

DYREKTYWA RADY
z dnia 15 lutego 1971 roku
w zakresie problemów zdrowotnych wywierających wpływ na produkcję i umieszczanie
na rynku świeżego mięsa drobiowego

71/118/EWG

zmieniona przez Traktat Akcesyjny z 1972r.
zmieniona przez 73/101(01)/EEC (OJ L 2, 1.1.73, str.1)
zmieniona przez 75/379/EEC (OJ L 3.7.75, str. 17)
zmieniona przez 75/431/EEC (OJ L 192, 24.7.75, str. 6)
zmieniona przez 78/50/EEC (OJ L 15, 19.1.78, str. 28)
zmieniona przez Traktat Akcesyjny z 1979r.
zmieniona przez 80/216/EEC (OJ L 47, 21.2.80, str. 8)
patrz 81/476/EEC (OJ L 186, 8.7.81, str.20)
zmieniona przez 84/335/EEC (OJ L 177, 4.7.84, str. 20)
zmieniona przez 84/642/EEC (OJ L 339, 27.12.84, str. 26)
wdrożenie opóźnione na mocy Traktatu Akcesyjnego z 1985r.
zmieniona przez 85/326/EEC (OJ L 168, 28.6.85, str. 48)
zmieniona przez 85/3768/EEC (OJ L 362, 31.12.85, str. 8)
zmieniona przez 87/3805/EC (OJ L 357, 19.12.87, str. 1)
zmieniona przez 89/662/EEC (OJ L 395, 30.12.89, str. 13)
zmieniona i uaktualniona przez 92/116/EEC (OJ L 62, 15.3.93, str. 1)
zmieniona przez Traktat Akcesyjny z 1994r.
zmieniona przez 94/65/EC (OJ L 368, 31.12.94, str. 10)
zmieniona przez 96/23/EC (OJ L 125, 23.05.96, str. 10)
zmieniona przez 97/79/EC (OJ L 13, 16.1.97, str.18)
(OJ L 55, 8.3.71, str. 23)

Przesłanki:

71/118/EWG

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

mając na względzie Traktat o Europejskiej Wspólnocie Gospodarczej, a w szczególności art. 43 i 100 tego Traktatu;

Mając na względzie propozycję Komisji;

Mając na względzie opinię Parlamentu Europejskiego (1);

Mając na względzie opinię Komisji Gospodarczo – Społecznej;

Zważywszy, że na mocy Rozporządzenia Rady nr 123/67/EWG (2) z dnia 13 czerwca 1967 roku dotyczącego wspólnej organizacji rynku mięsa drobiowego stworzony został wspólny rynek dla tego sektora;

Zważywszy, że dopóki wymianę handlową utrudniają różnice w wymaganiach sanitarnych państw członkowskich dotyczących mięsa drobiowego, wprowadzenie wzmiankowanego Rozporządzenia nie odniesie oczekiwanego rezultatu;

Zważywszy, że w celu eliminacji tych różnic należy dostosować przepisy sanitarne państw członkowskich ;

Zważywszy, że należy przyjąć przepisy Wspólnoty, które, po okresie przejściowym w którym dotyczyć będą wyłącznie handlu wewnętrznego Wspólnoty, stosować się będą także do mięsa drobiowego umieszczanego na rynku w obrębie państw członkowskich;

Zważywszy, że Dyrektywa ta nie będzie miała zastosowania w stosunku do mięsa drobiowego, które, z zastrzeżeniem pewnych warunków, jest dostarczane przez producenta bezpośrednio konsumentowi;

Zważywszy, że za cel proponowanego dostosowania należy przyjąć w szczególności ujednolicenie wymogów sanitarnych dotyczących mięsa drobiowego w rzeźniach oraz podczas magazynowania i transportu;

Zważywszy, że kompetentne władze państw członkowskich powinny pozostać odpowiedzialne za zatwierdzanie rzeźni spełniających wymagania sanitarne nałożone na mocy niniejszej Dyrektywy oraz za zapewnienie, by warunki udzielenia takiego zatwierdzenia były przestrzegane;

Zważywszy, że należy ustalić warunki zatwierdzania chłodni składowych przez państwa członkowskie;

Zważywszy, że w celu zapewnienia należytej kontroli sanitarnej, ze względu na szczególne warunki jej przeprowadzania, pewne zadania muszą zostać powierzone wykwalifikowanym asystentom działającym na odpowiedzialność i pod nadzorem zatwierzonego weterynarza;

Zważywszy, że minimalne standardowe wymagania dotyczące poziomu teoretycznego i praktycznego szkolenia wspomnianych asystentów oraz inne warunki niezbędne do zapewnienia ich kompetencji, uczciwości i bezstronności powinny zostać ustalone dla wszystkich państw członkowskich w taki sposób, by nie wykluczyć możliwości stopniowego ujednolicenia Rozporządzeń i programów odnoszących się do szkolenia asystentów;

Zważywszy, że w odniesieniu do handlu wewnętrznego Wspólnoty, świadectwo zdrowia wystawione przez zatwierzonego weterynarza kraju eksportera jest uważane za najlepszy sposób zapewnienia kompetentnych władz kraju przeznaczenia o tym, że przesyłka mięsa drobiowego odpowiada postanowieniom niniejszej Dyrektywy;

Zważywszy, że wspomniane świadectwo musi towarzyszyć przesyłce mięsa drobiowego do miejsca przeznaczenia;

Zważywszy, że państwa członkowskie muszą mieć prawo do wydania zakazu przywożenia na swoje terytorium z innego państwa członkowskiego mięsa, które nie nadaje się do spożycia lub nie odpowiada przepisom sanitarnym Wspólnoty;

Zważywszy, że w takich przypadkach, na żądanie wysyłającego lub jego przedstawiciela, należy pozwolić na odesłanie mu wysłanego mięsa drobiowego, chyba że istnieją powody na gruncie zdrowotnym, które na takie odesłanie nie pozwalają;

Zważywszy, że w przypadku zakazu lub ograniczenia przyczyny takiego zakazu lub ograniczenia powinny być przedstawione wysyłającemu lub jego pełnomocnikowi, a także, w pewnych wypadkach, kompetentnym władzom kraju eksportera;

Zważywszy, że w przypadku sporów pomiędzy wysyłającym a władzami państwa członkowskiego przeznaczenia dotyczących podstaw wydania takiego zakazu lub ograniczenia, wysyłającemu należy umożliwić zasięgnięcie opinii zatwierzonego weterynarza, którego wysyłający może wybrać z panelu przedstawionego przez Komisję;

Zważywszy, że spory pomiędzy państwami członkowskimi odnośnie tego, czy zatwierdzenie rzeźni było uzasadnione powinny być rozstrzygane w trybie postępowania nadzwyczajnego przez stałą komisję weterynaryjną ustanowioną przez Radę w dniu 15 października 1968 roku;

Zważywszy, że w pewnych dziedzinach przedstawiających problemy społeczne przepisy państw członkowskich nie mogą zostać dostosowane przed przeprowadzeniem bardziej szczegółowego badania;

Zważywszy, że przepisy dotyczące zdrowia zwierząt odnoszące się do handlu żywym drobiem i świeżym mięsem drobiowym podlegać będą innym Dyrektywom Wspólnoty;

Zważywszy, że stało się oczywiste, iż obecnie należy podjąć kroki zmierzające w kierunku dostosowania narodowych przepisów w tej dziedzinie poprzez ustanowienie warunków, na których państwa członkowskie mogą zakazać lub ograniczyć wwóz mięsa drobiowego na swoje terytoria z powodów zdrowotnych i w trybie postępowania nadzwyczajnego w stałej komisji weterynaryjnej, na mocy których to warunków środki podjęte przez państwo członkowskie mogą zostać zbadane w ścisłej współpracy przez państwa członkowskie i Komisję oraz, tam gdzie to niezbędne, zmienione lub uchylone;

przyjęła niniejszą Dyrektywę

92/116/EWG

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

mając na względzie Traktat o Europejskiej Wspólnocie Gospodarczej, a w szczególności art. 43 tego Traktatu,

Mając na względzie propozycje Komisji,

Mając na względzie opinię Parlamentu Europejskiego,

Mając na względzie opinię Komisji Gospodarczo – Społecznej,

Zważywszy, że mięso drobiowe znajduje się na liście produktów stanowiącej Załącznik II do Traktatu; zważywszy, że produkcja i handel mięsem drobiowym stanowią ważne źródło dochodu dla ludności rolniczej;

Zważywszy, że w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora i podniesienia jego wydajności, należy ustanowić na szczeblu Wspólnoty powszechne zasady sanitarne odnoszące się do produkcji i umieszczania na rynku;

Zważywszy, że na mocy Dyrektywy 71/118/EWG (4) ustanowione zostały warunki sanitarne obowiązujące w handlu mięsem drobiowym;

Zważywszy, że Wspólnota musi uchwalić środki mające na celu stopniowe stworzenie rynku wewnętrznego obejmującego obszar bez granic wewnętrznych do dnia 31 grudnia 1992;

Zważywszy, że na mocy Dyrektywy 89/662/EWG (5) ustalono zasady kontroli mając na względzie zakończenie formowania rynku wewnętrznego, a w szczególności zniesiono kontrolę weterynaryjną na granicach wewnętrznych EWG; podczas gdy, jeżeli chodzi o handel, zasady te muszą się stosować do świeżego mięsa drobiowego;

Zważywszy, że w tym celu należy zmienić zasady ustalone na mocy Dyrektywy 71/118/EWG, aby uzgodnić je z nowym podejściem przyjętym na szczeblu Wspólnoty;

Zważywszy, że nadrzędna odpowiedzialność za przestrzeganie wymogów niniejszej Dyrektywy powinna spoczywać na producentach, a władze powinny być zobowiązane do monitorowania przestrzegania tej zasady w drodze własnych kontroli;

Zważywszy, że przystosowanie to ma na celu ujednoczenie wymagań sanitarnych dotyczących produkcji, magazynowania i transportu mięsa drobiowego;

Zważywszy, że należy wykluczyć pewne rodzaje sprzedaży bezpośredniej z zakresu niniejszej Dyrektywy;

Zważywszy, że niniejsza Dyrektywa nie powinna się stosować do pewnych produktów sprzedawanych bezpośrednio przez producenta konsumentowi;

Zważywszy, że istnieje możliwość, iż, z powodu pewnych szczególnych okoliczności, pewne zakłady prowadzące działalność przed 1 stycznia 1992 nie będą w stanie zastosować się do wszystkich zasad ustanowionych na mocy niniejszej Dyrektywy;

Zważywszy, że powinien zostać wprowadzony system zatwierdzania dla zakładów, które spełniają wymagania sanitarne ustalone na mocy niniejszej Dyrektywy, wraz z procedurą kontroli wspólnotowej w celu zapewnienia, że warunki niezbędne dla uzyskania takiego zatwierdzenia zostały spełnione;

Zważywszy, że zakłady o niskiej mocy przerobowej powinny zostać zatwierdzone za pomocą kryteriów uproszczonej struktury i infrastruktury, pod warunkiem, że zakłady te stosują się do zasad higieny ustanowionych na mocy niniejszej Dyrektywy;

Zważywszy, że znakowanie zdrowotne świeżego mięsa drobiowego jest najlepszym sposobem zapewnienia kompetentnych władz miejsca przeznaczenia o tym, że przesyłka odpowiada postanowieniom niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że świadectwo zdrowia powinno zostać utrzymane dla weryfikacji miejsca przeznaczenia mięsa drobiowego pewnych gatunków w przypadku, gdy świadectwo to jest utrzymywane ze względu na zdrowie zwierząt;

Zważywszy, że umieszczane na rynku Wspólnoty produkty pochodzące z krajów trzecich muszą gwarantować ten sam poziom ochrony zdrowia ludzkiego; zważywszy, że gwarancje odpowiadające gwarancjom oferowanym na produkty pochodzące ze Wspólnoty powinny, z uwagi na powyższe, być wymagane w odniesieniu do takich produktów pochodzących z krajów trzecich i powinny podlegać zasadom i przepisom zawartym w Dyrektywie Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 ustalającej zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wwożonych na teren Wspólnoty z krajów trzecich;

Zważywszy, że dla zapewnienia czasu niezbędnego do ustanowienia systemu kontroli Wspólnoty mającego na celu zapewnienie, że kraje trzecie przestrzegają gwarancji przewidzianych na mocy niniejszej Dyrektywy, narodowe przepisy dotyczące kontroli powinny pozostać w mocy przez okres przejściowy przewidziany dla tych krajów;

Zważywszy, że Komisji powinno zostać powierzono zadanie podejmowania pewnych środków mających na celu realizację niniejszej Dyrektywy, zważywszy, że w tym celu należy ustanowić procedury ustalające ścisłą i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją a państwami członkowskimi w ramach stałej komisji weterynaryjnej;

Zważywszy, że z uwagi na szczególne trudności z dostawami, z jakimi boryka się Grecja w wyniku swojego położenia geograficznego, należy pozwolić na specjalne uchylenia w przypadku tego państwa członkowskiego; zważywszy, że z tego samego powodu odległym regionom należy przyznać dodatkowy czas na dostosowanie się do wymagań niniejszej Dyrektywy;

Zważywszy, że zastosowanie poszczególnych przepisów dotyczących produktów wymienionych w niniejszej Dyrektywie jest bez uszczerbku dla stosowania przepisów dotyczących higieny żywności i bezpieczeństwa w ogóle, co do których Komisja złożyła propozycję ramowej Dyrektywy;

Zważywszy, że ostateczny termin przewidziany dla przeniesienia niniejszej Dyrektywy na poziom krajowy nie może wpłynąć na zniesienie kontroli weterynaryjnej na granicach dnia 1 stycznia 1993 roku;

Zważywszy, że dla uzyskania przejrzystości Dyrektywa 71/118/EWG powinna zostać nowelizowana,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Postanowienia ogólne

Artykuł 1

Niniejsza Dyrektywa ustala przepisy sanitarne dotyczące produkcji i umieszczania na rynku świeżego mięsa drobiowego.

Niniejsza Dyrektywa nie stosuje się do krojenia i magazynowania świeżego mięsa drobiowego w sklepach detalicznych lub w pomieszczeniach przylegających do punktów sprzedaży, gdzie krojenie i magazynowanie odbywa się wyłącznie w celu bezpośredniej dostawy do klienta, przy czym działania takie nadal podlegać będą kontrolom zdrowia publicznego przewidzianym na mocy narodowych przepisów regulujących handel detaliczny.

Artykuł 2

Dla celów niniejszej Dyrektywy stosują się definicje podane w art. 2 (l) do (n) i (q) do (s) Dyrektywy 77/99/EWG (1).

Ponadto, stosują się następujące definicje:

1. mięso drobiowe oznacza wszelkie nadające się do spożycia części ptactwa domowego następujących gatunków: ptactwa domowego, indyka, perliczki dzikiej, kaczek i gęsi;
2. świeże mięso drobiowe oznacza mięso drobiowe, w tym mięso pakowane próżniowo lub w atmosferze regulowanej, które nie zostało poddane żadnym procesom konserwującym poza chłodzeniem czy zamrażaniem;
3. tusza oznacza cały korpus ptaka, o którym mowa w paragrafie 1 po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu; jednakże usunięcie serca, wątroby, płuc, mielca, wola i nerek, odcięcie nóg przy stępie i usunięcie głowy, przełyku lub tchawicy jest nieobowiązkowe;
4. części tuszy oznaczają części tuszy, o której mowa w paragrafie 3 powyżej;
5. odpady oznaczają świeże mięso drobiowe poza korpusem, o którym mowa w paragrafie 3 powyżej, nawet jeśli są one nadal naturalnie połączone z korpusem, a także łeb i łapy w przypadku, gdy te występują oddzielnie od korpusu;
6. wnętrzności oznaczają odpady z klatki piersiowej, jamy brzusznej i miednicy oraz tchawicy, przełyku i wola;
7. zatwierdzony weterynarz oznacza urzędowego weterynarza wyznaczonego przez kompetentne władze centralne danego państwa członkowskiego;
8. asystent oznacza osobę oficjalnie wyznaczoną przez kompetentne władze zgodnie z art. 8(2) do pomocy zatwierdzonemu weterynarzowi;
9. badanie weterynaryjne przed ubojem oznacza kontrolę żywego drobiu przeprowadzoną zgodnie z postanowieniami rozdziału VI załącznika I;
10. weterynaryjne badanie poubojowe oznacza badanie ubitego drobiu przeprowadzone po uboju w rzeźni zgodnie z postanowieniami rozdziału VIII załącznika I;
11. środek transportu oznacza przewożące towar części pojazdów mechanicznych, wagonów kolejowych i samolotów oraz ładownie statków lub pojemniki przeznaczone do transportu naziemnego, morskiego i powietrznego;
12. zakład oznacza zatwierdzoną rzeźnię, zatwierdzony zakład ćwiartowania, zatwierdzoną chłodnię składową, zatwierdzony ośrodek przepakowywania lub jednostkę grupującą kilka takich przedsiębiorstw.

ROZDZIAŁ II

Przepisy dotyczące produkcji Wspólnoty

Artykuł 3

- I. Świeże mięso drobiowe musi spełniać następujące warunki:

- A. Korpus i odpady muszą:
- (a) pochodzić od zwierzęcia zbadanego przed ubojem zgodnie z postanowieniami rozdziału VI załącznika I oraz zostać uznane, po przeprowadzeniu takiego badania, za odpowiednie do uboju z zamiarem umieszczenia na rynku świeżego mięsa drobiowego;
 - (b) pochodzić z zatwierdzonej rzeźni podlegającej kontroli wewnętrznej zgodnie z art. 6(2) oraz kontroli przeprowadzanej przez kompetentne władze zgodnie z art. 8;
 - (c) podlegać obróbce w należytych warunkach higieny zgodnie z postanowieniami rozdziału VII załącznika I;
 - (d) być poddane poubojowemu badaniu weterynaryjnemu zgodnie z postanowieniami rozdziału VIII załącznika I oraz nie zostać uznane za nie nadające się do spożycia zgodnie z postanowieniami rozdziału IX załącznika I;
 - (e) otrzymać znakowanie zdrowotne odpowiadające wymaganiom rozdziału XII załącznika I z tym, że oznakowanie takie nie jest konieczne dla korpusów przeznaczonych do krojenia w tym samym zakładzie;
 - (f) po przeprowadzeniu poubojowego badania weterynaryjnego zgodnie z punktem 46 rozdziału VII załącznika I – być zmagazynowane zgodnie z postanowieniami rozdziału XIII załącznika I w należytych warunkach higieny;
 - (g) być odpowiednio opakowane zgodnie z postanowieniami rozdziału XIV załącznika I; w przypadku wykorzystania przykrycia ochronnego, przykrycie takie musi spełniać wymagania niniejszego rozdziału;

Tam, gdzie to konieczne, istnieje możliwość podjęcia decyzji o uzupełnieniu postanowień niniejszego rozdziału zgodnie z procedurą ustaloną w art. 21 w celu uwzględnienia, w szczególności, różnorodnych form prezentacji wykorzystywanych w handlu pod warunkiem, że formy takie odpowiadają zasadom higieny;

- (h) być przewożone zgodnie z postanowieniami rozdziału XV załącznika I;
- (i) w trakcie transportu zawierać:
 - albo
 - dokument handlowy; dokument ten musi:
 - oprócz danych wymienionych w punkcie 66 rozdziału XII załącznika I posiadać kody umożliwiające identyfikację kompetentnych władz odpowiedzialnych za nadzór zakładu pochodzenia oraz zatwierdzonego weterynarza odpowiedzialnego za badania weterynaryjne w dniu produkcji mięsa;
 - być przechowywany przez odbiorcę przez co najmniej rok tak, by można go było okazać na żądanie kompetentnych władz;
 - albo
 - świadectwo zdrowia przedstawione w załączniku VI w przypadku świeżego mięsa drobiowego, o którym mowa w art. 2 z rzeźni położonej w regionie lub strefie ograniczeń podyktowanych względami zdrowotnymi lub w przypadku świeżego mięsa drobiowego

przeznaczonego do wysłania do innego państwa członkowskiego po tranzyście przez kraj trzeci w zaplombowanym środku transportu.

- w przypadku mięsa wysyłanego do Finlandii i Szwecji, nosić jedno z oznaczeń, o których mowa w załączniku VI, część IV, (e).

Szczegółowe zasady stosowania tego nadruku, a w szczególności zasady dotyczące przydziału kodów i stosowania jednej lub więcej list identyfikujących kompetentne władze, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21.

- A. 1. Części korpusu lub mięsa bez kości muszą:
- (a) być pokrojone i/ lub pozbawione kości w zakładach ćwiartowania zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 6;
 - (b) być pokrojone i uzyskane zgodnie z wymaganiami rozdziału VII załącznika I oraz pochodzić:
 - ze zwierząt ubitych we Wspólnocie i spełniających wymagania przedstawione w punkcie A niniejszego artykułu,
 - z tusz ptactwa importowanego z krajów trzecich zgodnie z postanowieniami rozdziału III załącznika I poddanych kontroli, o której mowa w Dyrektywie 90/675/EWG (2);
 - (c) przejść kontrolę, o której mowa w art. 8(i)(b)(ii);
 - (d) spełniać wymagania punktów A(c), (h) i (i) niniejszego artykułu;
 - (e) być zapakowane, zawinięte i oznakowane zgodnie z punktami A(e) i (g) niniejszego artykułu na miejscu lub w centrach przepakowywania specjalnie w tym celu zatwierdzonych przez kompetentne władze;
 - (f) być magazynowane w należytych warunkach higieny i zgodnie z postanowieniami rozdziału XIII załącznika I.

2. W przypadku, gdy zakłady ćwiartowania wykorzystują świeże mięso poza drobiowym, mięso takie musi odpowiadać odpowiednim normom Dyrektyw 64/433/EWG, 91/495/EWG i 92/45/EWG.

- A. Świeże mięso magazynowane zgodnie z postanowieniami niniejszej Dyrektywy w chłodni składowej zatwierdzonej przez dane państwo członkowskie, które to mięso nie zostało poddane żadnej obróbce poza tą związaną z magazynowaniem musi spełniać wymagania, o których mowa w punktach A(c), (e), (g) i (h) oraz B niniejszego artykułu lub być świeżym mięsem drobiowym importowanym z krajów trzecich zgodnie z postanowieniami rozdziału III zbadanym zgodnie z Dyrektywą 90/675/EWG.

- I. Państwa członkowskie mogą odstąpić od wymagań, o których mowa w punkcie A w przypadku, gdy farmerzy, których roczna produkcja wynosi poniżej 10 000 sztuk ptactwa gatunków, o których mowa w paragrafie 2 art. 2 dostarczają niewielkie ilości świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z ich fermy:
- albo bezpośrednio konsumentowi końcowemu na terenie fermy lub na cotygodniowych targach położonych najbliżej fermy,
 - albo detalistom zamierzającym bezpośrednią sprzedaż konsumentowi końcowemu pod warunkiem, że tacy detaliści prowadzą działalność w tej samej miejscowości co producent lub w miejscowości pobliskiej.

Państwa członkowskie mogą sprecyzować zakres, do którego, w drodze uchylenia od B, powyższa transakcja może obejmować ścinków.

Wyjątek nie stosuje się do sprzedaży obnośnej, sprzedaży wysyłkowej lub, w odniesieniu do detalistów, sprzedaży na targu.

Powyższe transakcje będą nadal podlegały kontroli zdrowia publicznego, jaką przewidują przepisy narodowe.

- I. Dodatkowo, bez uszczerbku dla wspólnotowych wymagań odnośnie zdrowia zwierząt, paragraf I nie stosuje się do:
- (a) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do użytku innego niż spożycie;
 - (b) świeżego mięsa przeznaczonego na wystawę, specjalne badania lub analizy, pod warunkiem, że oficjalne badanie umożliwi zapewnienie, że mięso nie jest wykorzystywane do spożycia oraz, że w przypadku, gdy przeprowadzono takie specjalne badania lub analizy, mięso, za wyjątkiem mięsa wykorzystanego dla celów analizy, zostanie zniszczone;
 - (c) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego wyłącznie na dostawy dla organizacji międzynarodowych.

Artykuł 4

1. Państwa członkowskie zapewnią, by, w uzupełnieniu wymagań art. 3(1)(A) i bez uszczerbku dla przepisów Wspólnoty dotyczących badania zwierząt i świeżego mięsa na obecność pozostałości, świeże mięso drobiowe lub drób został poddany:
- (a) testom na obecność pozostałości w przypadku, gdy zatwierdzony weterynarz podejrzewa ich obecność na podstawie wyników badania weterynaryjnego przed ubojem lub innych informacji;
 - (b) próbkowaniu, o którym mowa w załączniku IV(1) Dyrektywy 92/117/EWG.

Testy, o których mowa w punkcie (a) powyżej należy przeprowadzić na obecność pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne i ich pochodnych, stosowanie się do okresów wycofania i innych substancji przenoszonych na mięso drobiowe, co do których istnieje prawdopodobieństwo, że mogą uczynić spożycie świeżego mięsa drobiowego niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego.

Testy, o których mowa w poprzednim podpunkcie muszą być przeprowadzane sprawdzonymi i naukowo potwierdzonymi metodami, w szczególności tymi ustalonymi na poziomie Wspólnoty lub międzynarodowym.

Musi istnieć możliwość oceny wyników badań przy wykorzystaniu metod porównawczych ustalonych zgodnie z procedurą, o której mowa w paragrafie 3.

Jeżeli wyniki są pozytywne, zatwierdzony weterynarz podejmie odpowiednie kroki zmierzające w kierunku uwzględnienia powstałego ryzyka, a w szczególności:

- zaostrzy kontrolę drobiu hodowanego lub jakiegokolwiek ilości mięsa uzyskanego w zbliżonych technologicznie warunkach, które mogą przedstawiać ten sam rodzaj ryzyka,
 - zaostrzy kontrolę innych stad na farmie pochodzenia i, jeżeli problem się powtórzy, podejmie odpowiednie środki wobec fermy pochodzenia,
 - w przypadku zarażenia otoczenia podejmie środki wobec łańcucha produkcji.
1. Ilości dopuszczalne dla substancji wymienionych w paragrafie 1, poza substancjami wymienionymi w Dyrektywie 86/366/EWG (7) zostaną ustalone w trybie procedury, o której mowa w Rozporządzeniu (EWG) Nr 2377/90.
 2. Metody porównawcze zostaną ustalone w trybie procedury, o której mowa w art. 21.

W trybie tej samej procedury istnieje możliwość podjęcia decyzji o objęciu badaniami innych substancji poza tymi, o których mowa w paragrafie 1.

3. Uchylony na mocy Dyrektywy 96/23/EC.

Artykuł 5

1. Bez uszczerbku dla Dyrektyw 91/494/EWG, 81/602/EWG i 88/146/EWG lub ograniczeń nałożonych na mocy Dyrektywy 92/117/EWG, mięso drobiowe nie może być umieszczane na rynku z przeznaczeniem do spożycia w przypadku, gdy:
 - (a) pochodzi z drobiu zakażonego chorobą, o której mowa w Dyrektywie 91/494/EWG;
 - (b) wykazuje ślady pozostałości w ilościach przekraczających ilości dopuszczalne, które zostaną ustalone zgodnie z art. 4(2) lub zostało potraktowane antybiotykami, środkami zmiękczającymi lub konserwującymi, chyba, że wspomniane środki konserwujące są dozwolone na mocy prawa Wspólnoty z tym, że czynniki wykorzystywane wyłącznie do zatrzymania wody są zabronione, podobnie jak jakakolwiek ilość mięsa drobiowego pozyskanego w technologicznie zbliżonych warunkach i w rezultacie mogąca przedstawiać takie samo ryzyko;
 - (c) pochodzi ze zwierząt mających jakiegokolwiek wady wymienione w punkcie 53 (a) rozdziału IX załącznika I;
 - (d) zostało uznane za niezdatne do spożycia zgodnie z punktami 53(b) i 54 rozdziału IX załącznika I.
2. Do momentu wejścia w życie jakiegokolwiek postanowienia Wspólnoty, niniejsza Dyrektywa nie wpłynie na postanowienia państw członkowskich dotyczące obróbki mięsa drobiowego poprzez jonizację i naświetlanie promieniami ultrafioletowymi. Handel produktami, które zostały poddane takiej obróbce podlega art. 5 (2) Dyrektywy 89/662/EWG. Z uwagi na powyższe, państwo członkowskie pochodzenia, które ma regres w stosunku do takiej obróbki, nie wyeksportuje produktów poddanych takiej obróbce do państwa członkowskiego, którego prawo zabrania takiej obróbki na jego terytorium i które poinformowało Komisję i inne państwa członkowskie o istnieniu takiego zakazu na forum stałej komisji weterynaryjnej.
3. Z uwagi na salmonellę i zależnie od przyjęcia postanowień Wspólnoty, do mięsa przeznaczonego na rynek fiński i szwedzki stosują się następujące zasady:

- (a) przesyłka mięsa musi najpierw zostać poddana testowi mikrobiologicznemu poprzez próbkowanie w zakładzie pochodzenia zgodnie z zasadami, które zostaną ustalone przez Radę działającą na mocy propozycji przedstawionej przez Komisję przed datą wejścia w życie Traktatu o Przystąpieniu.
 - (b) testy, o których mowa w punkcie (a) nie będą przeprowadzane na mięsie pochodzącym z zakładu podlegającemu programowi będącemu odpowiednikiem programu, o którym mowa w paragrafie 4 według procedury opisanej w art. 16
4. Gwarancje, o których mowa w paragrafie 3 stosują się wyłącznie po uzyskaniu zgody Komisji na program operacyjny, który zostanie przedstawiony przez Finlandię i Szwecję. Komisja musi podjąć w tym względzie decyzje przed datą wejścia w życie Traktatu o Przystąpieniu, tak, aby programy operacyjne i gwarancje, o których mowa w paragrafie 3 mogły zacząć obowiązywać z dniem wejścia w życie Traktatu o Przystąpieniu.
5. Państwa członkowskie zapewnią, by mechanicznie odzyskiwane mięso było dopuszczane do obrotu wyłącznie po uprzedniej obróbce cieplnej zgodnie z Dyrektywą 77/99/EWG w zakładzie pochodzenia lub innym zakładzie wyznaczonym przez kompetentne władze.

Artykuł 6

1. Każde państwo członkowskie sporządzi listę zatwierdzonych zakładów poza tymi, o których mowa w art. 7. Każdy z tych zakładów musi posiadać numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Każde państwo członkowskie prześle taką listę pozostałym państwom członkowskim i Komisji.

Pojedynczy numer zatwierdzenia może być przyznany zakładowi przetwarzającemu lub przepakowującym produkty uzyskane z lub za pomocą surowców wymienionych w jednej z Dyrektyw, o których mowa w art. 2(d) Dyrektywy 77/99/EWG.

Kompetentne władze nie zatwierdzą zakładu, który nie zastosuje się do postanowień niniejszej Dyrektywy.

W przypadku, gdy higiena okaże się niewystarczająca i gdy środki, o których mowa w drugim paragrafie punktu 51 rozdziału VIII załącznika I okażą się niewystarczające dla naprawienia zaistniałej sytuacji, kompetentne władze narodowe czasowo zawieszają zatwierdzenie.

Jeżeli zarządzający zakładem, właściciel lub jego pełnomocnik nie naprawią zanotowanych niedociągnięć w okresie ustalonym przez kompetentne władze narodowe, władze te cofną zatwierdzenie.

Zainteresowane państwa członkowskie uwzględnią tu wnioski płynące z wszelkich inspekcji przeprowadzonych zgodnie z art. 10.

Pozostałe państwa członkowskie i Komisja zostaną poinformowane o takim cofnięciu zatwierdzenia.

2. Zarządzający zakładem, właściciel lub jego pełnomocnik muszą przeprowadzać regularne kontrole ogólnej higieny warunków produkcji panujących w zakładzie, między innymi w drodze kontroli mikrobiologicznych.

Kontrole muszą obejmować narzędzia, wyposażenie i maszyny na każdym etapie produkcji i, jeżeli jest to niezbędne, produkty.

Zarządzający zakładem, właściciel lub jego pełnomocnik muszą być w stanie, na żądanie kompetentnych władz, powiadomić zatwierdzonego weterynarza lub ekspertów weterynaryjnych Komisji o charakterze, częstotliwości i wynikach przeprowadzonych kontroli oraz o nazwie laboratorium prowadzącego badania, w razie potrzeby.

Charakter kontroli, ich częstotliwość i metody próbkowania oraz metody badania bakteriologicznego zostaną ustalone zgodnie z procedurą opisaną w art. 21.

3. Zarządzający zakładem, właściciel lub jego pełnomocnik muszą opracować program szkolenia dla pracowników umożliwiający przestrzeganie warunków higienicznej produkcji dostosowany do struktury produkcji.

Zatwierdzony weterynarz odpowiedzialny za zakład musi brać udział w planowaniu i realizacji takiego programu.

4. Zarządzający zakładem ćwiartowania lub centrum przepakowywania, właściciel lub jego pełnomocnik muszą rejestrować świeże mięso drobiowe wwożone do lub wywożone z zakładu podając rodzaj otrzymanego mięsa drobiowego.
5. Inspekcja i nadzór zakładów będą prowadzone na odpowiedzialność zatwierdzonego weterynarza, któremu, zgodnie z art. 8(2), w czysto fizycznych zadaniach mogą pomagać asystenci. Zatwierdzony weterynarz musi mieć o zawsze wolny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia przestrzegania postanowień niniejszej Dyrektywy.

Zatwierdzony weterynarz musi prowadzić regularne analizy wyników kontroli, o których mowa w paragrafie 2. Może on, na podstawie takiej analizy, przeprowadzić dodatkowe badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub na produktach.

Wyniki takich analiz zostaną przedstawione w raporcie, którego wnioski i zalecenia muszą zostać przekazane zarządzającemu zakładem, właścicielowi lub jego pełnomocnikowi, którzy, w celu podniesienia poziomu higieny, naprawią zanotowane niedociągnięcia.

Artykuł 7

- A. Zgodnie z załącznikiem II, państwa członkowskie mogą uwolnić rzeźnie o mocy przerobowej 150 000 sztuk ptactwa rocznie od obowiązków dotyczących struktury i infrastruktury, o których mowa w załączniku I pod warunkiem, że rzeźnie te spełniają następujące wymagania:

1. zakłady, o których mowa, muszą podlegać specjalnej rejestracji weterynaryjnej i uzyskać numer zatwierdzenia połączony z miejscową jednostką nadzorującą.

W celu uzyskania zatwierdzenia od kompetentnych władz narodowych:

- (a) zakład musi spełniać warunki zatwierdzenia przedstawione w załączniku II;
- (b) zarządzający zakładem, właściciel lub jego pełnomocnik muszą rejestrować:
 - zwierzęta wwożone do zakładu i produkty uboju opuszczające zakład,
 - przeprowadzane kontrole,
 - wyniki takich kontroli.

Informacje te zostaną przedstawione na żądanie kompetentnych władz;

- (a) rzeźnia musi powiadomić służby weterynaryjne o terminie uboju oraz liczbie i pochodzeniu zwierząt i przesłać im kopię świadectwa potwierdzenia zdrowia przedstawionego w załączniku IV;
- (b) zatwierdzony weterynarz lub jego asystent musi być obecny przy patroszeniu w celu zapewnienia przestrzegania zasad higieny ustalonych w rozdziałach VII i VIII załącznika I.

W przypadku, gdy zatwierdzony weterynarz lub jego asystent nie mogą być obecni przy uboju, mięso nie może opuścić zakładu do momentu przeprowadzenia poubojowego badania zgodnie z art. 8 (2) w dniu uboju, za wyjątkiem mięsa wymienionego w punkcie 49 rozdziału VIII załącznika I;

- (c) kompetentne władze muszą monitorować łańcuch dystrybucji mięsa pochodzącego z zakładu i odpowiednie znakowanie produktów uznanych na niezdatne do spożycia, ich późniejsze miejsce przeznaczenia i wykorzystanie.

Państwa członkowskie sporządzą listę zakładów korzystających z takich uchyleń i przekażą tę listę Komisji wraz z późniejszymi jej zmianami;

- (d) Kompetentne władze muszą zapewnić, by świeże mięso z zakładów, o których mowa w punkcie (e) było opatrzone pieczęciami lub etykietami zatwierdzonymi w tym celu zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21 wskazującymi okręg administracyjny jednostki sanitarnej, której podlega zakład.

1. uchylenia mogą zostać przyznane przez kompetentne władze zgodnie z załącznikiem II w przypadku zakładów ćwiartowania, które nie są usytuowane w zatwierdzonym zakładzie i które nie zostały zatwierdzone zgodnie z art. 4 (2) Dyrektywy 64/433/EWG pod warunkiem, że moc przerobowa zakładu ćwiartowania nie przekracza trzech ton tygodniowo, z zastrzeżeniem przestrzegania wymagań temperaturowych ustalonych w punkcie 49 rozdziału VIII załącznika I.

Postanowienia rozdziałów VIII i X oraz punktu 64 rozdziału XI załącznika I nie stosują się do magazynowania i krojenia na terenie zakładów, o których mowa w pierwszym punkcie;

2. mięso uznane za spełniające wymagania higieny i inspekcji sanitarnych przedstawione w niniejszej Dyrektywie muszą być oznaczone pieczęcią z zaznaczoną nazwą okręgu administracyjnego jednostki sanitarnej odpowiedzialnej

za zakład pochodzenia. Wzór pieczęci zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21;

3. mięso musi być
 - (i) przechowywane dla celów sprzedaży na rynku miejscowym, świeże lub przetworzone, detalistom lub konsumentowi bez wcześniejszego pakowania lub zawijania;
 - (ii) przetransportowane z zakładu do odbiorcy w higienicznych warunkach transportu.
- A. Eksperti weterynaryjni Komisji mogą, we współpracy z kompetentnymi władzami narodowymi i w zakresie niezbędnym dla celów jednolitego stosowania postanowień niniejszego artykułu, przeprowadzić kontrolę na miejscu na reprezentatywnej liczbie zakładów korzystających z warunków ustanowionych na mocy niniejszego artykułu.
- B. Państwa członkowskie mogą uchylić wymagania dotyczące struktury, o których mowa w rozdziale I wobec chłodni składowych o niskiej ładowności, w których magazynowane jest wyłącznie mięso opakowane.
- C. Szczegółowe zasady dotyczące wprowadzenia w życie postanowień niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21.
- D. Rada, przed dniem 1 stycznia 1998 roku, dokona przeglądu postanowień niniejszego artykułu na podstawie raportu dostarczonego przez Komisję.

Artykuł 8

1. Państwa członkowskie zapewnią, by:
 - (a) wszystkie fermy dostarczające drób gatunków wymienionych w paragrafie 2 art. 2 do rzeźni znajdowały się pod nadzorem weterynaryjnym;
 - (b) zostały zagwarantowane następujące warunki:
 - (i) w rzeźniach zatwierdzonych zgodnie z art. 6, przy badaniu poubojowym musi być obecny co najmniej jeden zatwierdzony weterynarz;
 - (ii) w zakładach ćwiartowania zatwierdzonych zgodnie z art. 6 członek zespołu kontroli, o którym mowa w trzecim punkcie paragrafu 2 musi być obecny przynajmniej raz dziennie, kiedy mięso jest poddawane obróbce, w celu kontroli ogólnej higieny zakładu i rejestracji świeżego mięsa wwożonego do i wywożonego z zakładu;
 - (iii) w chłodniach składowych musi być regularnie obecny członek zespołu kontrolującego, o którym mowa w trzecim punkcie paragrafu 2.
2. Zatwierdzonemu weterynarzowi mogą pomagać podlegający jego odpowiedzialności asystenci w prowadzeniu następujących działań:
 - (a) jeżeli spełniają oni warunki przedstawione w paragrafie 3(a) załącznika III - w gromadzeniu informacji niezbędnych do oceny stanu zdrowia stada pochodzenia zgodnie z rozdziałem VI załącznika I, które to informacje następnie wykorzysta zatwierdzony weterynarz w celu postawienia diagnozy;
 - (b) jeżeli spełniają oni warunki przedstawione w punkcie 3(b) załącznika III:
 - (i) w kontrolowaniu, czy warunki higieny wymienione w rozdziałach I, V, VII i X załącznika I i w załączniku II oraz warunki wymienione w punkcie 47 załącznika I zostały spełnione;

- (ii) w ustalaniu, że przypadki, o których mowa w punkcie 53 rozdziału IX załącznika I nie występują przy weterynaryjnym badaniu pośmiertnym;
- (iii) w prowadzeniu inspekcji, o której mowa w podpunktach (a) i (b) paragraf 2 punkt 47 załącznika I, a w szczególności w ocenie jakości tusz i trymowania pod warunkiem, że zatwierdzony weterynarz jest w stanie nadzorować pracę asystentów na miejscu;
- (iv) w nadzorowaniu znakowania zdrowotnego, o którym mowa w punkcie 67 rozdziału XII załącznika I;
- (v) w prowadzeniu kontroli mięsa ćwiartowanego i magazynowanego;
- (vi) w monitorowaniu pojazdów lub pojemników transportowych i warunków załadunku, o których mowa w rozdziale XV załącznika I.

Na stanowiska asystentów mogą być wyznaczone wyłącznie osoby spełniające wymagania załącznika III w drodze testu zorganizowanego przez kompetentne władze centralne danego państwa członkowskiego lub przez władze wyznaczone przez wspomniane władze centralne.

W celu zapewnienia pomocy, o której mowa powyżej, asystenci muszą stanowić część zespołu kontroli działającego pod nadzorem i na odpowiedzialność zatwierdzonego weterynarza. Asystenci muszą być niezależni od zakładu. Kompetentne władze zainteresowanego państwa członkowskiego ustalą skład zespołu kontroli dla każdego zakładu w taki sposób, by zatwierdzony weterynarz mógł nadzorować wspomniane działania.

Szczegółowe zasady regulujące pomoc asystentów, o której mowa w niniejszym artykule zostaną, w niezbędnym zakresie, określone zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21.

1. Kompetentne władze mogą zezwolić pracownikom przedsiębiorstwa, którzy przeszli u zatwierdzonego weterynarza specjalne szkolenia, których kryteria zostaną ustalone według procedury przedstawionej w art. 21 przed dniem 1 października 1993 roku, na prowadzenie działań, o których mowa w podpunktach (a) i (b) drugiego paragrafu punktu 47 rozdziału VIII załącznika I pod bezpośrednim nadzorem zatwierdzonego weterynarza.

Artykuł 9

Państwa członkowskie powierzą centralnym służbom lub centralnemu organowi zadanie gromadzenia i wykorzystywania wyników przedubojowych badań weterynaryjnych przeprowadzonych przez zatwierdzonego weterynarza i odnoszących się do diagnozy chorób przenoszonych na człowieka.

W przypadku zdiagnozowania takiej choroby, o wynikach badań należy jak najszybciej powiadomić kompetentne władze odpowiedzialne za nadzór stad, z których pochodziły zakażone zwierzęta.

Państwa członkowskie przedstawią Komisji informacje dotyczące pewnych chorób, w szczególności w przypadku zdiagnozowania chorób przenoszonych na człowieka.

Komisja, zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21, przyjmie szczegółowe zasady wdrażania w życie niniejszego artykułu, w szczególności w odniesieniu do:

- regularności, z jaką informacje należy składać Komisji,
- rodzaju informacji,
- rodzaju chorób, w stosunku do których stosuje się wymóg gromadzenia informacji,
- procedur gromadzenia i wykorzystywania informacji.

Artykuł 10

1. Weterynaryjni eksperci Komisji mogą, w zakresie niezbędnym do jednolitego stosowania niniejszej Dyrektywy i we współpracy z kompetentnymi władzami narodowymi, prowadzić kontrole na miejscu. W tym celu mogą oni zweryfikować w drodze kontroli reprezentatywnego procentu zakładów, czy kompetentne władze kontrolują, czy zatwierdzone zakłady stosują się do postanowień niniejszej Dyrektywy. Komisja powiadomi państwa członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo członkowskie, na terytorium którego prowadzona jest kontrola, udzieli ekspertom wszelkiej pomocy niezbędnej im do wykonania obowiązków.

Ogólne postanowienia dotyczące wdrożenia w życie niniejszego artykułu zostaną uchwalone zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21.

Po zasięgnięciu opinii państw członkowskich w stałej komisji weterynaryjnej, Komisja sporządzi rekomendację dotyczącą zasad, których należy przestrzegać przy prowadzeniu kontroli, o których mowa w niniejszym paragrafie.

2. Przed dniem 1 stycznia 1995 roku, Rada dokona przeglądu niniejszego artykułu na podstawie raportu sporządzonego przez Komisję, któremu mogą towarzyszyć propozycje.

Artykuł 11

Państwa członkowskie mogą, w drodze uchylenia wymagań przedstawionych w art. 3 (I) (A) (a) wydać upoważnienie do ogłuszania, wykrwawiania i skubania ptactwa przeznaczonego na produkcję „foie gras” na fermach tuczarniach pod warunkiem, że operacje te prowadzone są w oddzielnym pomieszczeniu spełniającym wymagania przedstawione w rozdziale II (14) (b) załącznika I oraz że, zgodnie z postanowieniami rozdziału XV załącznika I, nie wypatroszone tusze są transportowane bezzwłocznie do zatwierdzonego zakładu ćwiartowania, wyposażonego w specjalne pomieszczenia, o których mowa w podpunkcie (ii) w drugim punkcie paragrafu 15 (b) rozdziału III załącznika I, gdzie tusze te muszą zostać wypatroszone w ciągu 24 godzin pod nadzorem zatwierdzonego weterynarza.

Artykuł 12

1. Państwa członkowskie mogą udzielić upoważnienia do wykorzystania procesu chłodzenia świeżego mięsa drobiowego poprzez zanurzenie w wodzie, jeżeli jest on przeprowadzany zgodnie z warunkami określonymi w punktach 42 i 43 rozdziału VII załącznika I.

Schłodzone świeże mięso uzyskane w wyniku tego procesu może zostać umieszczone na rynku w postaci schłodzonej lub mrożonej.

2. Państwa członkowskie, w których proces ten jest wykorzystywany, muszą powiadomić o tym Komisję oraz pozostałe państwa członkowskie tak szybko, jak to możliwe, a w każdym razie przed 1 stycznia 1994 roku.
3. Państwa członkowskie nie mogą zakazać wprowadzenia na swoje terytoria świeżego mięsa drobiowego schłodzonego zgodnie z postanowieniami punktów 42 i 43 rozdziału VII załącznika I w przypadku, gdy fakt wykorzystania procesu schładzania jest zaznaczony na załączonym dokumencie, o którym mowa w art. 3 (i) (A) (i) pod warunkiem, że:
 - (a) albo mięso zostało zamrożone po schłodzeniu bez nieuzasadnionej zwłoki;
 - (b) albo schłodzone mięso drobiowe jest produkowane w tych samych warunkach na terytorium tych państw członkowskich.

Artykuł 13

Zasady przedstawione w Dyrektywie 89/662/EWG (12) stosują się w szczególności do kontroli w miejscu pochodzenia, organizacji i dalszych działań następujących po kontroli, które muszą być przeprowadzone przez państwo członkowskie przeznaczenia oraz do środków ochronnych, które należy wdrożyć.

ROZDZIAŁ III

Postanowienia dotyczące importu na teren Wspólnoty

Artykuł 14

- A. Warunki dotyczące umieszczania na rynku świeżego mięsa drobiowego importowanego z krajów trzecich muszą być uznawane, na mocy procedury przedstawionej w art. 21, za co najmniej odpowiadające warunkom dotyczącym umieszczania na rynku świeżego mięsa drobiowego uzyskanego zgodnie z postanowieniami art. 3 do art. 6 i art. 8 do art. 13.
- B. Dla celów jednolitego stosowania punktu A stosują się następujące paragrafy:
 1. Świeże mięso drobiowe importowane na terytorium Wspólnoty musi:
 - (a) pochodzić z krajów trzecich lub części krajów trzecich wymienionych w art. 9 (1) i (2) Dyrektywy 91/494/EWG i spełniać wymagania niniejszej Dyrektywy;
 - (b) pochodzić z zakładów, za które kompetentne władze kraju trzeciego przedstawiły Komisji gwarancje, że spełniają one wymagania niniejszej Dyrektywy;
 - (c) musi mieć dołączone świadectwo, o którym mowa w art. 12 Dyrektywy 91/494/EWG uzupełnione o deklarację, że mięso spełnia warunki postanowień rozdziału II i wszelkie warunki dodatkowe, albo posiada równoważne gwarancje, o których mowa w punkcie 2(b) niniejszego paragrafu. W razie potrzeby, treść takiej deklaracji może być ustalona według procedury przedstawionej w art. 21.
 1. Następujące kwestie muszą zostać ustalone według procedury przedstawionej w art. 21:
 - (a) wspólnotowa lista zakładów spełniających wymagania, o których mowa w punkcie (b);
 - (b) szczegółowe warunki oraz równoważne procedury związane z wymaganiami niniejszej Dyrektywy, poza tymi umożliwiającymi wykluczenia mięsa ze spożycia

zgodnie z art. 3 (1) (A) (d) i tymi przedstawionymi w rozdziale VIII załącznika I, w punktach 42 i 43 rozdziału VII i w rozdziale VIII załącznika I. Takie warunki i gwarancje nie mogą być mniej surowe od tych przedstawionych w art. 3 do art. 6 i w art. 8 do art. 13.

1. Eksperti Komisji i państw członkowskich przeprowadzą kontrole na miejscu w celu weryfikacji, czy:
 - (a) gwarancje udzielone przez kraj trzeci odnośnie warunków produkcji i umieszczenia na rynku mogą być uznane za odpowiadające warunkom obowiązującym we Wspólnocie;
 - (b) warunki, o których mowa w paragrafie 1 i 2 zostały spełnione.

Eksperti państw członkowskich odpowiedzialni za takie kontrole zostaną wyznaczeni przez Komisję działającą na mocy propozycji wysuniętej przez państwa członkowskie.

Kontrole te zostaną przeprowadzone w imieniu Wspólnoty, która pokryje koszty jakichkolwiek wydatków z nimi związanych. Częstotliwość i procedury takich kontroli zostaną ustalone według procedury przedstawionej w art. 21.

1. Do momentu zakończenia organizacji kontroli, o których mowa w paragrafie 3, stosowane będą narodowe zasady inspekcji obowiązujące w krajach trzecich, z zastrzeżeniem powiadomienia, poprzez stałą komisję weterynaryjną, o każdym przypadku nie spełnienia zasad higieny ujawnionym w trakcie takich inspekcji.

Artykuł 15

Lista, o której mowa w art. 14 (B) (2) może obejmować tylko kraje trzecie lub ich części:

- (a) z których import nie jest zabroniony, zgodnie z art. 9 do 12 Dyrektywy 91/494/EWG;
- (b) które, w świetle ich prawa oraz organizacji służb weterynaryjnych i służb inspekcji, których uprawnienia i nadzór, którym są poddane, zostały uznane, zgodnie z art. 3 (2) Dyrektywy 72/462/EWG (13) lub art. 9 (2) Dyrektywy 91/494/EWG, za zdolne do zagwarantowania wdrożenia w życie własnego obowiązującego prawa; lub
- (c) których służby weterynaryjne są zdolne do zagwarantowania, że wymogi sanitarne co najmniej odpowiadające tym przedstawionym w rozdziale II zostały spełnione.

Artykuł 16

1. Państwa członkowskie zapewnią, by mięso drobiowe było importowane na terytorium Wspólnoty wyłącznie jeżeli:
 - załączone jest do niego świadectwo, o którym mowa w art. 14 (B)(1)(c),
 - pomyślnie przeszło kontrole wymagane na mocy Dyrektywy 90/675/EWG.
1. Do momentu ustanowienia szczegółowych zasad realizacji postanowień zawartych w niniejszym rozdziale:
 - zasady narodowe obowiązujące import z krajów trzecich, w stosunku do których wymagania takie nie zostały przyjęte na szczeblu

- Wspólnoty, będą nadal miały zastosowanie pod warunkiem, że nie są one mniej korzystne od tych przedstawionych w art. 14 (B) (2) (b),
- import musi się odbywać na warunkach przedstawionych w art. 11(2) Dyrektywy 90/675/EWG.

Artykuł 17

Zasady i przepisy przedstawione w Dyrektywie 90/675/EWG stosują się w szczególności do organizacji kontroli i następujących po nich działań, które zostaną przeprowadzone przez państwa członkowskie oraz do środków bezpieczeństwa, które należy przedsięwziąć.

ROZDZIAŁ IV

Postanowienia końcowe

Artykuł 18

1. Postanowienia zawarte w załącznikach nie stosują się do zakładów położonych na wyspach greckich, gdzie produkcja takich zakładów jest zarezerwowana wyłącznie do spożycia lokalnego.
2. Postanowienia dotyczące stosowania paragrafu 1 zostaną uchwalone według procedury, o której mowa w art. 21. Według tej samej procedury możliwe jest podjęcie decyzji o zmianie postanowień tego paragrafu w celu stopniowego rozciągnięcia norm Wspólnoty na wszystkie zakłady położone na wyspach, o których mowa w tym paragrafie.

Artykuł 19

Załączniki mogą zostać zmienione przez Radę kwalifikowaną większością głosów na propozycję Komisji, w szczególności w celu dostosowania ich do postępu technologicznego i naukowego.

Artykuł 20

Zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 21 możliwe jest przyjęcie:

- specjalnych warunków zatwierdzania zakładów na rynkach hurtowych
- zasad obowiązujących produkty z centrów przepakowywania oraz procedur nadzoru umożliwiających identyfikację zakładu pochodzenia surowców.

Artykuł 21

1. W przypadku, gdy należy zastosować procedurę przedstawioną w niniejszym artykule, sprawę należy bezzwłocznie przekazać stałej komisji weterynaryjnej ustanowionej na mocy Postanowienia 68/361/EWG przez jej przewodniczącego, albo z własnej inicjatywy, albo na żądanie państwa członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedstawi stałej komisji weterynaryjnej projekt środków, które należy podjąć. Stała Komisja Weterynaryjna przedstawi swoją opinię dotyczącą projektu w terminie ustalonym przez przewodniczącego zależnie od pilności sprawy. Opinia taka

zostanie podjęta większością głosów określoną w art. 148(2) Traktatu w przypadku decyzji, które Rada jest obowiązana przyjąć na propozycję Komisji. Głosy przedstawicieli państw członkowskich w stałej komisji weterynaryjnej będą wazone w sposób przedstawiony w tym artykule. Przewodniczący nie ma prawa głosu.

3. (a) Komisja uchwali przewidziane środki i bezzwłocznie wcieli je w życie, jeżeli są one zgodne z opinią stałej komisji weterynaryjnej.
- (a) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią stałej komisji weterynaryjnej, lub w przypadku braku takiej opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawi Radzie propozycję środków. Rada podejmuje decyzje kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od daty przekazania sprawy Radzie, Rada nie podejmie żadnych działań, Komisja przyjmie proponowane środki za wyjątkiem przypadku odrzucenia wspomnianych środków przez Komisję zwykłą większością głosów.

Artykuł 22

Niniejsza Dyrektywa jest adresowana do państw członkowskich.

ANEKS I
ROZDZIAŁ I
OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW

Zakłady muszą posiadać przynajmniej:

1. w pomieszczeniach, w których produkuje się świeże mięso, przetwarza lub przechowuje oraz w miejscach i korytarzach, poprzez które świeże mięso jest transportowane:

(a) wodoszczelną podłogę łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, odporną na próchnienie i ułożoną w taki sposób, aby ułatwić odprowadzanie wody; woda musi być kierowana do odpływów wyposażonych w kratki oraz syfony zapobiegające przed odorem; jednak:

- w przypadku pomieszczeń, o których mowa w punkcie 14 (e) rozdziału II, w punkcie 15 (a) rozdziału III oraz w punkcie 16 (a) w rozdziale IV, ukierunkowanie wody do spływów wyposażonych w kratki i syfony nie jest wymagane, a w przypadku pomieszczeń, o których mowa w punkcie 16 (a), wystarczy urządzenie za pomocą którego można łatwo usunąć wodę;
- w przypadku pomieszczeń, o których mowa w punkcie 17 (a) rozdziału IV, przeznaczonych do przechowywania tylko mięsa owiniętego lub opakowanego oraz w miejscach i korytarzach, poprzez które świeże mięso jest transportowane, wystarczające są wodoodporne podłogi niekorodujące;

(b) gładkie, wytrzymałe i nieprzepuszczalne ściany o pokryciu jasnym i zmywalnym do wysokości przynajmniej dwóch metrów; w chłodniach, E pomieszczeniach składających oraz w magazynach ściany muszą być pokryte przynajmniej do wysokości magazynowania; połączenia ścian z podłogami muszą być zaokrąglone lub podobnie wykończone za wyjątkiem pomieszczeń, o których mowa w punkcie 17 (a) rozdziału IV; jednak zastosowanie ścian drewnianych w pomieszczeniach, o których mowa w punkcie 17 rozdziału IV, nie stanowi podstawy do wycofania aprobaty jeżeli zostały zbudowane przed 1 stycznia 1997 roku;

(c) ościeżnice drzwi i okien z trudnościeralnego, nie korodującego materiału, a jeżeli są wykonane z drewna, muszą być pokryte gładką i nieprzepuszczalną powłoką na wszystkich powierzchniach;

(d) niekorodujące i bezwonne materiały izolacyjne;

(e) właściwa wentylacja i dobre odciąganie pary;

(f) właściwe naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie zniekształca kolorów;

(g) czysty i łatwy do czyszczenia sufit; ewentualnie pokrycie dachowe z powierzchnią wewnętrzną, która spełnia wymagania;

2. (a) wystarczającą ilość urządzeń do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz czyszczenia narzędzi gorącą wodą tak blisko stanowisk pracy jak to tylko możliwe; kranie nie mogą być obsługiwane ręcznie czy za pomocą dźwigni; w celu mycia rąk, urządzenia te muszą posiadać bieżącą wodę zimną i ciepłą lub mieszaną w celu uzyskania odpowiedniej temperatury, produkty czyszczące i dezynfekujące oraz higieniczne środki do suszenia rąk;

(b) urządzenia dla dezynfekcji narzędzi; dostarczana woda powinna posiadać nie mniej niż 82⁰ C;

3. właściwie przygotowane środki ochrony przeciwko szkodnikom takim jak owady i gryzonie;

4. (a) instrumenty oraz narzędzia robocze takie jak sprzęt do obróbki mięsa, deski do krojenia, deski z odejmowanymi powierzchniami roboczymi, zbiorniki, przenośniki taśmowe i piły wykonane z materiałów nierdzewnych, które nie mogą zanieczyścić mięsa oraz są łatwe do czyszczenia oraz dezynfekcji; powierzchnie wchodzące w kontakt z mięsem, albo które mogą wejść w taki kontakt, posiadające spoiny i połączenia, muszą być utrzymane jako gładkie. Zastosowanie drewna jest zabronione za wyjątkiem pomieszczeń, w których przechowuje się tylko świeże, opakowane mięso drobiu;

(b) armatura nierdzewna i sprzęt spełniający wymagania higieniczne dla:

- obrządzanie mięsa;

- przechowywanie pojemników w taki sposób, aby ani mięso, ani pojemniki nie wchodziły w bezpośrednią styczność z podłogą, ani ze ścianami;

(c) udogodnienia, włącznie z odpowiednio wyłożonymi i wyposażonymi miejscami odbioru i rozdziału, dla higienicznego manipulowania mięsem oraz jego ochronę podczas ładowania i rozładowywania;

(d) specjalne nierdzewne i wodoszczelne pojemniki z wiekami i zapięciami, aby zapobiec nieuprawnionym osobom wyjmować z nich rzeczy, w celu przechowywania mięsa nie przeznaczonego dla konsumpcji przez ludzi, albo

zamykane pomieszczenie na takie mięso jeżeli jego ilości są odpowiednio duże, że potrzebne jest odrębne pomieszczenie, albo gdy mięso nie jest usuwane czy niszczone pod koniec każdego dnia roboczego; gdy takie mięso jest usuwane kanałami, muszą być one tak skonstruowane i zainstalowane, aby uniknąć dowolnego ryzyka zakażenia świeżego mięsa drobiowego;

(e) pomieszczenia dla higienicznego przechowywania materiałów dla owijania i pakowania, jeżeli takie czynności są wykonywane w zakładzie;

5. sprzęt chłodzący dla utrzymywania temperatury wewnętrznej mięsa na poziomie wymaganym przez niniejszą Dyrektywę; takie wyposażenie musi obejmować system drenażu wody powstającej z kondensacji bez możliwości skażenia świeżego mięsa drobiowego;

6. właściwe ujęcie wody pitnej pod ciśnieniem zgodnej z Dyrektywą 80/778/EEC (1); rury wody niezdatnej do picia muszą być wyraźnie rozróżnione od rur wody pitnej;

7. właściwe ujęcie ciepłej wody pitnej zgodnej z Dyrektywą 80/778/EEC;

8. system usuwania odpadów płynnych i stałych, który spełnia wymagania higieny;

9. odpowiednio wyposażony, zamykany pokój dla wyłącznego użytku służb weterynaryjnych, albo odpowiednie udogodnienia w przypadku magazynów, o których mowa w rozdziale IV, oraz ośrodki pakowania;

10. udogodnienia umożliwiające inspekcje weterynaryjne przewidziane w tej Dyrektywie tak, aby je skutecznie wykonywać w dowolnej chwili;

11. wystarczająca ilość pokoi do przebierania z gładkimi, wodoszczelnymi, zmywalnymi ścianami i podłogami, umywalkami, prysznicami i spłukiwanymi klozetami tak wyposażonymi, aby chronić czyste części budynku od skażenia; klozety nie mogą być otwierane bezpośrednio na pomieszczenia robocze; prysznice nie są niezbędne w chłodniach przyjmujących i wysyłających tylko higienicznie owinięte świeże mięso; umywalki muszą posiadać gorącą i zimną wodę bieżącą, albo mieszaną do odpowiedniej temperatury, materiały dla czyszczenia i dezynfekowania rąk oraz środki higieniczne dla suszenia rąk; krany umywalek nie mogą być obsługiwane ani ręką ani ramieniem; w pobliżu klozetów musi być wystarczająca liczba takich umywalek;

12. miejsce oraz właściwe udogodnienia dla czyszczenia i dezynfekcji środków transportu mięsa za wyjątkiem chłodni przyjmującej i wydającej tylko świeże mięso higienicznie opakowane; rzeźnie muszą posiadać odrębne miejsce i odrębne udogodnienia dla czyszczenia i dezynfekcji środków transportu i skrzynek wykorzystywanych dla drobiu przeznaczonego na ubój; jednak te miejsca i udogodnienia nie są obowiązkowe jeżeli obowiązują przepisy wymagające czyszczenia i dezynfekcji środków transportu i skrzynek w oficjalnie uprawnionych obiektach;

13. pomieszczenie dla bezpiecznego przechowywania detergentów, środków dezynfekujących i podobnych.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI DLA ZATWIERDZANIA RZEŻNI DROBIU

14. W uzupełnieniu do wymagań ogólnych, rzeźnie muszą posiadać przynajmniej:

- (a) pomieszczenie, lub zadaszone miejsce, które jest wystarczająco duże, łatwe do czyszczenia i dezynfekowania dla inspekcji przedubojowej, przewidzianej w drugim paragrafie punktu 28 rozdziału VI oraz przechowania ptaków, o czym mowa w punkcie 1 drugiego paragrafu artykułu 2 niniejszej Dyrektywy;
- (b) pomieszczenie ubojowe odpowiednio duże, aby ogłuszenie i upuszczenie krwi z jednej strony, a oskubywanie oraz sparzanie z drugiej, było wykonywane w różnych miejscach; dowolne połączenie pomiędzy pomieszczeniem ubojowym, a pomieszczeniem o którym mowa w punkcie (a), inne niż wąski otwór, poprzez który ubijany drób może przechodzić, musi być wyposażone w drzwi zamykane automatycznie;
- (c) pomieszczenie patroszenia i przygotowywania, które jest wystarczająco duże dla wykonywania patroszenia w miejscu wystarczająco oddalonym od innych miejsc roboczych, albo oddzielnym od innych przepierzeniem tak, aby uniknąć skażenia; dowolne połączenie pomiędzy pomieszczeniem patroszenia i przygotowania oraz pomieszczeniem ubojni inne niż wąski otwór poprzez, który ubijany drób może przechodzić, musi być wyposażone w drzwi zamykane automatycznie;
- (d) w miarę potrzeby, pomieszczenie wysyłkowe;
- (e) jedno niż więcej wystarczająco dużych pomieszczeń schładzających i mrożących, z urządzeniem do zamykania, dla świeżego mięsa drobiowego, które zostało zatrzymane;
- (f) pomieszczenie lub miejsce dla zbierania piór, chyba że są one traktowane jako odpady;
- (g) odrębne umywalki i klozety dla personelu obsługującego żywe ptaki.

ROZDZIAŁ III

SPECJALNE WYMAGANIA NA ZATWIERDZANIE ZAKŁADÓW ĆWIARTOWANIA

15. Oprócz ogólnych wymagań, zakłady ćwiartowania muszą posiadać przynajmniej:

- (a) pomieszczenie chłodzące lub mrożące wystarczająco duże dla przechowania mięsa;
- (b) - pomieszczenie dla krojenia, wycinania kości i owijania;
- o ile te operacje są wykonywane w zakładzie ćwiartowania:
 - (i) pomieszczenie dla patroszenia gęsi i kaczek hodowanych dla produkcji „foie gras”, które zostały ogłuszone, wykrwawione i oskubane na fermie tuczącej;
 - (ii) pomieszczenie dla patroszenia drobiu w odniesieniu do punktu 49 rozdziału VIII;
- (c) pomieszczenie dla pakowania, gdy takie operacje są prowadzone w zakładzie krojenia, chyba że spełnione są warunki przewidziane w punkcie 74 rozdziału XIV.

ROZDZIAŁ IV

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA CHŁODNI

16. Oprócz warunków ogólnych, magazyny w których świeże mięso jest przechowywane zgodnie z pierwszym akapitem punktu 69 rozdziału XIII, musi posiadać przynajmniej:

- (a) wystarczająco duże pomieszczenia chłodzące i zamrażające, które są łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso może być przechowywane w temperaturze przewidzianej w pierwszym akapicie punktu 69;
- (b) termometr rejestrujący lub teletermometr rejestrujący dla każdej powierzchni magazynowej;

17. Oprócz warunków ogólnych, magazyny w których świeże mięso drobiowe jest przechowywane zgodnie z pierwszym akapitem punktu 69 rozdziału XIII, musi posiadać przynajmniej:

- (a) wystarczająco duże pomieszczenia chłodzące i zamrażające, które są łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso drobiowe może być przechowywane w temperaturze przewidzianej w drugim akapicie punktu 69;
- (b) termometr rejestrujący lub teletermometr rejestrujący dla każdej powierzchni magazynowej;

ROZDZIAŁ V

HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADZIE

18. Wymaga się absolutnej czystości od personelu, pomieszczeń i sprzętu.

(a) Personel manipulujący odkrytym lub owiniętym mięsem, albo pracuje w pomieszczeniach i miejscach, w których takie mięso jest obsługiwane, pakowane czy transportowane, muszą w szczególności nosić czyste i łatwe do czyszczenia czepki, obuwie oraz jaskrawe ubrania robocze czy inne ochronne. Pracownicy zaangażowani w pracy czy w manipulowaniu świeżym mięsem, muszą nosić czystą odzież roboczą podczas rozpoczynania każdego dnia roboczego i muszą wymieniać tę odzież podczas dnia roboczego w miarę potrzeby oraz myć i dezynfekować ręce kilka razy podczas dnia roboczego, a także przy każdym rozpoczęciu pracy. Osoby, które weszły w kontakt z chorymi ptakami lub zainfekowanym mięsem, muszą bezpośrednio po tym dokładnie umyć ręce i ramiona w ciepłej wodzie i potem je zdezynfekować. Palenie jest zabronione w pomieszczeniach roboczych, w magazynach oraz innych obszarach i korytarzach przez które transportowane jest świeże mięso.

(b) Na teren zakładu nie mogą wejść żadne zwierzęta za wyjątkiem zwierząt przeznaczonych do uboju, gdy dotyczy to ubojni. Gryzonie, owady i inne szkodniki muszą być systematycznie niszczone.

(c) Sprzęt oraz narzędzia wykorzystywane w manipulowaniu żywym drobiem oraz do pracy ze świeżym mięsem drobiowym muszą być utrzymane w czystości oraz w stanie sprawnym. Muszą być dokładnie czyszczone i dezynfekowane kilka razy podczas dnia roboczego, w końcu dnia roboczego, przy czym przed ponownym wykorzystaniem, gdy zostały zabrudzone.

(d) Skrzynki dla dostarczania drobiu muszą być wykonane z materiału niekorodującego łatwego do czyszczenia i dezynfekowania. Muszą być czyszczone i dezynfekowane po każdym opróżnieniu.

19. Pomieszczenia, przyrządy i urządzenia robocze nie mogą być wykorzystane dla celów innych niż do pracy ze świeżym mięsem drobiowym, świeżym mięsem czy dziczyzną zgodnie z Dyrektywami 91/495/EEC oraz 92/45/EEC, albo do przygotowywania mięsa lub produktów pod warunkiem, że zostaną umyte i zdezynfekowane przed ponownym wykorzystaniem.

Ograniczenia te nie obowiązują sprzętu transportowego wykorzystywanego w pomieszczeniach, o których mowa w punkcie 17 (a), w których mięso jest pakowane.

20. Mięso drobiowe i skrzynki na nie, nie mogą bezpośrednio stykać się z podłogą.

21. Do wszystkich celów musi być wykorzystywana woda pitna; jednak woda niezdatna do picia może być wykorzystywana do produkcji pary, gaszenia pożaru, schładzania sprzętu mroźniowego oraz dla usuwania piór odpadowych z ubojni, pod warunkiem że rury zainstalowane dla takich potrzeb wykluczają wykorzystanie takiej wody dla innych celów oraz gdy nie stwarza to zagrożenia zanieczyszczenia mięsa świeżego. Rury dla wody niezdatnej do picia muszą być wyraźnie rozróżnialne od rur dla wody pitnej.

22. -Pióra i produkty uboczne uboju, niezdatne do konsumpcji przez ludzi muszą być usuwane natychmiast.

- Posypywanie podłóg pomieszczeń roboczych oraz magazynów mięsa świeżego trocinami czy podobnymi materiałami jest zabronione.

23. Detergenty, środki dezynfekujące i podobne substancje muszą być stosowane w taki sposób, aby narzędzia, sprzęt roboczy i świeże mięso nie zostały uszkodzone. Po ich użyciu należy dokładnie płukać takie narzędzia i sprzęt roboczy wodą pitną.

24. Osoby, które mogą spowodować zakażenie mięsa, nie mogą go przerabiać ani nim manipulować. Każda osoba podczas przyjmowania jej do pracy przy świeżym mięsie musi udowodnić, za pomocą świadectwa lekarskiego, że nie ma przeciwwskazań wobec takiego zatrudnienia. Nadzór medyczny takich osób powinien być realizowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zainteresowanym Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ VI

INSPEKCJA PRZEDUBOJOWA

25 (a) Urzędowy weterynarz zakładu uboju drobiu może zatwierdzić do uboju jedynie partię drobiu przesłaną przez fermę, bez uszczerbku dla zaświadczenia prezentowanego jako wzór 5 w Załączniku IV Dyrektywy 90/539/EEC, gdzie:

(i) partia drobiu przeznaczonego na ubój winna być opatrzona świadectwem zdrowia, którego wzór znajduje się w Załączniku IV; lub:

(ii) na 72 godziny przed przybyciem drobiu do zakładu uboju powinien on być w posiadaniu dokumentu wydanego przez kompetentne władze, a który ma zawierać co następuje:

- odpowiednie i aktualne informacje dotyczące stada hodowlanego, a konkretnie szczegóły zaczerpnięte z rejestrów fermy, o których mowa w punkcie 27 (a) traktującym o rodzaju drobiu, który ma zostać poddany ubojowi,
- dowód, iż ferma hodowli podlega nadzorowi oficjalnego weterynarza.

Informacje te muszą zostać udzielone przez urzędowego weterynarza zanim zostanie podjęta decyzja, jakie kroki zostaną podjęte w odniesieniu do ptactwa pochodzącego z danej fermy, w szczególności zaś rodzaj inspekcji przed ubojem.

(b) W przypadku, w którym warunki określone w podpunkcie (a) nie zostały spełnione, weterynarz urzędowy może bądź przełożyć ubój bądź, jeżeli jest to zgodne z wymogami przepisów uwzględniających dobro społeczne - zarządzić, by dana partia została najpierw poddana testom, o których mowa w punkcie 27 (b) i zarządzić przeprowadzenie oficjalnej kontroli weterynaryjnej w fermie hodowli danego stada ptaków w celu uzyskania tych informacji. Wszelkimi kosztami związanymi z zastosowaniem niniejszego paragrafu obciążony zostanie hodowca zgodnie z zasadami określonymi przez kompetentne władze.

(c) Jednakże w przypadku hodowców z produkcją roczną nie przekraczającą 20.000 sztuk kurczaków, 15.000 sztuk kaczek, 10.000 sztuk indyków i 10.000 sztuk gęsi bądź odpowiednimi ilościami innych gatunków drobiu, o których była mowa w punkcie 1 drugiego paragrafu artykułu 2, inspekcja przed ubojem, o której mowa w punkcie 27 (b) może zostać przeprowadzona na terenie zakładu uboju. W takim przypadku hodowca musi dostarczyć oświadczenie stwierdzające, iż jego produkcja roczna nie przekracza wyżej wymienionych liczb.

(d) Hodowca musi przechowywać dokumentację, o której mowa w punkcie 27 (a) przez okres co najmniej dwóch lat, by móc przedstawić ją do wglądu na żądanie kompetentnych władz.

26. Właściciel, osoba upoważniona do dysponowania drobiem lub ich przedstawiciel obowiązani są ułatwiać czynności związane z inspekcją przed ubojem, a konkretnie pomagać weterynarzowi urzędowemu we wszelkich czynnościach, których przeprowadzenie uzna za niezbędne.
Weterynarz urzędowy musi przeprowadzić inspekcję przed ubojem zgodnie z profesjonalnymi zasadami i przy odpowiednim oświetleniu.
27. Inspekcja przed ubojem w fermie rodzimej, o której mowa w punkcie 25 obejmować będzie:
- (a) kontrolę dokumentacji, która winna zawierać co najmniej następujące informacje, w zależności od rodzaju drobiu:
- dzień przybycia ptaków,
 - źródło, z którego ptaki pochodzą,
 - liczba ptaków,
 - rzeczywiste wyniki poszczególnych gatunków (np. przybieranie na wadze)
 - śmiertelność,
 - dostawcy pasz,
 - rodzaj, okres, w którym używano i okresy, w których odstępowano od używania dodatków pokarmowych,
 - konsumpcja pasz i wody,
 - badanie i diagnoza weterynarza opiekującego się fermą wraz z wynikami laboratoryjnymi,
 - rodzaj wszelkich produktów medycznych, wraz z datą ich zaordynowania i zaprzestania ich stosowania u ptaków,
 - data i typ wszelkich szczepień, którym poddano ptaki,
 - przybór wagi podczas okresu tuczu,
 - wyniki wszelkich poprzednich urzędowych inspekcji ptaków z tego samego stada,
 - liczba ptaków, które mają zostać poddane ubojowi,
 - przewidziana data uboju;
- (b) dodatkowe badania konieczne do ustalenia diagnozy, w przypadku, gdy ptaki:
- (i) chorują na chorobę, którą mogą zostać zarażeni ludzie lub zwierzęta, bądź gdy pojedyncze sztuki czy też wszystkie ptaki, zachowują się w sposób wskazujący na to, że taka choroba może występować;
 - (ii) zdradzają ogólne zaniepokojenie bądź oznaki choroby, która może spowodować, iż mięso nie będzie nadawać się do konsumpcji;
- (c) przepisowe próbki wody i karmy z uwzględnieniem sprawdzenia zgodności z okresami ich niepodawania;
- (d) wyniki badań ukierunkowanych na czynniki zootechniczne uzyskano zgodnie z Dyrektywą 92/11/EEC.
28. W ubojni weterynarz urzędowy stwierdzi, że drób został zidentyfikowany, sprawdzi zgodność z rozdziałem II Dyrektywy 91/628/EEC (2) a w szczególności upewni się, iż drób nie ucierpiał i nie odniósł żadnych obrażeń w czasie transportu.
Ponadto, w przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących identyfikacji partii drobiu, a także gdy drób musi w ubojni przejść kontrolę zdrowia przed ubojem, zgodnie z punktem 25 (c), weterynarz urzędowy jest zobowiązany zbadać każdą klatkę w przypadku, gdy ptaki wykazują dziwne symptomy, o których mowa w punkcie 27 (b).
29. Jeżeli drób nie został poddany ubojowi w ciągu trzech dni od jego przebadania i wydania atestacji zdrowia, o której mowa w punkcie 25 (a)(i):

- w przypadku, gdy drób nie opuścił rodzimej fermy konieczne jest wydanie nowego świadectwa,
 - lub po oszacowaniu przyczyn opóźnienia weterynarz urzędowy danej ubojni zatwierdzi drób do uboju jeżeli nie istnieje żaden powód, by do tego nie dopuścić, a jeżeli zaistnieje taka konieczność - zleci dalsze badania drobiu.
30. Bez uszczerbku dla wymogów Dyrektywy 91/494/EEC, ubój dla celów ludzkiej konsumpcji musi zostać zabroniony jeżeli stwierdzono jakiegokolwiek symptomy następujących chorób:
- (a) ornitoza;
 - (b) salmonelloza.
- Weterynarz urzędowy może na prośbę właściciela drobiu lub jego przedstawiciela zatwierdzić dokonanie uboju pod koniec normalnego procesu uboju, pod warunkiem jednak, że zostaną zachowane wszelkie środki ostrożności w celu zmniejszenia do minimum ryzyka rozprzestrzenienia się bakterii a urządzenia po uboju zostaną dokładnie umyte i zdezynfekowane, przy czym z mięsem uzyskanym z takiego uboju będzie się obchodziło jak z mięsem uznanym za niezdatne do ludzkiej konsumpcji;
31. Weterynarz urzędowy jest zobowiązany:
- (a) zabraniać przeprowadzania uboju , jeżeli posiada dowody na to, iż mięso ze zwierząt, których ta decyzja dotyczy nie będzie się nadawać do ludzkiej konsumpcji;
 - (b) przełożyć ubój w przypadku stwierdzenia nieprzestrzegania wymaganego okresu usunięcia resztek;
 - (c) upewnić się, biorąc pod uwagę klinicznie zdrowy drób z uboju stada, co jest konieczne w myśl programu kontroli chorób zakaźnych, że drób został poddany ubojowi pod koniec dnia lub w takich warunkach, które uniemożliwiają zakażenie innego drobiu. Państwa członkowskie mogą pozbyć się tego mięsa na własnym terenie zgodnie z obowiązującymi w danym kraju zasadami.
32. Weterynarz urzędowy jest obowiązany natychmiast powiadomić kompetentne władze o każdym zakazie uboju podając jego przyczyny a także miejsce, w którym zakazony drób jest bezpiecznie przechowywany.

ROZDZIAŁ VII

WYMOGI HIGIENY

UBOJU I OBCHODZENIA SIĘ ZE ŚWIEŻYM MIĘSEM

33. Jedynie żywy drób może być wnoszony do pomieszczeń ubojni. Ptaki muszą zostać poddane ubojowi natychmiast po ich oszołomieniu, z wyjątkiem przypadku, w którym ptaki muszą zostać poddane ubojowi zgodnie z rytuałem religijnym.
34. Wykrwawianie musi być poprowadzone w taki sposób, by krew nie przedostała się i nie zanieczyściła pomieszczeń poza miejscem uboju.
35. Drób poddany ubojowi musi zostać natychmiast i całkowicie pozbawiony piór (oskubany).
36. Wypatroszenia należy dokonać natychmiast w przypadku konieczności całkowitego wypatroszenia lub w okresie określonym w punkcie 49 rozdziału VIII, gdy chodzi o wypatroszenie częściowe lub opóźnione. Drób poddany ubojowi powinien być otworzony w taki sposób, by jamy i właściwe trzewia mogły zostać zbadane. W tym celu trzewia, które mają zostać skontrolowane mogą być bądź zupełnie oddzielone bądź połączone z korpusem połączeniami naturalnymi. Jeżeli są oddzielone, muszą być rozpoznawalne pod względem ich pochodzenia - przynależności do korpusu. Jednak kaczki i gęsi hodowane i poddane ubojowi celach produkcji „foie gras” mogą zostać wypatroszone w ciągu 24 godzin, pod warunkiem, że niewypatroszone korpusy

- zostaną jak najszybciej oprawione a następnie przechowywane w temperaturze określonej w pierwszym akapicie punktu 69 rozdziału XIII i zostaną przetransportowane zgodnie z zasadami higieny.
37. Po przeprowadzeniu kontroli trzewia, które zostały wyjęte muszą natychmiast zostać odseparowane od korpusu, a części nie nadające się do ludzkiej konsumpcji muszą zostać natychmiast usunięte.
Trzewia lub części trzewi pozostające w korpusie muszą, za wyjątkiem nerek, zostać - jeżeli to możliwe - całkowicie usunięte przy zachowaniu zasad higieny.
38. Nie wolno oczyszczać mięsa drobiowego poprzez wycieranie go szmatką ani czymkolwiek wypełniać korpus, prócz jadalnych podrobów korpusu lub szyi drobiu poddanego ubojowi w ubojni.
39. Zabronione jest rozcinanie korpusu bądź usuwanie lub obrabianie mięsa drobiowego przed zakończeniem jego kontroli. Weterynarz urzędowy może zlecić inne postępowanie z mięsem, o czym zdecyduje podczas kontroli.
40. Z jednej strony zatrzymane mięso i mięso określone jako niezdatne do ludzkiej konsumpcji zgodnie z punktem 53 rozdziału IX bądź niedopuszczone do ludzkiej konsumpcji zgodnie z punktem 54 rozdziału IX z drugiej, oraz pióra i odpadki muszą zostać usunięte jak to jest możliwe najszybciej do pomieszczeń, urządzeń i kontenerów, jak określono w punkcie 4 (d) rozdziału I i punkcie 14(e) i (f) rozdziału II i trzeba się z nimi obchodzić w taki sposób, by do minimum zredukować ryzyko zanieczyszczenia.
41. Po przeprowadzeniu kontroli i wypatroszeniu, świeże mięso musi zostać natychmiast oczyszczone i schłodzone zgodnie z wymaganiami higieny, według których konieczne jest zapewnienie temperatury na poziomie określonym w rozdziale XIII tak szybko jak to tylko jest możliwe.
42. Mięso drobiu, które ma zostać poddane schładzającemu procesowi przez zanurzenie, zgodnie z procesem opisanym w punkcie 43, natychmiast po wypatroszeniu musi zostać dokładnie umyte poprzez spryskiwanie i bezpośrednio potem zanurzone. Spryskiwanie musi zostać przeprowadzone z użyciem sprzętu pozwalającego na skuteczne mycie zarówno wewnętrznych jak i zewnętrznych powierzchni korpusu.
Dla korpusów ważących:
- nie więcej niż 2,5 kg trzeba zużyć co najmniej 1,5 litra wody na jeden korpus
 - pomiędzy 2,5 kg i 5 kg trzeba zużyć co najmniej 2,5 litra wody na jeden korpus
 - 5 kg i więcej trzeba zużyć co najmniej 3,5 litra wody na jeden korpus
43. Przebieg procesu schłodzenia przez zanurzenie musi spełniać następujące wymagania:
- (a) korpusy muszą przejść przez jeden lub dwa zbiorniki wody lub wody z lodem, przy czym zawartość tych zbiorników jest na bieżąco i stale wymieniana. Jedyne system, w którym korpusy są przez mechanizm jednostajnie wahadłowo zanurzane w strumieniu wody jest możliwy do zaakceptowania;
 - (b) temperatura wody w zbiorniku lub zbiornikach mierzona w punkcie wejścia i wyjścia korpusów ze zbiornika musi być nie wyższa niż odpowiednio +16°C i +4°C;
 - (c) proces musi być przeprowadzany w taki sposób, by temperatura wyszczególniona w pierwszym akapicie punktu 69 rozdziału XIII została osiągnięta w możliwie jak najkrótszym czasie;
 - (d) minimalny przepływ wody w ciągu całego procesu schładzania, o którym mowa w podpunkcie (a) musi wynosić:
 - 2,5 litra na korpus ważący 2,5 kg lub mniej

- 4 litry na korpus ważący pomiędzy 2,5 kg i 5 kg
- 6 litrów na korpus ważący 5 kg lub więcej

Jeżeli jest kilka zbiorników, wpływ świeżej wody i wypływ wody zużytej w każdym ze zbiorników musi być regulowany w taki sposób, by stopniowo zmniejszać ruch korpusów, świeża woda zostaje podzielona pomiędzy zbiorniki w taki sposób, by przepływ wody przez ostatni zbiornik był nie mniejszy niż:

- 1 litr na korpus ważący 2,5 kg lub mniej
- 1,5 litra na korpus ważący pomiędzy 2,5 kg i 5 kg
- 2 litry na korpus ważący 5 kg lub więcej

Woda zużyta do pierwszego wypełnienia zbiornika nie może być brana pod uwagę w tych obliczeniach;

- (e) korpusy nie mogą pozostawać w pierwszej części aparatu ani w pierwszym zbiorniku przez ponad pół godziny lub w pozostałych częściach aparatu, czy w innym zbiorniku (innych zbiornikach) przez okres dłuższy niż jest to ściśle konieczne.

Muszą zostać zachowane wszelkie niezbędne środki ostrożności, by w przypadku nagłego przerwania procesu czas przejściowy określony w pierwszym podpunkcie został zachowany.

Kiedykolwiek nastąpi przerwanie pracy urządzeń, weterynarz urzędowy musi przed ponownym uruchomieniem sprzętu stwierdzić, iż korpusy nadal spełniają żądane wymogi stawiane przez niniejszą Dyrektywę i wciąż nadają się do spożycia przez człowieka. Jeżeli jest inaczej musi zapewnić jak najszybsze ich przetransportowanie do pomieszczeń, o których mowa w punkcie 4 (d) rozdziału I;

- (f) każdy element sprzętu musi zostać całkowicie opróżniony, umyty i zdezynfekowany, kiedykolwiek zajdzie taka potrzeba pod koniec okresu pracy, a co najmniej raz dziennie;

- (g) skalowanie sprzętu musi umożliwiać odpowiedni i stały nadzór pomiarów i rejestrowania poniższych danych:

- zużycie wody podczas spryskiwania przed zanurzeniem
- temperatura wody w zbiorniku lub zbiornikach w punkcie wejścia i wyjścia korpusów,
- zużycie wody podczas zanurzenia
- liczba korpusów w każdej z kategorii wagowych, wymienionych w podpunkcie (d) i w punkcie 42;

- (h) wyniki różnych kontroli przeprowadzanych przez producenta muszą być przechowywane i udostępniane na żądanie weterynarzy urzędowych;

- (i) poprawne funkcjonowanie instalacji chłodniczej i jej wpływ na poziom higieny zostaną ocenione - zależnie od przyjęcia, zgodnie z procedurami przewidzianymi w artykule 21 niniejszego Dyrektywy, metod mikrobiologicznych Wspólnoty - przy zastosowaniu naukowych metod mikrobiologicznych uznanych przez państwa członkowskie, całościowego zanieczyszczenia korpusów bakteriami pałeczek jelitowych, porównywanym z momentu przed i po zanurzeniu. Porównanie takie musi zostać przeprowadzone, gdy zakład ma po raz pierwszy zacząć działalność, a następnie okresowo oraz w każdym przypadku wprowadzania jakichkolwiek zmian dokonywanych w danym zakładzie. Funkcjonowanie różnych części musi być regulowane tak, by zapewnić zadowalający standard higieny.

44. Do momentu przeprowadzenia i zakończenia inspekcji niedopuszczalne jest, by korpusy i podroby niezbadane weszły w jakikolwiek kontakt z korpusami i podrobami już zbadanymi. Zabronione jest także usuwanie, ćwiartowanie czy dalsze obrabianie korpusów.
45. Nie wolno dopuścić, by zatrzymane mięso, bądź mięso określone jako niezdatne do ludzkiej konsumpcji bądź niejadalne półprodukty weszły w kontakt z mięsem określonym jako nadające się do spożycia przez człowieka. Pierwsza wymieniona grupa musi jak najszybciej zostać umieszczona w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach ulokowanych i umieszczonych tak, by uniknąć jakiegokolwiek zanieczyszczenia innego, świeżego mięsa.
46. Przenoszenie, przetrzymywanie w kratownicach, obrabianie i transportowanie mięsa, włącznie z jego podrobami musi być wykonywane w ściśle określonych warunkach higieny i musi spełniać wszelkie jej wymogi. Gdy mięso zostaje opakowane, muszą zostać zachowane warunki określone w punkcie 14 (d) rozdziału II i w Rozdziale XIV. Paczkowane lub opakowane mięso musi być przechowywane w innym pomieszczeniu, niż mięso świeże.

ROZDZIAŁ VIII

INSPEKCJA ZDROWOTNA PO UBOJU

47. Drób musi zostać poddany kontroli natychmiast po uboju i przy odpowiednim oświetleniu.

Kontroli częściowej poddawane są:

- (a) następujące części:
- (i) powierzchnia ciała ptaka, z wyjątkiem głowy i łapek zachowywanych w przypadku, gdy te są przeznaczone do spożycia przez człowieka;
 - (ii) trzewia; oraz
 - (iii) jamy ciała,

które muszą przejść kontrolę wizualną i, jeśli to konieczne, dotykową lub przy zastosowaniu nacięcia;

- (b) należy także zwrócić szczególną uwagę na:
- (i) anomalie konsystencji, koloru i zapachu korpusów;
 - (ii) większe anomalie będące wynikiem czynności w trakcie uboju
 - (iii) prawidłowe funkcjonowanie sprzętu wykorzystywanego do uboju.

Weterynarz urzędowy musi w każdym wypadku:

- (a) poddać szczegółowej kontroli przypadkowo wybraną próbkę ptaków odrzuconych w trakcie kontroli po uboju, gdy stwierdzono ich mięso jako nie nadające się do spożycia przez człowieka zgodnie z punktem 53 rozdziału IX;
- (b) przebadać przypadkowo wybrane próbki z 300 ptaków z całej partii, która przeszła kontrolę po uboju, ukierunkowaną na skontrolowanie trzewi i jam w korpusie;
- (c) przeprowadzić specjalną kontrolę po uboju mięsa drobiowego jeśli istnieją jakiegokolwiek inne przesłanki, że mięso może zostać określone jako nie nadające się do ludzkiej konsumpcji.

Właściciel lub osoba uprawniona do dysponowania drobiem musi współdziałać w stopniu wymaganym do przeprowadzenia kontroli po uboju. Musi udostępnić drób i mięso drobiu w odpowiednim, koniecznym stopniu. Musi zapewnić odpowiednią dodatkową pomoc na żądanie kontrolera. Jeżeli osoba upoważniona do dysponowania drobiem nie wywiązuje się z obowiązku współpracy, inspekcja zostanie wstrzymana

- aż do momentu podjęcia przez tę osobę współpracy w stopniu wymaganym dla przeprowadzenia tej inspekcji.
48. W przypadku częściowo wypatroszonego drobiu („effilé”), którego jelita zostały natychmiast usunięte, trzewia i jamy korpusu z co najmniej 5% drobiu poddanemu ubojowi z każdej partii zostaną przebadane po wypatroszeniu. Jeżeli podczas tej kontroli u pewnej liczby ptaków zostaną stwierdzone jakiegokolwiek anomalie, wtedy badaniu zostaną poddane wszystkie ptaki z tej partii, zgodnie z punktem 47.
49. W przypadku patroszenia drobiu typu Nowy Jork:
- (a) inspekcja zdrowotna po uboju przeprowadzona zgodnie z punktem 47 będzie mieć miejsce najpóźniej w 15 dni po uboju, a w ciągu tego czasu mięso musi być przechowywane w temperaturze nie przekraczającej +4°C;
 - (b) najpóźniej pod koniec tego okresu drób musi zostać wypatroszony w ubojni, gdzie dokonano uboju, bądź w innym porcjującym zakładzie, który spełnia dodatkowe wymagania ujętych w ramach podpunktu (ii) drugiego akapitu punktu 15 (b) rozdziału III i w tym ostatnim przypadku musi towarzyszyć mu atestacja zdrowia ukazana w Załączniku V;
 - (c) mięso drobiowe nie może zostać oznakowane w sposób, o którym mowa w rozdziale XII zanim nie zostanie wypatroszone, co omówiono w podpunkcie (b).
50. Pobieranie próbek do badania pod kątem pozostałych resztek musi być przeprowadzane przypadkowo i na wrywki, kiedykolwiek zaistnieje uzasadnione podejrzenie. W przypadku badania resztek poprzez pobieranie próbek, badanie będzie przeprowadzone pod kątem resztek, o których mowa w grupie A III i grupie B I (a) i (c) i II (a) Załącznika I Dyrektywy 86/469/EEC (3).
Obowiązek badania pod kątem resztek substancji o działaniu farmakologicznym, o którym mowa w drugim podpunkcie artykułu 4 (1) niniejszego Dyrektywy nie będzie obejmować drobiu z ferm podlegających kontroli weterynarza urzędowego, w których kontrola pod kątem resztek została przeprowadzona w fermie rodzimej.
51. Jeżeli podejrzenie o istnieniu choroby miało początek w trakcie inspekcji przed ubojem lub też po uboju, weterynarz urzędowy może zażądać przeprowadzenia koniecznych badań laboratoryjnych jeżeli uzna je za niezbędne do postawienia diagnozy, bądź do wykrycia substancji o działaniu farmakologicznym, jakie prawdopodobnie znajdują się w drobiu, co zaobserwowano na podstawie patologicznego jego stanu.
W przypadku jakichkolwiek wątpliwości weterynarz urzędowy może dokonać dalszych cięć i kontroli odpowiednich części drobiu niezbędnych do uzyskania końcowej diagnozy.
Gdy weterynarz urzędowy stwierdzi, że zasady higieny określone w niniejszym Dyrektywie są ewidentnie naruszane, lub że przeprowadzenie odpowiedniej kontroli jest utrudniane, będzie on miał prawo podjąć działania w odniesieniu do sprzętu, pomieszczeń i podjąć wszelkie wymagane kroki, włącznie z ograniczeniem skali produkcji lub przerwaniem procesu produkcyjnego w ogóle.
52. Wyniki inspekcji przed i po uboju zostaną odnotowane przez weterynarza urzędowego a w przypadku wystąpienia i zdiagnozowania chorób zakaźnych informacja ta zostanie przekazana kompetentnym władzom weterynaryjnym odpowiedzialnym za fermę, z której pochodzi dany drób, podobnie jak i właścicielowi rodzimej fermy bądź jego reprezentantowi, którzy muszą zwrócić szczególną uwagę, zachować wyniki kontroli i dostarczyć je weterynarzowi

urzędowemu przeprowadzającemu inspekcję przed ubojem podczas następnego procesu produkcyjnego.

ROZDZIAŁ IX
DECYZJA WETERYNARZA URZĘDOWEGO
PRZEPROWADZAJĄCEGO INSPEKCJĘ PO UBOJU

53. (a) Mięso drobiowe będzie określone jako całkowicie nie nadające się do spożycia przez człowieka, gdy inspekcja po uboju wykryła którąkolwiek z niżej wymienionych chorób:
- ogólnie zakaźną chorobę i chroniczne ułożenie w organach patogenicznych mikroorganizmów, które mogą być przenoszone na ludzi;
 - systematyczną grzybicę i miejscowe patologiczne zmiany w organach, co do których są podejrzenia, iż zostały spowodowane czynnikami patogenicznymi przenaszalnymi na człowieka, bądź ich toksyny;
 - rozległa, podskórna lub mięśniowa parazytoza oraz parazytoza systematyczna;
 - zatrucie;
 - charłactwo;
 - nienormalny zapach, kolor lub smak;
 - guz złośliwy lub liczne guzy;
 - ogólne zabrudzenie lub zanieczyszczenie;
 - większe zmiany patologiczne i siniaki;
 - rozległe uszkodzenia mechaniczne, włącznie z tymi powstałymi z powodu rozległych poparzeń;
 - niedostateczne wykrwawienie,
 - resztki substancji przekraczające zatwierdzone standardy lub resztki substancji zabronionych;
 - puchlina.
- (b) Części zwierząt poddanych ubojowi, które wykazują miejscowe uszkodzenia lub zanieczyszczenia nie wpływające na zdrowotny stan reszty mięsa będą uznane za nie nadające się do spożycia przez człowieka.
54. Głowa oddzielona od korpusu, za wyjątkiem języka, grzebienia, koralu i wyrostków, a także następujące trzewia zostają wykluczone z użytku i przeznaczenia do ludzkiej konsumpcji: tchawica, płuca oddzielone od korpusu, zgodnie z punktem 37 rozdziału VII, przełyk, wole, jelita i pęcherz żółciowy.

ROZDZIAŁ X
POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO
ĆWIARTOWANIA

55. Korpus zostanie poćwiartowany na części i pozbawiony kości tylko i wyłącznie w zatwierdzonych do tego celu pomieszczeniach.
56. Operator zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel muszą ułatwić czynności służące prowadzeniu nadzoru tegoż zakładu, a w szczególności wszelkie czynności uznane za konieczne. Musi też umieścić niezbędne urządzenia w taki sposób, by były do dyspozycji służb nadzorujących.
- W szczególności zaś, musi być w stanie poinformować na żądanie weterynarza urzędowego odpowiedzialnego za nadzór źródła mięsa przywiezionego do jego zakładu porcjującego i pochodzenia zwierząt, które zostały poddane ubojowi.

57. Bez uszczerbku dla punktu 19 rozdziału V, mięso, które nie spełnia wymogów Artykułu 3 (I)(B)(1) niniejszego Dyrektywy nie może zostać umieszczone w zatwierdzonych zakładach porcjujących, jeżeli nie umieści się ich w specjalnych pomieszczeniach służących do przechowywania; musi zostać poćwiartowane w innych miejscach lub w innym czasie, niż mięso spełniające wszelkie wymagania. Weterynarz urzędowy zawsze musi mieć dostęp do wszystkich pomieszczeń przechowywania a także pomieszczeń, w których ma miejsce obróbka mięsa, tak, by mógł się przekonać, czy wszystkie poprzednio wymienione postanowienia są rygorystycznie przestrzegane.
58. Świeże mięso przeznaczone do porcjowania tuż po przywiezieniu musi zostać umieszczone w pomieszczeniu przeznaczonym do obróbki i aż do momentu porcjowania, w pomieszczeniu, o którym traktuje punkt 15 (a) rozdziału III. Jednak niezależnie od punktu 41 rozdziału VII, mięso może zostać przetransportowane bezpośrednio z pomieszczenia ubojni do pomieszczenia obróbki mięsa.
W takich wypadkach pomieszczenie ubojni i pomieszczenie obróbki mięsa muszą znajdować się w odpowiednio bliskiej odległości od siebie i umieszczone w tym samym kompleksie budynków, jako że mięso przeznaczone do porcjowania musi zostać przekazane z jednej czynności w jednym pomieszczeniu do drugiego pomieszczenia za pomocą rozbudowanego mechanicznego systemu transportującego z ubojni, a obróbka mięsa musi zostać przeprowadzona niezwłocznie. Gdy tylko zalecone porcjowanie i pakowanie zostanie zakończone, mięso musi zostać przetransportowane do chłodni, o której mowa w punkcie 15 (a) Rozdziału III.
59. Mięso musi zostać dostarczone do pomieszczeń, o których mowa w punkcie 15 (b) Rozdziału III zgodnie z wymogami. Natychmiast po zakończeniu ćwiartowania, oraz gdy to konieczne pakowania, mięso musi zostać przetransportowane do chłodni, o której mowa w punkcie 15 (a) Rozdziału III.
60. Z wyjątkiem przypadku, w którym mięso zostaje poćwiartowane gdy jest ciepłe, ćwiartowanie może mieć miejsce tylko jeżeli osiągnęło temperaturę nie przekraczającą +4°C.
61. Czyszczenie świeżego mięsa za pomocą ściereczki jest surowo zabronione.
62. Ćwiartowanie mięsa musi być dokonywane w taki sposób, by uniknąć jakichkolwiek zanieczyszczeń mięsa. Odłamki kości i skrzepy muszą zostać usunięte. Mięso uzyskane w obróbce ćwiartowania i nie przeznaczone do konsumpcji ludzkiej musi być w trakcie ćwiartowania zbierane w specjalnie do tego celu przeznaczonych pojemnikach, w pomieszczeniach, o których mowa w punkcie 4 (d) Rozdziału I.

ROZDZIAŁ XI

KONTROLOWANIE ZDROWOTNOŚCI POĆWIARTOWANEGO MIĘSA I MIĘSA PRZECHOWYWANEGO

63. Zatwierdzone zakłady porcjujące, zatwierdzone ośrodki przepakowywania i zatwierdzone przechowalnie chłodnicze muszą podlegać nadzorowi jednego z członków zespołu kontrolującego, o którym mowa w trzecim podparagrafie artykułu 8 (2) niniejszego Dyrektywy.
64. Nadzór, o którym traktuje punkt 63 musi obejmować następujące zadania:
- nadzór wejścia i wyjścia świeżego mięsa ;
 - kontrola zdrowotna świeżego mięsa przeprowadzana na terenie zakładu;
 - nadzór czystości pomieszczeń, urządzeń i instrumentów, których dotyczy rozdział

- V, a także higieny personelu, włącznie z jego odzieżą;
- wszelki inny nadzór, który weterynarz urzędowy uzna za konieczny dla zapewnienia zgodności z Dyrektywą.

ROZDZIAŁ XII

OZNACZANIE STANU ZDROWOTNEGO

65. Oznaczanie stanu zdrowia musi być przeprowadzane pod nadzorem weterynarza urzędowego. W tym celu jego nadzorowi będzie podlegać:
- (a) oznaczanie stanu zdrowia mięsa;
 - (b) nalepki i materiał opakowania, gdy ma być oznakowany zgodnie z niniejszym rozdziałem
66. Oznakowanie stanu zdrowia mięsa musi zawierać:
- (a) w przypadku mięsa pakowanego w pojedyncze opakowania lub w małe paczki,
 - w górnej części, inicjały kraju wysyłki, drukowanymi literami (np. jedne z następujących): B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P., UK, (94/958)RSM, (Traktat przystąpienia), CE-RSM, (Traktat przystąpienia) ETY.
 - na środku, numer zatwierdzenia weterynarza danego zakładu, lub tam, gdzie to właściwe - zakładów porcjujących lub ośrodka przepakowującego,
 - na niższej części - jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG (94/598) CE-RSM, (Traktat przystąpienia) ETY.
 Litery i liczby muszą mieć wielkość 0,2 cm;
 - (b) w przypadku dużych opakowań duży, owalny znak szeroki na co najmniej 6,5 cm i wysokości 4,5 cm zawiera informacje wymienione w punkcie (a). Litery muszą mieć wysokość 0,8 cm, a liczby - 1 cm. Oznaczenie stanu zdrowia może dodatkowo posiadać wskazówkę umożliwiającą weterynarzowi przeprowadzającemu kontrolę stanu zdrowotnego rozpoznanie mięsa. Materiał wykorzystany do oznakowania musi spełniać wszelkie wymogi higieny i informacje wyszczególnione w punkcie (a) pojawią się na nim w idealnie czytelnej formie.
67. (a) Oznakowanie stanu zdrowotnego, o którym w punkcie 66 (a) musi być wykonane:
- na lub w sposób widoczny poniżej folii opakowaniowej lub innych opakowaniach korpusów pakowanych pojedynczo,
 - na opakowaniach korpusów zapakowanych zbiorczo w poprzez przystawienie pieczęci lub naklejenie nalepki, która może być wykorzystana tylko jednokrotnie,
 - na lub w sposób widoczny poniżej folii opakowaniowej lub innych opakowań części korpusów lub podrobów pakowanych w małych ilościach.
- (b) Oznakowanie stanu zdrowotnego, o którym mowa w punkcie 66 (b) musi być wykonane na dużych opakowaniach zawierających korpusy, części korpusów lub podrobów oznakowanych zgodnie z punktem (a).
- (c) Gdy oznakowanie stanu zdrowotnego pojawia się na folii opakowaniowej lub opakowaniu:
- musi być ulokowane w takim miejscu, by uległo uszkodzeniu przy otwarciu folii lub opakowania, lub
 - folia lub opakowanie muszą być tak zabezpieczone, by nie mogło być wykorzystane ponownie po jego otwarciu.

68. Oznaczenie stanu zdrowotnego korpusów, części korpusów czy ich podrobów, jak ujęto w punkcie 67 (a) nie będzie konieczne w następujących wypadkach:
1. partie korpusów, włącznie z tymi, którym usunięto części zgodnie z punktem 53 (b) rozdziału IX zostaną wysłane z zatwierdzonej ubojni do zatwierdzonych pomieszczeń obróbki w celu półciartowania go tam zgodnie z następującymi warunkami:
 - (a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe powinny mieć na zewnętrznej powierzchni oznakowanie stanu zdrowotnego zgodnie z trzecim akapitem punktu 67 (a) i z punktem 67 (c);
 - (b) biuro zajmujące się wysyłką będzie przechowywać rejestr ilości, rodzaju i przeznaczenia partii wysyłanej zgodnie z niniejszym Dyrektywą
 - (c) zakłady porcjujące zachowają dokumentację ilości, rodzaju i pochodzenia partii otrzymanej zgodnie z niniejszym Dyrektywą;
 - (d) oznakowanie stanu zdrowotnego na dużych opakowaniach zbiorczych ulegnie zniszczeniu przy otwarciu tegoż opakowania na terenie zakładów porcjujących, pod nadzorem weterynarza urzędowego;
 - (e) przeznaczenie i przewidywane wykorzystanie przesyłki będzie wyraźnie wskazane na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych zgodnie z niniejszym punktem i z Załącznikiem VII.
 2. Partie korpusów, włącznie z tymi, którym usunięto części zgodnie z punktem 53 (b) rozdziału IX, części korpusów oraz następujące podroby: serca, wątróbki i wola zostaną wysłane z zatwierdzonej ubojni do zatwierdzonych pomieszczeń obróbki bądź ośrodków przepakowywania w kompleksach produkcji mięsnej do obróbki zgodnie z następującymi warunkami:
 - (a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe powinny mieć na zewnętrznej powierzchni oznakowanie stanu zdrowotnego zgodnie z trzecim akapitem punktu 67 (a) i z punktem 67 (c);
 - (b) biuro zajmujące się wysyłką będzie przechowywać rejestr ilości, rodzaju i przeznaczenia partii wysyłanej zgodnie z niniejszym Dyrektywą;
 - (c) zakłady przyjmujące mięso i produkty mięsne zachowają rejestr ilości, rodzaju i pochodzenia partii otrzymanej zgodnie z niniejszym Dyrektywą;
 - (d) w przypadku mięsa drobiowego przeznaczonego do wykorzystania w produktach mięsnych do przeznaczonych handlu wewnątrz Wspólnoty oznakowanie stanu zdrowotnego na dużych opakowaniach zbiorczych ulegnie zniszczeniu przy otwarciu tegoż opakowania na terenie zakładów porcjujących, pod nadzorem kompetentnych władz;
 - (e) przeznaczenie i przewidywane wykorzystanie przesyłki będzie wyraźnie wskazane na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych zgodnie z niniejszym punktem i z Załącznikiem VII.
 3. Partie korpusów, włącznie z tymi, którym usunięto części zgodnie z punktem 53 (b) rozdziału IX zostaną wysłane z zatwierdzonej ubojni do zatwierdzonych pomieszczeń obróbki bądź ośrodków przepakowywania w kompleksach produkcji mięsnej do restauracji, stołówek i instytucji do bezpośrednich dostaw dla odbiorcy końcowego po obróbce termicznej, w zależności od następujących warunków:
 - (a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe powinny mieć na zewnętrznej powierzchni oznakowanie stanu zdrowotnego zgodnie z trzecim akapitem punktu 67 (a) i z punktem 67 (c);

- (b) biuro zajmujące się wysyłką będzie przechowywać rejestr ilości, rodzaju i przeznaczenia partii wysyłanej zgodnie z niniejszym Dyrektywą
- (c) punkt zbytu odbiorcy będzie przechowywać dokumentację ilości, rodzaju i pochodzenia partii otrzymanej zgodnie z niniejszym Dyrektywą;
- (d) punkty zbytu będą podlegać kontroli kompetentnych władz, które muszą mieć dostęp do przechowywanych dokumentów;
- (e) przeznaczenie i przewidywane wykorzystanie przesyłki będzie wyraźnie wskazane na zewnętrznej powierzchni dużych opakowań zbiorczych zgodnie z niniejszym punktem i z Załącznikiem VII.

ROZDZIAŁ XIII PRZECHOWYWANIE

- 69.
- Po schłodzeniu, o którym mowa w punkcie 41, świeże mięso musi być przechowywane w temperaturze, która w żadnym wypadku nie może przekraczać +4°C.
 - Zamrożone mięso drobiu musi być przechowywane w temperaturze nigdy nie przekraczającej -12°C.
 - Opakowane świeże mięso nie może być przechowywane w tym samym pomieszczeniu co niepaczkowane świeże mięso.

ROZDZIAŁ XIV OPAKOWYWANIE I PACZKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA

- 70.
- (a) Opakowania (np. skrzynki, opakowania kartonowe) muszą spełniać wszelkie wymogi higieny, a w szczególności:
 - nie mogą wpływać na organoleptyczną charakterystykę mięsa,
 - nie mogą wydzielać w zetknięciu z mięsem substancji szkodliwych dla ludzkiego zdrowia,
 - muszą być wystarczająco mocne, by zapewnić skuteczną ochronę mięsa podczas transportu i przenoszenia;
 - (b) opakowania nie wolno ponownie używać do opakowywania mięsa, chyba że jest ono zrobione z nierdzewnych materiałów, które są łatwe do oczyszczenia i zostało uprzednio umyte i zdezynfekowane.

71. W przypadku, gdy świeże mięso lub podroby zostają opakowane, operacja ta musi być wykonana natychmiast po ich poćwiartowaniu i przy zachowaniu całkowitej higieny.

Opakowanie musi być przezroczyste i bezbarwne, bądź w przypadku przezroczystych opakowań kolorowych zaprojektowane w taki sposób, by pozostawić opakowane mięso lub jego podroby choć częściowo widoczne. Musi ono także spełniać warunki, o których mowa w pierwszym i drugim akapicie punktu 70 (a); nie może zostać ponownie wykorzystane do opakowania mięsa.

Części drobiu lub podroby oddzielone od korpusów zawsze muszą być opakowane w mocno zapieczętowane opakowania ochronne spełniające wyżej wymienione kryteria.

72. Mięso paczkowane musi zostać dodatkowo opakowane.

73. Jeżeli jednak opakowanie danej porcji spełnia wszelkie ochronne warunki stawiane opakowaniu właściwemu nie musi być przezroczyste i bezbarwne i umieszczenie go

- w dodatkowym pojemniku nie jest konieczne zakładając, że zostały spełnione wszelkie inne warunki z punktu 70.
74. Czynności ćwiartowania, usuwania kości, pakowania i opakowywania mogą być wykonywane w tym samym pomieszczeniu, jeżeli opakowanie jest wielokrotnego użytku, jak opisano w punkcie 70(b) lub zgodnie z następującymi warunkami:
- (a) pomieszczenie musi być wystarczająco duże, tak, by zostały zachowane wszelkie warunki higieniczne;
 - (b) pakowanie i opakowywanie muszą być zamknięte opieczętowaną warstwą ochronną natychmiast po ich procesie produkcyjnym; warstwa ta musi być chroniona przed uszkodzeniem podczas transportu do zakładu i przechowywane w warunkach ścisłej higieny w oddzielnym pomieszczeniu na terenie zakładu;
 - (c) pomieszczenia do przechowywania materiałów opakowaniowych musi być wolne od kurzu i robactwa, a także nie mieć żadnych połączeń klimatycznych umożliwiających przepływ powietrza z pomieszczeń, w których znajdują się substancje, które mogłyby zanieczyścić świeże mięso. Opakowania nie mogą być przechowywane na podłodze;
 - (d) opakowania muszą być przechowywane w warunkach wysokiej higieny przed przyniesieniem ich do tego pomieszczenia;
 - (e) opakowania muszą być w higieniczny sposób dostarczone do pomieszczenia i bezzwłocznie zużyte. Nie mogą być podawane przez personel zajmujący się świeżym mięsem;
 - (f) natychmiast po zapakowaniu mięso musi zostać umieszczone w przeznaczonym do przechowywania pomieszczeniu.
75. Opakowanie, o którym traktuje niniejszy rozdział może zawierać jedynie świeże mięso drobiowe.

ROZDZIAŁ XV TRANSPORT

76. Świeże mięso musi zostać przetransportowane środkami transportu zaopatrzonymi w system hermetycznego zamykania, lub, w przypadku świeżego mięsa importowanego zgodnie z Dyrektywą 90/675/EEC, czy mięsa przewożonego przez terytorium kraju trzeciego, w zaplombowanych środkach transportu, zaprojektowanych i wyposażonych w taki sposób, że temperatury wyszczególnione w Rozdziale XIII zostaną zachowane przez cały okres przewozu.
77. Środki transportu przeznaczone do przewożenia takiego mięsa muszą spełniać następujące wymagania:
- (a) ich powierzchnie wewnętrzne muszą być gładkie i łatwe do utrzymania w czystości - mycia i dezynfekowania;
 - (b) muszą być wyposażone w wydajne urządzenia zabezpieczające mięso przed owadami i kurzem, a także muszą być wodoszczelne.
78. Środki transportu przeznaczone do przewozu mięsa w żadnym wypadku nie mogą być wykorzystywane do przewozu żywych zwierząt, ani żadnych produktów, które mogą spowodować zanieczyszczenie mięsa.
79. Żadne inne produkty, które mogą negatywnie wpłynąć na poziom higieny mięsa drobiu nie mogą być przewożone w tym samym czasie, co mięso drobiu tym samym środkiem transportu.

Mięso opakowane musi być przewożone w oddzielnych środkach transportu, niż mięso nieopakowane, chyba że znajduje się w tymże środku transportu fizyczne oddzielenie umożliwiające skuteczną ochronę mięsa nieopakowanego.

80. Świeże mięso drobiowe nie może być przewożone w pojeździe lub pojemniku, który nie jest czysty ani nie został zdezynfekowany.
81. Operator zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel muszą zapewnić, że pojazdy transportujące i warunki załadunku są odpowiednie dla spełniania wymogów higieny, o których traktuje niniejszy rozdział. Członek zespołu kontrolującego, o którym mowa w trzecim podparagrafie artykułu 8 (2) niniejszego Dyrektywy musi sprawdzić, czy postanowienie to jest przestrzegane.

ZAŁĄCZNIK II
ROZDZIAŁ I
OGÓLNE WARUNKI
ZATWIERDZENIA ZAKŁADÓW O NISKIEJ WYDAJNOŚCI

Zakłady o niskiej wydajności muszą co najmniej posiadać:

1. w pomieszczeniach, gdzie produkuje się i poddaje obróbce świeże mięso:
 - (a) wodoodporną podłogę, która jest łatwa do utrzymania w czystości - mycia i dezynfekowania, nie ulegająca korozji i położona w taki sposób, by ułatwiać odprowadzenie i wysychanie wody; woda musi być kierowana do odpływu wyposażonego w kratki i syfony zapobiegające wydostawaniu się jakichkolwiek przykrych zapachów;
 - (b) gładkie, trwałe i impregnowane ściany o pokryciu w jasnej kolorystyce do wysokości co najmniej do dwóch metrów.
Jednak wykorzystanie ścian drewnianych w pomieszczeniach, o których mowa w punkcie 16 rozdziału IV Załącznika I nie stanowi podstawy do wycofania zezwolenia pod warunkiem, że zostały wybudowane przed dniem 1 stycznia 1994 roku;
 - (c) drzwi wykonane z łatwo zmywalnego, nierdzewnego i bezwonnego materiału.
Tam, gdzie w zakładzie, o którym mowa przechowywane jest mięso, muszą być wydzielone pomieszczenia do przechowywania, które spełniają wcześniej wymienione wymagania;
 - (d) materiały izolujące, które są nierdzewne i bezwonne;
 - (e) odpowiednia wentylacja i, jeśli to konieczne dobry wyciąg pary wodnej;
 - (f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie powoduje przekłamywania kolorów;
2.
 - (a) ulokowanie w jak najbliższej odległości od stanowisk pracy, wystarczającej liczby urządzeń do czyszczenia i dezynfekowania rąk i do czyszczenia narzędzi gorącą wodą. Do mycia rąk, muszą być dostępne dla personelu: bieżąca woda gorąca i zimna, bądź zmieszana w celu uzyskania odpowiedniej temperatury, produkty myjące i dezynfekujące oraz środki higieniczne do osuszania rąk;
 - (b) urządzenia na miejscu bądź w przylegającym pomieszczeniu przeznaczonym do dezynfekcji narzędzi, zaopatrzonym w gorącą wodę o temperaturze nie niższej niż 82°C;
3. odpowiednie ustawienie i ochrona przed pasożytami takimi jak owady i gryzonie;

4. (a) instrumenty i sprzęt do pracy taki jak stoły do ćwiartowania, stoły z dołączonymi blatami do ćwiartowania, pojemniki, pasy transporterów i piły, wykonane z nierdzewnych materiałów, nie wykazujących tendencji do skażenia mięsa i łatwe do czyszczenia i dezynfekowania. Zabronione jest używanie drewna;
- (b) nierdzewne urządzenia i spełniający wymogi higieny sprzęt do:
 - przenoszenia mięsa
 - przechowywania pojemników na mięso w taki sposób, by ani mięso ani pojemniki nie mogły wejść w bezpośredni kontakt z podłogą lub ze ścianami;
- (c) specjalne wodoszczelne i niekorodujące pojemniki z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi wyjmowanie z nich produktów nieupoważnionym osobom, przechowującymi mięso niezdatne do konsumpcji ludzkiej; takie mięso musi być usunięte lub zniszczone pod koniec dnia roboczego;
5. sprzęt chłodzący do utrzymania wewnętrznej temperatury mięsa na poziomie wymaganym w niniejszym Dyrektywie. W skład tego sprzętu musi wchodzić system osuszania połączony z rurociągiem odprowadzającym wodę zużytą, co zapewnia brak ryzyka zanieczyszczenia mięsa;
6. dostarczaną wodę pitną pod odpowiednim ciśnieniem w rozumieniu Dyrektywy 80/778/EEC. Jednak w wyjątkowych wypadkach zatwierdzone jest dostarczanie wody niezdatnej do picia, gdy konieczna jest do produkcji pary, w celach ochrony przeciwpożarowej czy do schładzania sprzętu chłodzącego, pod warunkiem, że rury do tego celu zainstalowane wykluczają wykorzystywanie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego ryzyka grożącego zanieczyszczeniem świeżego mięsa. Rurociąg wody niezdatnej do picia musi być wyraźnie oznakowany i wyróżniający się od tych rur, które dostarczają wody pitnej;
7. odpowiednie zaopatrzenie w pitną gorącą wodę w rozumieniu Dyrektywy 80/778/EEC;
8. system higienicznego pozbywania się wody zużytej;
9. co najmniej jedną umywalnię i ustępy. Drzwi toalet nie mogą wychodzić prosto na pomieszczenia pracy. Umywalnia musi być zaopatrzona w bieżącą gorącą i zimną wodę, bądź zmieszaną w celu uzyskania odpowiedniej temperatury, higieniczne materiały do mycia i dezynfekcji rąk, higieniczne środki suszenia rąk. Umywalnia musi znajdować się w pobliżu toalet.

ROZDZIAŁ II
SPECJALNE WARUNKI
ZATWIERDZANIA UBOJNI O NISKIEJ WYDAJNOŚCI

10. Oprócz ogólnych wymagań, zakłady uboju o niskiej wydajności muszą być co najmniej wyposażone w:
 - (a) pomieszczenie ubojni na tyle duże, by z jednej strony móc dokonywać ogluszania i wykrwawiania, z drugiej zaś pozbawiania piór i wszelkiego rodzaju sparzania w odrębnych miejscach;
 - (b) w pomieszczeniu ubojni zmywalne ściany o wysokości co najmniej do dwóch metrów do sufitu.
 - (c) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania, które jest wystarczająco duże do przeprowadzania patroszenia w miejscu wystarczająco odległym

- od stanowisk, przy których wykonywane są inne czynności, bądź oddzielonych od nich tak, by można było zapobiec zanieczyszczeniu;
- (d) pomieszczenie chłodnicze o odpowiedniej wydajności w stosunku do wielkości i rodzaju zwierząt poddawanych ubojowi, w każdym przypadku z wydzielonym pomieszczeniem o minimalnej powierzchni przeznaczonym do obserwacji korpusów poddawanych analizom.
- Kompetentne władze mogą zezwolić na odstępianie od spełnienia tego wymogu w indywidualnych przypadkach, gdy mięso jest natychmiast przenoszone z takiej ubojni jako zaopatrzenie zakładów porcjujących lub sklepów rzeźniczych znajdujących się w bezpośredniej okolicy ubojni, zakładając, że czas transportu nie wynosi dłużej niż jedna godzina.
11. Zwierzęta dostarczone do ubojni muszą być poddane ubojowi natychmiast po ich ogluszeniu, z wyjątkiem przypadku uboju zgodnego z rytuałem religijnym.
12. Zwierzęta chore lub podejrzane zachowujące się nie mogą być poddawane ubojowi w ubojni, o której mowa z wyjątkiem, gdy na odstępianie od tego zezwoliły kompetentne władze.
- Gdy zezwolenie takie zostało udzielone, ubój musi być dokonany pod nadzorem kompetentnej władzy i muszą być przewidziane kroki mające zapobiec zanieczyszczeniu; pomieszczenia muszą zostać dokładnie oczyszczone i zdezynfekowane pod urzędowym nadzorem przed ponownym ich użyciem.

ANEKS III

KWALIFIKACJE ZAWODOWE PRACOWNIKÓW POMOCNICZYCH (ASYSTENTÓW)

1. Tylko kandydaci, którzy udowodnią, że:
- (a) ukończyli kurs teoretyczny, włącznie z pokazami laboratoryjnymi, zatwierdzony przez kompetentne władze Państw Członkowskich o zakresie przedmiotowym o którym mowa w punkcie 3 (a);
- (b) uzyskali praktyczne przeszkolenie pod nadzorem urzędowego weterynarza, i zostali uznani za nadających się dla testu, o którym mowa w drugim podpunkcie artykułu 8 (2) niniejszej Dyrektywy; szkolenie praktyczne odbywa się w ubojniach, zakładach ćwiartowania, chłodniach i w punktach inspekcyjnych świeżego mięsa, lub inspekcjach przedubojowych w gospodarstwie rolnym.
2. Pracownicy pomocniczy spełniający wymagania aneksu III dla Dyrektywy 4/433/EEC mogą ukończyć kurs szkoleniowy, w którym część teoretyczna jest zmniejszona do czterech tygodni.
3. Test o którym mowa w drugim podpunkcie artykułu 8 (2) niniejszej Dyrektywy powinien składać się z części teoretycznej i praktycznej, obejmujących następujące zagadnienia:
- (a) w przypadku inspekcji gospodarstwa rolnego:
- (i) część teoretyczna:
- znajomość przemysłu drobiarskiego;
 - organizacja, ważność zagadnień ekonomicznych, metody produkcji, handel międzynarodowy itp.;
 - anatomia i patologia drobiu;
 - podstawy wiedzy o chorobach - wirusy, bakterie, pasożyty itp.;
 - monitorowanie chorób i korzystanie z produktów medycznych /szczepionek oraz testowanie i kontrola zdrowia;
 - opieka na fermie, podczas transportu oraz w ubojni;

- przepisy krajowe i międzynarodowe;
- postawa klienta i kontrola jakości;

(ii) część praktyczna:

- wizytowanie ferm różnych rodzajów oraz różnych metod hodowli;
- wizytowanie obiektów produkcyjnych;
- ładowanie i rozładowywanie środków transportu;
- wizytowanie laboratoriów;
- kontrole weterynaryjne;
- dokumentacja;
- doświadczenia praktyczne;

b) dla inspekcji ubojni:

(i) część teoretyczna:

- podstawowa wiedza o anatomii i fizjologii ubijanych zwierząt;
- podstawowa wiedza o patologii ubijanych zwierząt;
- podstawowa wiedza o anatomii patologicznej ubijanych zwierząt;
- podstawowa wiedza o higienie, a w szczególności higienie przemysłowej, higienie uboju, rozcinań i magazynowania oraz o higienie pracy;
- wiedza o metodach i procedurach uboju, inspekcji, przygotowania, owijania, przechowania oraz transportu świeżego mięsa;
- wiedza o prawie, przepisach i postanowieniach administracyjnych związanych z prowadzeniem pracy;
- procedury próbkowania;

(ii) część praktyczna:

- inspekcja i ocena ubijanych zwierząt;
- określenie gatunku zwierzęcia na podstawie analizy typowych części tych zwierząt;
- określenie liczby części ubijanych zwierząt w których wystąpiły zmiany i opisanie ich;
- inspekcje poubojowe w ubojni;
- kontrola higieny;
- próbkowanie.

ANEKS IV
WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA¹⁾

drobiu transportowanego z gospodarstwa do ubojni

Nr²⁾

Kompetentna służba.....

I. Identyfikacja zwierzęcia

Gatunek zwierzęcia.....

Ilość zwierząt.....

Identyfikator.....

II. Pochodzenie zwierząt

Adres gospodarstwa hodowlanego

III. Przeznaczenie zwierząt

Zwierzęta będą przetransportowane do następujących
ubojni.....

następującymi środkami transportu.....

IV. Świadcstwo

Ja, niżej podpisany, lekarz weterynarii, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej zostały
przebadane przed ubojem w podanym powyżej gospodarstwie w dniu.....o
godzinie.....przy czym ustalono, że są zdrowe.

.....

(miejscowość)

.....

(data)

.....

(podpis lekarza weterynarii)

¹⁾ niniejsze świadectwo jest ważne przez 72 godziny

²⁾ Opcja

ANEKS V
WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA

dla tuszek drobiu, opóźnionego patroszenia lub dla tuszek kaczek i gęsi hodowanych dla produkcji ‘foie gras’, ogłuszonych, wykrwawionych i oskubanych na farmie tuczącej oraz przetransportowanych do rozkroju w przetwórni wyposażonej w specjalne pomieszczenia do patroszenia.

Nr¹⁾

Kompetentna służba.....

Identyfikacja niepatroszonych tuszek

Gatunki:.....

Liczba niepatroszonych tuszek.....

II. Pochodzenie niepatroszonych tuszek

Adres farmy tuczącej.....

III. Przeznaczenie niepatroszonych tuszek

Niepatroszone tuszki będą transportowane do następującej przetwórni w celu rozkroju:

IV. Świadcstwo

Ja, niżej podpisany, lekarz weterynarii, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej zostały przebadane przed ubojem w podanym powyżej gospodarstwie w dniu.....o godzinie.....przy czym ustalono, że są zdrowe.

.....
(miejsowość)

.....
(data)

.....
(podpis lekarza weterynarii)

¹⁾ Opcja

**ANEKS VI
WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA**

dla świeżego mięsa drobiowego¹⁾

Nr ²⁾

Miejsce załadowania.....

Ministerstwo.....

Departament.....

Numery³⁾

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z.....

(rodzaj zwierzęcia)

Poćwiartowanie.....

Opakowanie.....

Liczba kawałków lub opakowań.....

Okres który upłynął od zamrożenia mięsicy i lat.....

Waga netto.....

II. Pochodzenie mięsa

Adresy i numery zezwolenia(eń) weterynaryjnych zatwierdzonej
ubojni.....

Adresy i numery zezwolenia(eń) weterynaryjnych zatwierdzonego układu
ćwiartowania.....

Adresy i numery zezwolenia(eń) weterynaryjnych zatwierdzonego
magazynu.....

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso będzie nadesłane z.....

(miejsce załadunku)

przeznaczone dla.....

(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁴⁾.....

Nazwa i adres nadawcy.....

Nazwa i adres adresata.....

IV. Świadcstwo

Ja, niżej podpisany lekarz weterynarii, poświadczam że:

(a) mięso drobiowe opisane jak wyżej spełnia wymagania Dyrektywy Rady 91/494/EEC z dnia 26 czerwca 1991 roku o warunkach zdrowotnych zwierząt podlegających obrotowi wewnątrz Unii oraz o imporcie z krajów trzecich świeżego mięsa drobiowego „a także spełnia wymagania drugiego podpunktu artykułu 3 (A) (1) tej Dyrektywy, jeżeli takie mięso jest

przeznaczone dla Państwa Członkowskiego, który jest uznany jako wolny od choroby Newcastle;

(b) - mięso drobiowe opisane powyżej;

- opakowane mięso opisane powyżej;

posiada oznaczenia, że mięso:

- pochodzi ze zwierząt ubitych w zatwierdzonych ubojniach;

- zostało pocięte w zatwierdzonych zakładach ćwiartujących;

(c) to mięso zostało uznane jako zdatne do konsumpcji przez ludzi po inspekcji weterynaryjnej prowadzonej zgodnie z Dyrektywą Rady 71/118/EEC z dnia 15 lutego 1971 roku o problemach zdrowotnych wpływających na obrót świeżym mięsem drobiowym, albo zgodnie z Dyrektywą Rady 91/495/EEC z dnia 27 listopada 1990 roku dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wywierających wpływ na rynek mięsa króliczego i mięsa hodowanej dziczyzny;

(d) pojazdy transportujące lub kontenery, a także warunki załadunku spełniają wymaganie higieniczne przedłożone w Dyrektywie 71/118/EEC.

(e) jeżeli mięso jest przeznaczone dla Finlandii lub Szwecji (2):

(i) przeprowadzony zostaje test, o którym mowa w artykule 5 (3) (a);

(ii) mięso pochodzi z obiektu podlegającego programowi takiemu o którym mowa w artykule 5 (3) (b) (4).

.....
(miejscowość)

.....
(data)

.....
(nazwisko i podpis lekarza weterynarii)

¹⁾ Świeże mięso drobiowe oznacza, zgodnie z Dyrektywą, o której mowa w części IV niniejszego świadectwa, dowolną część zdatną do konsumpcji przez ludzi następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki, gęsi, przepiórki, gołębie, bażanty i kuropatwy, które nie zostały poddane żadnemu procesowi konserwacyjnemu; jednak chłodzone i mrożone mięso powinno być uważane jako świeże.

²⁾ Opcja

³⁾ W przypadku wagonów i ciężarówek należy podać krajowy numer rejestracyjny, w przypadku samolotu - numer lotu, w przypadku statku - jego nazwa oraz w miarę potrzeby, numer konteneru.

⁴⁾ Usunąć gdy nie dotyczy.

ANEKS VII
ZNAKI STOSOWANE W PRZYPADKU WIELKICH OPAKOWAŃ

Zamierzone zastosowanie: ćwiartowanie / obróbka cieplna ¹⁾

Adres przeznaczenia

¹⁾ Usunąć, gdy nie dotyczy

Wersja ostateczna wkrótce (wstawki angielskie)

**DYREKTYWA RADY
z 12 grudnia 1972 roku**

89/227

**O problemach inspekcji zdrowotnej i weterynaryjnej w imporcie bydła,
owiec i kóz oraz trzody chlewnej, mięsa świeżego lub produktów
mięsnych z państw trzecich**

**(72/462/EWG)
(OJ No. L 302, P. 28)**

*poprawiona przez DIR. 73/358/EEC (OJ No. L 326, 27.11.73, P. 17)
poprawiona przez DIR. 75/379/EEC (OJ No. L 172 v. 03.07.75 P. 17)
poprawiona przez DIR. 77/96/EEC (OJ No. L 026 v. 31.01.77 P. 67)
poprawiona przez DIR. 77/98/EEC (OJ No. L 026 v. 31.01.77 P. 81)
poprawiona przez DEC. 78/685/EEC (OJ No. L 227 v. 18.08.78 P. 32)
poprawiona przez ACT (OJ No. L 291 v. 19.11.79 P. 64)
poprawiona przez DIR. 81/476/EEC (OJ No. L 186 v. 08.07.81 P. 20)
poprawiona przez DIR. 91/83/EEC (OJ No. L 059 v. 05.03.83 P. 34)
poprawiona przez Reg. (EEC) 3768/85/EEC (OJ No. L 362 v. 31.12.85 P. 8)
poprawiona przez DIR. 86/469/EEC (OJ No. L 275 v. 26.09.86 P. 36)
poprawiona przez DIR. 64/87/EEC (OJ No. L 034 v. 05.02.87 P. 52)
poprawiona przez DIR. 88/289/EEC (OJ No. L 124 v. 18.05.88 P. 31)
poprawiona przez DIR. 88/657/EEC (OJ No. L 382 v. 31.12.88 P. 3)
poprawiona przez DIR. 89/227/EEC (OJ No. L 093 v. 06.04.89 P. 25)
poprawiona przez DIR. 89/662/EEC (OJ L 395 v. 30.12.89 P. 13)
poprawiona przez DEC. 90/3/EEC (OJ No. L 008 v. 11.01.90 P. 70)
poprawiona przez DIR. 90/423/EEC (OJ No. L 224 v. 18.08.90 S.13)
poprawiona przez DIR. 90/425/EEC (OJ No. L 224 v. 18.08.90 P. 29)
poprawiona przez DIR. 90/675/EEC (OJ No. L 373 v. 31.12.90 S.1)
poprawiona przez DIR. 91/69/EEC (OJ No. L 046 v. 19.02.91 P. 37)
poprawiona przez DIR. 91/266/EEC (OJ NO. L 134 v. 29.05.91 S.45)
poprawiona przez DIR. 91/496/EEC (OJ L 268 v. 24.09.91 P. 56)
skonsolidowana DIR. 91/497/EEC (OJ No. L 268 v. 24.09.91 P. 69)
poprawiona przez DIR. 91/688/EEC (OJ No. L 377 v. 31.12.91 P. 18)
poprawiona przez Reg. (EEC) 91/3763/EEC (OJ No. L 356, 24.12.91, P. 1)
poprawiona przez Reg. (EEC) 1601/92/EEC (OJ No. L 173 v. 27.06.92 P. 13)
poprawiona przez ACT (OJ No. C 241 v. 29.8.94 P. 132, P. 155 u. P. 163)
poprawiona przez DIR. 96/91/EC (OJ No. L 13, 16.01.97, P. 26)
poprawiona przez DIR 97/76/EC (OJ No. L 10, 16.01.98, P. 25)
poprawiona przez DIR. 97/79/EC (OJ No. L 24 v. 30.1.98 P. 31)
poprawiona Rozp. 1452/2001 (OJ No. L 198, 21.07.2001, p. 11)*

Aktualizowane dnia 25 IV 2000 przez Artura Zaprzalka

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

Mając na uwadze Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a w szczególności Artykuł 43 i 100 Traktatu;

Mając na uwadze propozycję Komisji;

Mając na uwadze Opinię Parlamentu Europejskiego;

Zważywszy, że Wspólnota wydała rozporządzenia odnoszące się do wymogów zdrowotnych dla handlu bydłem i trzodą chlewną oraz świeżym mięsem w obrębie Wspólnoty;

Zważywszy, że takie postanowienia czynią niezbędnym sporządzenie listy, obowiązującej we Wspólnocie dla całych państw trzecich lub części państw trzecich, z których zwierzęta i świeże mięso mogą być importowane, jak i zakładów, z których świeże mięso może być importowane;

Zważywszy, że wybór tych krajów i zakładów musi opierać się na kryteriach ogólnej natury, takich jak stan zdrowotności bydła, organizacja i uprawnienia służb weterynaryjnych oraz obowiązujące przepisy zdrowotne; zważywszy, że ponadto należy określić, iż zakłady muszą odpowiadać pewnej liczbie standardów specjalnych zaprojektowanych w celu zagwarantowania, że mięso pochodzące stamtąd spełnia wymagania zdrowotne uznane za niezbędne przez Wspólnotę;

Zważywszy, że ponadto import zarówno zwierząt, jak i mięsa świeżego nie powinien być zezwolony z krajów, gdzie występują zakaźne choroby zwierząt, od których Wspólnota jest wolna lub z krajów, które były wolne od takich chorób przez zbyt krótki okres czasu i które w konsekwencji stanowią poważne ryzyko dla stad Wspólnoty; zważywszy, że względy te są również ważne dla importu z państw trzecich, w których przeprowadza się szczepienia przeciw takim chorobom;

Zważywszy, że warunki ogólne stosowane wobec importu ze wszystkich krajów trzecich muszą być uzupełnione warunkami szczegółowymi sporządzonymi na podstawie sytuacji zdrowotnej w każdym spośród z nich; zważywszy, że ze względu na techniczny charakter oraz różnorodność kryteriów, od których zależą te warunki szczegółowe, musi istnieć odwołanie, w celu ich określenia, do elastycznej i szybkiej procedury Wspólnoty, w ramach której Komisja oraz państwa członkowskie blisko współpracują;

Zważywszy, że przedstawienie standardowego formularza świadectwa przy imporcie zwierząt stanowi efektywny środek weryfikacji stosowania przepisów Wspólnoty; zważywszy, że takie przepisy mogą obejmować postanowienia szczegółowe, które mogą się różnić w zależności od danego kraju, a także zważywszy, że muszą być one wzięte pod uwagę przy sporządzaniu standardowych formularzy świadectw;

Zważywszy, że inspekcja przeprowadzana w czasie importu musi również obejmować pochodzenie oraz stan zdrowotności zwierząt;

Zważywszy, że państwom członkowskim należy pozwolić, w momencie przybycia zwierząt na terytorium Wspólnoty oraz w czasie tranzytu do miejsca przeznaczenia, na podjęcie wszelkich środków, w tym ubój i rozdysponowanie, wymaganych w celu ochrony zdrowia publicznego i zdrowotności zwierząt;

Zważywszy, że należy wymagać, aby świeże mięso pochodziło z zatwierdzonych zakładów i że muszą być określone wymogi dotyczące zdrowotności i inspekcji, które mięso musi spełniać, zwłaszcza podczas produkcji, magazynowania oraz transportu;

Zważywszy, że konieczne jest, aby kraje członkowskie miały wspólne podejście w przypadku mięsa świeżego, którego wprowadzenie do Wspólnoty jest zabronione ze względów zdrowotnych i że w szczególności import mięsa zawierającego ślady substancji, które są niebezpieczne lub mogą powodować, że jego konsumpcja może stać niebezpieczna lub szkodliwa dla zdrowia ludzi, powinien być zabroniony;

Zważywszy, że przedstawienie świadectwa zdrowia publicznego i świadectwa zdrowotności zwierząt przygotowanych przez weterynarza urzędowego eksportującego kraju trzeciego jest najbardziej właściwą metodą zagwarantowania, że wysyłka mięsa świeżego jest odpowiednia na import;

Zważywszy, że świeże mięso musi, niezależnie od procedury celnej, w ramach której jest deklarowane, być poddane inspekcji pod kątem zdrowotności w momencie dostania się na terytorium wspólnoty, aby zapobiec zmianie trasy mięsa nie zaopatrzonego w wymagane świadectwa, pochodzącego z krajów trzecich, z których import nie jest zezwolony lub które nie mają właściwie wypełnionego świadectwa zdrowia publicznego;

Zważywszy, że w celu weryfikacji stosowania postanowień niniejszej Dyrektywy przez eksportujący kraj trzeci i zapobiegania importowi mięsa niebezpiecznego dla zdrowia ludzi, państwa członkowskie muszą zgłosić każdą wysyłkę świeżego mięsa w momencie importu do inspekcji zdrowotnej i weterynaryjnej, która musi być przeprowadzona przez weterynarza urzędowego; zważywszy, że należy określić, iż w celu umożliwienia standaryzacji takiej inspekcji importowej, zasady jej stosowania mają być przyjęte zgodnie z procedurą, w ramach której Komisja i państwa członkowskie blisko ze sobą współpracują;

Zważywszy, że każda wysyłka mięsa świeżego dopuszczona do państwa członkowskiego po inspekcji importowej musi w przypadku mięsa świeżego ponownie skierowanego do innego kraju członkowskiego, z wyjątkiem mięsa pokrajanego po imporcie w zatwierdzonym zakładzie rozbioru mięsa, być zaopatrzona w świadectwo stwierdzające urzędowo, że przepisowe wymagania zostały spełnione;

Zważywszy, że inspekcja zarówno zwierząt, jak i mięsa jest przeprowadzana w ogólnym interesie Wspólnoty; zważywszy, że dlatego też powinno być przewidziane, że inspekcja powinna być przeprowadzana na terenie zatwierdzonym zgodnie z kryteriami Wspólnoty i procedurą Wspólnoty;

Zważywszy, że każde państwo członkowskie musi mieć prawo nałożenia natychmiastowego zakazu na import z kraju trzeciego, gdy taki import może być niebezpieczny dla zdrowia publicznego lub zwierząt; zważywszy, że w takim wypadku należy zapewnić niezwłocznie skoordynowane podejście państw członkowskich wobec tego kraju trzeciego; z zastrzeżeniem ewentualnych zmian w liście państw i zakładów upoważnionych do eksportu do Wspólnoty;

Zważywszy, że należy polecić ekspertom weterynaryjnym Wspólnoty weryfikację przestrzegania Dyrektywy zwłaszcza w krajach trzecich;

Zważywszy, że zanim postanowienia Wspólnoty sporządzone w ten sposób będą mogły wejść w życie, Wspólnota będzie musiała przygotować szereg aktów prawnych niezbędnych dla ich działania i że kraje członkowskie będą musiały wprowadzić znaczące zmiany do swojego prawa; zważywszy, że realizacja tych postanowień powinna w związku z tym być przeprowadzana etapami.

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ 1 Postanowienia ogólne

Artykuł 1

1. Niniejsza Dyrektywa będzie stosowana wobec importu z krajów trzecich:
 - bydła i trzody chlewnej przeznaczonych na hodowlę, produkcję lub ubój,
 - owiec i kóz przeznaczonych na hodowlę, chów, opasanie lub ubój,
 - świeżego mięsa zwierząt domowych następujących gatunków: bydła (w tym gatunku *Bubalus bubalis* i *Bison*), trzody chlewnej, owiec i kóz oraz domowych nieparzystokopytnych,
 - dla celów artykułu 3 świeże mięso dzikich zwierząt parzystokopytnych i dzikich nieparzystokopytnych, o ile dotyczy to dozwolonego importu z niektórych krajów trzecich pochodzenia,

- produktów mięsnych produkowanych z mięsa świeżego zgodnie z definicją w drugim podpunkcie, z wyjątkiem mięsa świeżego, o którym mowa w artykule 5, Dyrektywy 64/433/EEC oraz korespondujących postanowieniach artykułu 20, Dyrektywy 72/462/EEC.

2. Niniejsza Dyrektywa nie będzie się stosowała do:

(a) zwierząt przeznaczonych wyłącznie na wypasanie lub na cele pociągowe, tymczasowo, w pobliżu granic Wspólnoty;

(b) mięsa i produktów mięsnych innych od tych, o których mowa w (e), stanowiących część bagażu osobistego podróżnych i przeznaczonych na ich własne spożycie, wtedy gdy transportowana ilość lub liczba nie przekracza jednego kilograma na osobę i pod warunkiem, że pochodzą z kraju trzeciego lub jego części występujących na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 3 i z którego import nie jest zakazany zgodnie z artykułem 28;

(c) mięsa i produktów mięsnych innych od tych, o których mowa w (e) wysłanych jako małe paczki osobom prywatnym, pod warunkiem, że takie mięso i produkty mięsne nie są importowane na drodze handlowej, że ilość nie przekracza jednego kilograma i że pochodzą z kraju trzeciego lub jego części występujących na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 3 i z którego import nie jest zabroniony zgodnie z artykułem 28;

(d) mięsa i produktów mięsnych na spożycie załogi i pasażerów na pokładzie środków transportu działających na arenie międzynarodowej.

Artykuł 2

Dla celów niniejszej Dyrektywy definicje podane w artykule 2 Dyrektywy 64/432/EEC, 64/433/EEC oraz Dyrektywy Rady 72/461/EEC z 12 grudnia 1972 r. odnośnie problemów inspekcji zdrowotnej i weterynaryjnej w imporcie bydła i trzody chlewnej oraz mięsa świeżego z krajów trzecich, będą się stosowały, tak jak będzie to niezbędne, wszystkie te Dyrektywy, z ostatnimi zmianami wprowadzonymi Dyrektywą 89/662/EEC, Dyrektywą Rady 77/99/EEC z 21 grudnia 1976 roku odnośnie problemów zdrowotnych wpływających na handel produktami mięsnymi wewnątrz Wspólnoty, z ostatnimi zmianami wprowadzonymi Dyrektywą 89/662/EEC oraz Dyrektywą 91/68/EEC.

Jednakże definicje mięsa drobiowego występujące w artykule 1 Dyrektywy 71/118/EEC nie będą się stosowały dla celów niniejszej Dyrektywy.

Ponadto,

(a) "urzędowy lekarz weterynarii" oznacza lekarza weterynarii desygnowanego przez właściwe władze centralne państwa członkowskiego lub kraju trzeciego;

(b) "kraj miejsca przeznaczenia" oznacza państwo członkowskie, do którego wysyłane są z państwa trzeciego zwierzęta, mięso świeże oraz produkty mięsne;

(c) "państwo trzecie" oznacza kraj, w którym nie stosują się Dyrektywy 64/432/EEC, 64/433/EEC, 77/99/EEC oraz 91/68/EEC;

(d) "import" oznacza wprowadzenie na terytorium Wspólnoty zwierząt, mięsa świeżego oraz produktów mięsnych z państw trzecich;

(e) "gospodarstwo" oznacza urzędowo nadzorowane przedsięwzięcie rolne, przemysłowe lub handlowe położone na terytorium kraju trzeciego, w którym bydło lub trzoda chlewna na hodowlę, produkcję lub ubój, lub owce bądź kozy na hodowlę, chów, opasanie lub ubój są regularnie trzymane lub hodowane;

(f) "obszar wolny od epizoocji" oznacza obszar, na którym, zgodnie z urzędowymi wynikami, zwierzęta nie cierpiały z powodu żadnych chorób zakaźnych lub zaraźliwych z listy sporządzonej zgodnie z procedurą opisaną w Artykule 29, w okresie i w promieniu określonymi zgodnie z tą samą procedurą.

Artykuł 3

1. Rada, działając na podstawie propozycji z Komisji, sporządzi listę państw lub ich części, z których państwa członkowskie zezwolą na import:

- bydła, owiec i kóz oraz trzody chlewnej przeznaczonych na hodowlę, produkcję lub ubój,
- świeżego mięsa zwierząt domowych następujących gatunków: bydła (w tym bawołów), trzody chlewnej, owiec i kóz lub domowych nieparzystokopytnych oraz produktów mięsnych wytwarzanych z powyżej wspomnianego mięsa lub je zawierające,
- mięsa świeżego dzikich zwierząt parzystokopytnych i dzikich nieparzystokopytnych, biorąc pod uwagę sytuację zdrowotną w tych państwach lub ich częściach.

Lista ta może być uzupełniana lub poprawiona zgodnie z procedurą określoną w Artykule 30, zwłaszcza jeśli chodzi o sformułowanie nagłówka dotyczącego produktów mięsnych, z odniesieniem, jeśli będzie to właściwe, do gatunku zwierząt i, w przypadku opisanym w Artykule 21 a (2), do wymaganej obróbki.

2. Decydując, w przypadku bydła, owiec i kóz oraz trzody chlewnej, a także świeżego mięsa i produktów mięsnych, czy kraj trzeci lub jego część mogą być umieszczone na liście, o której mowa w paragrafie 1, należy zwrócić szczególną uwagę na:

- (a) stan zdrowotności zwierząt żywych, innych zwierząt domowych oraz dziko żyjących w kraju trzecim, przy zwróceniu szczególnej uwagi na egzotyczne choroby zwierzęce oraz stan środowiska naturalnego w tym kraju, który może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego oraz zdrowotności zwierząt w państwach członkowskich;
- (b) regularność i szybkość informacji dostarczanych przez kraj trzeci odnoszących się do istnienia chorób zaraźliwych lub zakaźnych na jego terytorium, zwłaszcza tych chorób wymienionych na Listach A i B Międzynarodowego Biura Chorób Epizootycznych;
- (c) przepisy kraju dotyczące zapobiegania chorobom zwierzęcych i ich zwalczania ;
- (d) strukturę służb weterynaryjnych w tym kraju i ich uprawnienia ;
- (e) organizację i uruchomienie środków w celu zapobiegania i zwalczania zakaźnych lub zaraźliwych chorób zwierzęcych ;
- (f) ustawodawstwo tego kraju odnośnie użycia substancji, w szczególności ustawodawstwo dotyczące zakazu lub dopuszczenia substancji, ich dystrybucji, wypuszczenia na rynek oraz ich przepisów obejmujących administrację i inspekcję.

3. W celu podjęcia decyzji, w przypadku produktów mięsnych, czy dane państwo lub jego część mogą występować na liście, o której mowa w paragrafie 1, należy wziąć pod uwagę, między innymi, gwarancje udzielone przez kraj trzeci odnośnie zdrowia publicznego oraz zdrowotności zwierząt.

4. Lista, o której mowa w paragrafie 1 wraz z wszystkimi poprawkami, zostanie opublikowana w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Artykuł 4

1. Zgodnie z procedurą określoną w artykule 29 zostanie sporządzona jedna lub więcej list zakładów, z których państwa członkowskie mogą zezwolić na import świeżego mięsa oraz produktów mięsnych.

Zgodnie ze szczegółowymi przepisami wykonawczymi, które mają być ustanowione przez Komisję w ramach procedury określonej w artykule 30, lista lub listy mogą być poprawione lub uzupełnione przez Komisję zgodnie z wynikiem inspekcji, o jakiej mowa w artykule 5, o której wcześniej poinformowały kraje członkowskie.

2. Decydując, czy rzeźnia, zakład rozbioru mięsa lub zakład zaangażowany w produkcję produktów mięsnych, lub chłodnia znajdująca się poza rzeźnią lub zakładem rozbioru mięsa, lub zakładem produkcyjnym może występować na jednej z list, o których mowa w paragrafie 1, należy zwrócić szczególną uwagę na:

- (a) gwarancje, które może oferować kraj trzeci odnośnie stosowania niniejszej Dyrektywy;
- (b) przepisy kraju trzeciego odnośnie aplikowania zwierzętom przeznaczonym na ubój jakiegokolwiek substancji, która może wpłynąć na zdrowotność mięsa i/lub produktów mięsnych;
- (c) w przypadku mięsa świeżego, stosowanie w każdym poszczególnym przypadku niniejszej Dyrektywy oraz Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC.

Jednakże będą dozwolone uchYLENIA, zgodnie z procedurą określoną w artykule 29 niniejszej Dyrektywy, od drugiego, trzeciego i czwartego ustępu paragrafu 14 (c) oraz paragrafu 42 (a) (2)

- (d) w przypadku produktów mięsnych, stosowanie w każdym poszczególnym przypadku postanowień niniejszej Dyrektywy oraz odpowiednich postanowień Aneksów A i B Dyrektywy 77/99/EEC;
- (e) organizację służby lub służb inspekcji mięsa kraju trzeciego, uprawnienia tej służby bądź służb lub nadzór, któremu podlega lub podlegają.

Zgodnie z tą samą procedurą, mogą być wymagane gwarancje specjalne dotyczące wody pitnej używanej przez zakłady oraz nadzór medyczny nad pracownikami zajmującymi się świeżym mięsem oraz jego obróbką.

3. Rzeźnia, zakład rozbioru mięsa lub zakład zaangażowany w produkcję produktów mięsnych, lub chłodnia znajdująca się poza rzeźnią lub zakładem rozbioru mięsa, lub zakładem produkcyjnym nie może występować na liście lub listach, o których mowa w paragrafie 1, o ile nie jest położony w jednym z krajów trzecich lub jego częściach z listy, o której mowa w artykule 3 (1) i jeśli dodatkowo został urzędowo zatwierdzony na eksport do Wspólnoty przez właściwe władze kraju trzeciego. Takie zatwierdzenie będzie podlegało przestrzeganiu następujących wymagań:

- (a) stosowanie odpowiednich postanowień Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC lub odpowiednio Aneksów A i B Dyrektywy 77/99/EEC;
- (b) stały nadzór weterynarza urzędowego kraju trzeciego.

4. Lista lub listy, o której mowa w paragrafie 1 wraz z wszystkimi jej poprawkami będzie opublikowana w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Inspekcja będzie przeprowadzana na miejscu przez ekspertów weterynaryjnych państw członkowskich, a Komisja będzie weryfikowała, czy postanowienia niniejszej Dyrektywy, a w szczególności artykuły 3 (2) i 4 (2) oraz (3) są stosowane w praktyce.

Jeśli inspekcja przeprowadzona w ramach niniejszego artykułu wydobędzie na światło dzienne poważne fakty przeciwko zatwierdzonemu zakładowi, Komisja poinformuje w trybie natychmiastowym państwa członkowskie i natychmiast podejmie decyzję zawieszającą tymczasowo zatwierdzenie. Decyzja ostateczna zostanie podjęta zgodnie z procedurą, o której mowa w artykule 30.

Eksperci z państw członkowskich, którzy będą mieli zlecone te inspekcje, zostaną mianowani przez Komisję, działającą na podstawie propozycji z państw członkowskich.

Inspekcje te będą przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która pokryje koszty jakichkolwiek wydatków poniesionych w związku z tym.

Częstotliwość oraz procedura tych inspekcji zostaną ustalone zgodnie z procedurą opisaną w artykule 29.

ROZDZIAŁ II

Import bydła, owiec i kóz oraz trzody chlewnej

Artykuł 6

1. Z zastrzeżeniem artykułu 3 (1) państwa członkowskie nie zezwolą na import zwierząt objętych niniejszą Dyrektywą, chyba że pochodzą one z krajów trzecich;

(a) które były wolne od tych chorób, na które zwierzęta są podatne;

- w okresie poprzednich 12 miesięcy w przypadku pomoru bydła, zakaźnego zapalenia płuc i opłucnej, choroby czarnego języka owiec, afrykańskiego pomoru świń oraz zakaźnego paraliżu świń (choroby cieszyńskiej),

Szkodników małych przeżuwaczy, epizootycznej choroby krwotocznej, ospy owiec, ospy kóz oraz gorączki Doliny Rift.

- w okresie poprzednich sześciu miesięcy w przypadku zakaźnego zapalenia jamy gębowej (vesicular stomatitis);

(b) u których w okresie poprzedzających 12 miesięcy nie były wykonywane szczepienia przeciw chorobom wymienionym w pierwszym ustępie (a), na które zwierzęta te są podatne.

2. Państwa członkowskie spowodują, że wprowadzenie na ich terytorium zwierząt gatunków podatnych na pryszczycę z terytorium kraju trzeciego będzie podlegać następującym warunkom:

1. gdy zwierzęta pochodzą z kraju trzeciego, który był wolny od pryszczycy przynajmniej w ciągu dwóch lat, w którym szczepienia nie były praktykowane w ciągu co najmniej 12 miesięcy i który nie dopuszcza na swoje terytorium zwierząt, szczepionych uprzednio przed okresem krótszym niż jeden rok, gwarancji, że nie były one szczepione przeciw pryszczycy;

2. gdy zwierzęta pochodzą z kraju trzeciego, który był wolny od pryszczycy w ciągu przynajmniej dwóch lat, w którym praktykowane są szczepienia i który dopuszcza szczepione zwierzęta na swoje terytorium;

(a) gwarancji, że zwierzęta nie były szczepione przeciw pryszczycy;

(b) gwarancji, że bydło reagowało negatywnie na test wirusa pryszczycy przeprowadzony metodą pobierania zeszkrobany z krtani /gardłowa (przy pomocy zgłębnika przełykowego);

(c) gwarancji, że zwierzęta zareagowały negatywnie na test serologiczny przeprowadzony w celu wykrycia obecności przeciwciał pryszczycy;

(d) gwarancji, że zwierzęta zostały odizolowane w kraju eksportującym w stacji kwarantanny na 14 dni pod nadzorem weterynarza urzędowego. W związku z tym żadne zwierzę umieszczone w stacji kwarantanny nie zostało zaszczipione przeciw pryszczycy w ciągu 21 dni poprzedzających eksport i żadne zwierzę, poza tymi stanowiącymi część wysyłki, nie zostanie wprowadzone do stacji kwarantanny w tym samym okresie;

(e) umieszczeniu w kwarantannie na okres 21 dni.

Norwegia i Szwecja mogą w ciągu 3-letniego okresu przejściowego od daty wejścia w życie Układu o Przystąpieniu utrzymać swoje przepisy krajowe dotyczące importu zwierząt pochodzących z państw, w których przeprowadzane są szczepienia przeciw pryszczycy.

3. gdy zwierzęta pochodzą z kraju trzeciego, który nie był wolny od pryszczycy w ciągu przynajmniej dwóch lat;

(a) gwarancji, o której mowa w punkcie 2;

(b) dalszej gwarancji, co do której zostanie podjęta decyzja zgodnie z procedurą określoną w artykule 30.

Dla celów niniejszego paragrafu kraj trzeci może nadal być uważany za wolny od pryszczycy przez przynajmniej dwa lata, nawet jeśli zanotowano ograniczoną liczbę wybuchów choroby na ograniczonej części jego terytorium pod warunkiem, że takie wybuchy zostały zlikwidowane w okresie krótszym niż trzy miesiące.

4. W przypadku klasycznego pomoru świń, świnie muszą pochodzić z terytorium kraju trzeciego, który:

- był wolny od klasycznego pomoru świń przez co najmniej 12 miesięcy,
- nie zezwalał na szczepienia w okresie poprzedzających 12 miesięcy,
- nie dopuszcza na swoje terytorium świń, które były uprzednio szczepione w okresie krótszym niż 12 miesięcy.

5. Poprzez uchylenie paragrafu 4 można zadecydować, zgodnie z procedurą określoną w artykule 29, o zezwoleniu na importu świń pochodzących z części terytorium kraju trzeciego pod warunkiem, że szczepienia przeciw klasycznemu pomorowi świń są zabronione na całym terytorium tego kraju i że ta część terytorium danego kraju trzeciego spełnia warunki określone w paragrafie 4.

6. Poprzez uchylenie paragrafu 4, w przypadku klasycznego pomoru świń występującego w kraju trzecim, który spełnia warunki paragrafu 4, można zadecydować zgodnie z procedurą określoną w artykule 29, że okres 12 miesięcy, o którym mowa w pierwszym ustępie paragrafu 4, może zostać skrócony do sześciu miesięcy, jeśli:

- (a) wybuch lub szereg epizootycznie powiązanych wybuchów występuje na geograficznie ograniczonym terenie; i
- (b) wybuch lub wybuchy zostały zlikwidowane w okresie trzech miesięcy i bez odwoływania się do szczepień.

Artykuł 7

Można zadecydować zgodnie z procedurą opisaną a artykule 29, że artykuł 6 (a) będzie się stosować tylko do części terytorium kraju trzeciego.

Zgodnie z tą samą procedurą oraz poprzez uchylenie artykułu 6 (b) import zwierząt objęty niniejszą Dyrektywą może, pod pewnymi warunkami, być dozwolony z krajów trzecich lub ich części, gdzie przeprowadzane są szczepienia przeciw jednej lub większej liczbie chorób, o których mowa w pierwszym akapicie artykułu 6.

Artykuł 8

1. Z zastrzeżeniem artykułów 6 i 7 państwa członkowskie nie zezwolą na import zwierząt objętych niniejszą Dyrektywą z kraju trzeciego, chyba że zwierzęta te spełniają wymogi zdrowotności zwierząt przyjęte zgodnie z procedurą określoną w Artykule 29 dla importu z tego kraju zgodnie z gatunkiem i miejscem przeznaczenia zwierząt.

2. Można zdecydować, zgodnie z procedurą określoną w artykule 29, że zezwolenia mają być ograniczone do określonych gatunków, do bydła lub świń na ubój, hodowlę lub produkcję albo do owiec bądź kóz na hodowlę, chów, opasanie lub ubój, albo do zwierząt przeznaczonych na poszczególne cele, albo że wszystkie niezbędne środki zdrowotności zwierząt mają być stosowane po imporcie.

W przypadku zwierząt przeznaczonych na hodowlę, chów, produkcję lub opasanie wymagania wprowadzone zgodnie z niniejszym paragrafem mogą różnić się w zależności od państwa członkowskiego, aby uwzględnić szczegółowe postanowienia na korzyść państw członkowskich w ramach handlu wewnątrz wspólnotowego.

3. Odnośnie ustalania warunków zdrowotnych zwierząt zgodnie z paragrafem 1:

- standardy określone w Aneksie A Dyrektywy 64/432/EEC będą stosowane jako podstawa odniesienia dla gruźlicy bydła oraz brucelozy bydła i świń,

- standardy określone w artykułach 4, 5 i 6 lub zgodnie z artykułem 7 lub 8 oraz te zawarte w Aneksie A Dyrektywy 91/68/EEC będą stosowane jako podstawa odniesienia dla chorób, na które podatne są owce i kozy.

Można zdecydować zgodnie z procedurą zapisaną w artykule 29, na podstawie poszczególnych przypadków, o uchyleniu tych standardów, dla których dany kraj trzeci daje podobne gwarancje odnośnie zdrowotności zwierząt; w tym przypadku warunki zdrowotności zwierząt przynajmniej równoważne z tymi, o których mowa w powyższych artykułach lub Aneksie, zostaną zapisane zgodnie z taką samą procedurą, dla zezwolenia na wprowadzenie takich zwierząt do stad Wspólnoty.

Artykuł 9

Gdy państwo członkowskie uważa, że szczepionki przeciw pryszczycy używane w kraju trzecim przeciw wirusom A, O lub C mają pewne braki, to zabroni wprowadzenia na swoje terytorium bydła, owiec, kóz oraz trzody chlewnej z tego kraju trzeciego. Poinformuje inne państwa członkowskie oraz Komisję tak szybko jak to możliwe o swej decyzji i poda uzasadnienie tej decyzji. Stały Komitet Weterynaryjny spotka się tak szybko jak to możliwe po tej notyfikacji. Decyzja zostanie podjęta zgodnie z procedurą określoną w Artykule 30.

Artykuł 10

Państwa członkowskie nie zezwolą na import bydła, owiec, kóz oraz trzody chlewnej, o ile w dniu załadowania w celu wysyłki do kraju przeznaczenia zwierzęta te stale pozostawały na terytorium lub części terytorium kraju trzeciego z listy przygotowanej zgodnie z Artykułem 3 (1) przynajmniej w ciągu poprzednich:

(a) sześciu miesięcy w przypadku bydła lub trzody chlewnej przeznaczonych na hodowlę lub produkcję oraz owiec lub kóz na chów, hodowlę lub opasanie;

(b) trzy miesiące w przypadku zwierząt na ubój.

Zwierzęta, które mają odpowiednio mniej niż sześć lub trzy miesiące będą musiały pozostać na tym terytorium od urodzenia.

Artykuł 11

1. Państwa członkowskie nie zezwolą na import bydła, owiec lub kóz, lub świń, o ile nie zostanie przedstawione świadectwo przygotowane przez weterynarza urzędowego eksportującego kraju trzeciego.

Świadectwo to musi:

- (a) zostać wystawione w dniu załadowania zwierząt do wysyłki do kraju przeznaczenia;
- (b) być sporządzone przynajmniej w jednym spośród urzędowych języków państwa członkowskiego miejsca przeznaczenia i jednym spośród tych państw członkowskich, w jakich przeprowadzana jest inspekcja, o której mowa w artykule 12;
- (c) towarzyszyć zwierzętom w oryginale;
- (d) zaświadczać, że bydło, owce lub kozy, lub trzoda chlewna spełniają wymagania niniejszej Dyrektywy oraz wymagania określone zgodnie z niniejszą Dyrektywą odnośnie importu z krajów trzecich;
- (e) składać się z jednej kartki papieru;
- (f) być wystawione dla jednej wysyłki./ **jednego adresata**

2. Niniejsze świadectwo musi być zgodne ze wzorem utworzonym zgodnie z procedurą określoną w artykule 29.

Artykuł 12

Usunięty Dyrektywą 91/496 z 15.07.1991

Artykuł 13

Natychmiast po przybyciu do kraju przeznaczenia zwierzęta przeznaczone na ubój będą zabrane bezpośrednio do rzeźni i, zgodnie z wymaganiami zdrowotności zwierząt, dokonany zostanie ich ubój 90/425 nie później niż pięć dni roboczych po dostarczeniu ich do tej rzeźni. Z zastrzeżeniem warunków szczegółowych, które mogą być ustanowione zgodnie z procedurą określoną w artykule 29, właściwe władze kraju przeznaczenia mogą, uzasadniając to zdrowotnością zwierząt, wyznaczyć rzeźnię, do której zwierzęta te muszą być zabrane.

ROZDZIAŁ III

Import mięsa świeżego

Artykuł 14

1. Świeże mięso musi pochodzić od zwierząt, które pozostawały przez przynajmniej trzy miesiące przed ubojem lub od urodzenia, jeśli zwierzęta te mają mniej niż trzy miesiące, na terytorium lub części terytorium kraju trzeciego z listy sporządzonej zgodnie z Artykułem 3 (1).

2. Pomimo artykułu 3 (1), państwa członkowskie nie zezwolą na import świeżego mięsa, o ile nie będzie pochodziło z krajów trzecich:

- (a) które w ciągu poprzedzających 12 miesięcy były wolne od tych spośród następujących chorób, na które podatne są zwierzęta, od jakich pochodzi mięso: pomoru bydła,

afrykańskiego pomoru świń oraz zakaźnego paraliżu świń (choroby cieszyńskiej),

(b) w których **nie przeprowadzono żadnych szczepień** w ciągu ostatnich 12 miesięcy przeciw chorobom wymienionym w (a), na które podatne są zwierzęta, od jakich pochodzi mięso;

- w których nie wykryto klasycznego pomoru świń przez co najmniej 12 poprzedzających miesięcy, nie wydano upoważnienia na szczepienia przeciw klasycznemu pomorowi świń w ciągu przynajmniej 12 poprzedzających miesięcy i żadne świnie nie były szczepione przeciw klasycznemu pomorowi świń podczas poprzedzających 12 miesięcy.

3. Z zastrzeżeniem Artykułu 3 (1):

(a) import mięsa świeżego z krajów trzecich, w których:

- pryszczycza (szczepy A, O, C) jest endemiczna,
- nie jest przeprowadzany systematyczny ubój, gdy występuje wybuch pryszczycy,
- praktykowane są szczepienia,

będzie dozwolony tylko pod następującymi warunkami:

- (i) kraj trzeci lub region w kraju trzecim jest zatwierdzony zgodnie z procedurą określoną w artykule 29;
- (ii) mięso jest dojrzałe, jego pH kontrolowane, ma usunięte kości oraz ważniejsze gruczoły limfatyczne.

Import podrobów na spożycie przez ludzi będzie ograniczony, przy wzięciu pod uwagę naukowej opinii ekspertów. Mogą być możliwe warunki specjalne dla podrobów dla przemysłu farmaceutycznego oraz przemysłu wytwarzającego pożywienie dla zwierząt trzymanyh w domu. Ograniczenia te oraz warunki zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w artykule 29.

(b) Import mięsa z krajów trzecich, w których są przeprowadzane szczepienia przeciw szczepom pryszczycy SAT lub ASIA I, będzie dozwolony tylko pod następującymi warunkami:

- (i) w kraju trzecim są regiony, gdzie szczepienia nie są dozwolone i nie zanotowano przypadków pryszczycy w ciągu 12 miesięcy; regiony będą zatwierdzone zgodnie z procedurą określoną w artykule 29;
- (ii) mięso jest dojrzałe, ma usunięte kości oraz ważniejsze gruczoły limfatyczne i nie jest importowane do 3 tygodni po uboju;
- (iii) nie zezwala się na import podrobów z tych krajów.

(c) import świeżego mięsa z krajów trzecich

- w których praktykowane są szczepienia, a także
- które były wolne od pryszczycy w ciągu 12 miesięcy

będzie dozwolony zgodnie z warunkami ustanowionymi w ramach procedury określonej w artykule 29.

(d) import mięsa świeżego z krajów trzecich, w których:

- nie są przeprowadzane rutynowe szczepienia, a także
- są wolne od pryszczycy

będzie dozwolony w ramach procedury określonej w artykule 29 oraz zgodnie z przepisami rządzącymi handlem wewnątrz Wspólnoty.

Dodatkowe przepisy, które mogą się stosować wobec krajów, o których mowa w (a) i (b) pierwszego podparagrafu, zostaną ustanowione zgodnie z procedurą opisaną w artykule 29.

- (e) **Norwegia i Szwecja** może w okresie przejściowym trzech lat od daty wejścia w życie Układu o Przystąpieniu utrzymać swoje krajowe przepisy dotyczące importu świeżego mięsa pochodzącego z krajów, w których szczepi się przeciw pryszczycy.

Artykuł 15

Można zdecydować, że zgodnie z procedurą określoną w artykule 29, że artykuł 14 (2) (a) będzie się stosował jedynie do części terytorium kraju trzeciego.

Zgodnie z tą samą procedurą oraz poprzez uchylenie Artykułu 14 (2) (b) import mięsa świeżego może być dozwolony, pod pewnymi warunkami, z kraju trzeciego lub części terytorium, gdzie szczepienia zostały przeprowadzone przeciw jednej lub większej liczbie chorób, o których mowa w artykule 14 (2) (a).

Zgodnie z procedurą określoną w artykule 29 można będzie zdecydować o uchyleniu artykułu 14 (2) (c).

Artykuł 16

1. Z zastrzeżeniem artykułów 14 i 15 państwa członkowskie nie zezwolą na import mięsa świeżego z kraju trzeciego, chyba że mięso spełnia wymagania zdrowia publicznego i zdrowotności zwierząt zgodnie z procedurą wytyczoną w artykule 29 dla importu mięsa świeżego z tego kraju zgodnie z gatunkiem danego zwierzęcia.

2. Jednakże państwa członkowskie mogą do 31.12.1996 zezwolić na import gruczołów i organów w tym krwi, takich jak surowce dla przemysłu farmaceutycznego, pochodzących z krajów trzecich, które występują na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 3 (1) i nie podlegają zakazowi.

Warunki ogólne, które należy stosować wobec powyższego importu będą określone zgodnie z procedurą opisaną w artykule 30.

Zgodnie z procedurą, o której mowa w artykule 29, państwa członkowskie mogą być upoważnione do importu wyżej wymienionych surowców z krajów trzecich, które nie występują na liście wymienionej w pierwszym podparagrafie po spełnieniu warunków, które biorą pod uwagę specyficzną sytuację zdrowotną w tych krajach trzecich.

Warunki odnoszące się do powyższego importu, ustanowione zgodnie z procedurami określonymi w drugim i trzecim podparagrafie, nie mogą być w żadnym przypadku bardziej korzystne niż te rządzące handlem w obrębie Wspólnoty.

Artykuł 17

1. Państwa członkowskie nie zezwolą na import mięsa świeżego w postaci tusz, w tym półtuszy w przypadku świń oraz półtuszy i ćwiartek w przypadku bydła i nieparzystokopytnych, chyba że możliwa jest rekonstrukcja całej tuszy każdego zwierzęcia.

2. Taki import będzie podlegał następującym warunkom:
świeże mięso musi

- (a) być uzyskane w rzeźni umieszczonej na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 4 (1);
- (b) pochodzić od ubitego zwierzęcia, wobec którego weterynarz urzędowy dokonał inspekcji ante mortem zgodnie z Aneksiem I, rozdziału VI
Dyrektywy 65/433/EEC i uznał za nadające się w wyniku takiej inspekcji na ubój dla celów eksportu do Wspólnoty;

Zgodnie z procedurą określoną w artykule 29 można zdecydować o dodatkowych wymaganiach dostosowanych do specyficznej sytuacji krajów wskazanych z nazwy odnośnie pewnych chorób, które mogą spowodować niebezpieczeństwo dla zdrowia ludzi.

- (c) być poddane obróbce w warunkach higieny zgodnie z rozdziałem VII Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC;
- (d) zostać poddane inspekcji post mortem przeprowadzonej w ramach odpowiedzialności i pod bezpośrednią kontrolą weterynarza urzędowego zgodnie z rozdziałem VIII Aneksu I Dyrektywy 64/433 i nie wykazywać zmian oprócz uszkodzeń pourazowych nabytych na krótko przed ubojem lub zlokalizowanych odkształceń, lub zmian, pod warunkiem, że ustalono - jeśli jest to niezbędne - poprzez odpowiednie testy laboratoryjne, iż nie powodują one niezdatności tusz oraz podrobów dla spożycia przez ludzi albo niebezpieczeństwa dla zdrowia ludzi.

Zgodnie z procedurą określoną w artykule 29 można zdecydować o dodatkowych wymaganiach dostosowanych do specyficznej sytuacji krajów wymienionych z nazwy odnośnie pewnych chorób mogących powodować niebezpieczeństwo dla zdrowia ludzi.

- (e) oznakowanie zdrowotności musi być stosowane zgodnie z rozdziałem XI Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC;
- (f) po inspekcji post mortem przeprowadzonej zgodnie z (d), były przechowywane w zakładach i odpowiednich warunkach higienicznych oraz zgodnie z rozdziałem XIV Aneksu I Dyrektywy 64/433 EEC;
- (g) być transportowane zgodnie z rozdziałem XV Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC i zostało poddane obróbce w odpowiednich warunkach higienicznych.

3. Podczas przeprowadzania inspekcji post mortem, o której mowa w 2 (d), a także podczas weryfikacji zgodności z warunkami higieny, o których mowa w 2 (c) i wymaganiami rozdziału XIV Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC weterynarzowi urzędowemu mogą pomagać asystenci, za których pracę jest on odpowiedzialny.

Asystenci ci muszą:

- (a) być mianowani przez właściwe władze centralne kraju eksportującego zgodnie z obowiązującymi postanowieniami;
- (b) odbyć właściwe szkolenie;
- (c) mieć status gwarantujący ich bezstronność wobec kierujących zakładami;
- (d) nie mieć uprawnień do podejmowania decyzji odnośnie ostatecznego wyniku inspekcji zdrowia publicznego.

Artykuł 18

1. Poprzez uchylenie artykułu 17 (1) państwa członkowskie mogą zezwolić na import:

- (a) półtusze, półtusze pokrajanych na nie więcej niż trzy całościowe części, ćwiartek lub podrobów spełniających warunki ustanowione w artykule 17 (2) oraz (3) z rzeźni przeznaczonych na ten cel zgodnie z procedurą ustanowioną w artykule 29;

(b) części mniejszych niż ćwiartki lub mięsa z kośćmi, lub podrobów, lub wątroby bydła pokrajanej na plastry z zakładów rozbioru mięsa, w których dokonano inspekcji zgodnie z procedurą ustaloną w artykule 29. Takie mięso poza spełnianiem warunków określonych w artykule 17 (2) oraz (3) będzie odpowiadać następującym wymaganiom:

- (i) musi być porcjowane i uzyskane zgodnie z postanowieniami rozdziału IX
- (ii) musi być poddane inspekcji przeprowadzonej przez weterynarza urzędowego zgodnie z rozdziałem X Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC
- (iii) jego opakowanie musi spełniać wymogi określone w rozdziale XII Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC
- (iv) musi przejść przez wszystkie inspekcje, przeprowadzone przez weterynarzy Wspólnoty, wymagane dla zagwarantowania, że powyższe postanowienia były stosowane.
- (v) świeże mięso nieparzystokopytnych musi być poddane inspekcji przez kraj miejsca przeznaczenia z uwagi na ewentualne restrykcje co do wykorzystania takiego mięsa.

2. Pomimo artykułu 20 (j) i (k) państwa członkowskie mogą zezwolić na import na ich terytoria mięsa w kawałkach mniejszych niż 100-gramowe w znaczeniu artykułu 2 (2) Dyrektywy 88/657/EEC z mięśni żwaczy oraz mózgu, pod warunkiem, że spełniają one wymagania artykułu 17 (2) oraz paragrafu 1 (b) (iii), (iv) oraz (v) niniejszego artykułu, a także, w przypadku mięsa w kawałkach mniejszych niż 100-gramowe, warunki określone w Dyrektywie 88/657/EEC.

3. Zgodnie z procedurą ustanowioną w artykule 29 można zdecydować, że w zakładach specjalnie wyznaczonych w tym celu mięso może być rozbierane, gdy jest ciepłe, pod specjalnymi warunkami różniącymi się od tych określonych w paragrafie 46 rozdziału IX, Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC.

- pkt. 4 brak w oryginale

Artykuł 19

Artykuły 17 i 18 nie będą się stosowały do:

- (a) mięsa świeżego importowanego w ramach upoważnienia kraju miejsca przeznaczenia do wykorzystania na inne cele niż spożycie przez ludzi;
- (b) mięsa świeżego przeznaczonego na wystawę lub badania specjalne lub na analizę, pod warunkiem, że nadzór administracyjny umożliwia zagwarantowanie, iż mięso to nie jest wykorzystywane na spożycie przez ludzi i pod warunkiem, że po zakończeniu wystawy lub przeprowadzeniu badań specjalnych bądź analizy mięso to, z wyjątkiem tego, które zostało wykorzystane podczas analizy, zostanie wycofane z terytorium Wspólnoty lub zniszczone.

W tym przypadku i w przypadku, o którym mowa w (a), kraj miejsca przeznaczenia zapewni, że dane mięso nie będzie mogło być wykorzystane na inne cele niż ten, dzięki któremu zostało dopuszczone na jego terytorium;

- (c) świeże mięso przeznaczone wyłącznie na dostawy organizacji międzynarodowych, pod warunkiem zatwierdzenia zgodnie z procedurą ustanowioną w artykule 29 oraz pod warunkiem, że mięso to pochodzi z kraju trzeciego z listy sporządzonej zgodnie z artykułem 3 (1) oraz że wymogi zdrowotności zwierząt są przestrzegane. Państwa członkowskie na terytorium, na którym mieszczą się te organizacje międzynarodowe zapewnią, że mięso to nie wejdzie do wolnego obrotu.

Pierwszy podparagraf będzie się stosował ze wszystkimi zmianami do produktów mięsnych.

Artykuł 20

Państwa członkowskie zabronią importu:

- (a) mięsa świeżego dzików lub świń **wnętrów** ;
 - (b) mięsa świeżego:
 - (i) zwierząt, którym podawano substancje hormonalne zabronione zgodnie z Dyrektywą 81/602/EEC oraz 88/146/EEC;
 - (ii) zawierające pozostałości substancji hormonalnych, na które zezwolono zgodnie z wyjątkami, o których mowa w artykule 4 Dyrektywy 81/602/EEC oraz artykułach 2 i 7 Dyrektywy 88/146/EEC, pozostałości antybiotyków, pestycydów lub innych substancji, które są szkodliwe lub mogą spowodować, iż spożycie mięsa świeżego może być niebezpieczne lub może zagrażać zdrowiu ludzi, o tyle, o ile takie pozostałości przekraczają dozwolony poziom.
- Dozwolony poziom będzie ustalony przez Radę, działającą na podstawie propozycji Komisji, i może być następnie zmieniony zgodnie z procedurą określoną w artykule 29;
- (c) świeżego mięsa, które zostało poddane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu oraz świeżego mięsa zwierząt, którym podano substancje zmiękczające lub inne produkty mogące mieć negatywny wpływ na skład mięsa lub cechy organoleptyczne;
 - (d) mięsa świeżego, do którego dodano inne substancje niż te, o których mowa w paragrafie 58 rozdziału XI Aneksu I Dyrektywy 64/433/EEC w celu oznakowania zdrowotności;
 - (e) mięsa świeżego zwierząt, u których stwierdzono jakąkolwiek formę gruźlicy oraz mięsa świeżego pochodzącego od zwierząt, u których po uboju wykryto jakąkolwiek formę gruźlicy lub stwierdzono, że były nosicielami jednej lub większej liczby cysisterci bovis albo cysisterci cellolosae, żywych lub nieżywych, lub w przypadku świń zawierały włośnia krętego;
 - (f) świeżego mięsa od zwierząt ubitych w zbyt młodym wieku;
 - (g) części tuszy lub podrobów z uszkodzeniami pourazowymi, powstałymi na krótko przed ubojem lub zniekształcenia, zanieczyszczenia lub zmiany, o których mowa w artykule 17 (2) (d);
 - (h) krwi;
 - (i) mięsa mielonego, mięsa pokrajanego w podobny sposób i mięsa odzyskanego mechanicznie;
 - (j) mięsa świeżego w kawałkach mniejszych niż 100-gramowe;
 - (g) głów bydła oraz części tkanek mięśniowych i innych tkanek głów oprócz języka.

Artykuł 21

Metoda i procedury wymagane dla wykrywania obecności włośnia krętego w świeżym mięsie trzody chlewnej będą określone przez Radę działającą na podstawie propozycji z Komisji.

ROZDZIAŁ IV

Import produktów mięsnych

Artykuł 21 a

1. Z zastrzeżeniem paragrafu 2, produkty mięsne muszą być przygotowane w całości lub częściowo z świeżego mięsa:

- spełniającego wymogi artykułów 14 i 15 oraz wszelkie specyficzne warunki zdrowotne zwierząt określonych zgodnie z artykułem 16 lub

- pochodzącego z państwa członkowskiego pod warunkiem, że takie świeże mięso:

- (i) spełnia wymogi artykułów 3 i 4 Dyrektywy 80/215/EEC z zastrzeżeniem wymogów artykułów 7 i 10 tej Dyrektywy,

- (ii) zostało wysłane, pod kontrolą weterynaryjną, do zakładu przetwórczego albo bezpośrednio, albo po uprzednim przechowywaniu w zatwierdzonym zakładzie chłodniczym,

- (iii) zostało poddane, przed przetworzeniem, inspekcji dokonanej przez weterynarza urzędowego w celu zagwarantowania, że takie świeże mięso nadal nadaje się do przetworzenia zgodnie z Dyrektywą 77/99/EEC.

2. Jednakże państwa członkowskie nie mogą odmówić importu produktów mięsnych z kraju trzeciego lub jego części, które występują pod nagłówkiem "Produkty mięsne" na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 3, lecz z których import mięsa świeżego nie jest zezwolony lub już nie jest zezwolony, pod warunkiem, że produkty te spełniają następujące wymogi:

- (i) muszą pochodzić z zakładu, który po wcześniejszym spełnieniu ogólnych warunków dla zatwierdzenia, dostał specjalne zatwierdzenie na ten rodzaj produktu;

- (ii) muszą być uzyskane z świeżego mięsa lub je zawierać zgodnie z definicją w paragrafie 1 lub z mięsa pochodzącego z kraju produkującego, które musi:

- spełniać pewne wymogi polityki zdrowotnej, które zostaną zapisane w każdym poszczególnym przypadku na podstawie sytuacji zdrowotnej kraju produkującego zgodnie z procedurami ustalonymi w artykule 30,

- pochodzić z rzeźni, która jest specjalnie zatwierdzona na dostawę mięsa do zakładu, o którym mowa w punkcie (i),

- mieć specjalne oznakowanie, aby się odróżniało zgodnie z procedurą określoną w artykule 29;

- (iv) muszą być poddane obróbce cieplnej w hermetycznie zapieczętowanym pojemniku do wartości 300 **stopni Farenheita** lub większej.

Jednakże w ramach procedury określonej w artykule 29, można zezwolić na inne rodzaje obróbki cieplnej na podstawie sytuacji dotyczącej zdrowotności zwierząt panującej w kraju eksportującym.

Artykuł 21 b

Poza wymaganiami ustanowionymi w artykule 21 a produkty mięsne pochodzące z krajów trzecich mogą być importowane do Wspólnoty tylko wtedy, gdy spełniają następujące wymogi:

1. zostały uzyskane w zakładzie występującym pod nagłówkiem "Produkty mięsne" na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 4;

2. pochodzą z zakładu spełniającego właściwe wymogi Aneksów A i B Dyrektywy 77/99/EEC;

3. zostały uzyskane w warunkach higieny spełniających wymogi rozdziału II oraz punktów 23 i 25 rozdziału III Aneksu A Dyrektywy 77/99/EEC;

4. zostały całkowicie uzyskane z:

(a) mięsa świeżego:

(i) z zakładu występującego na jednej spośród list sporządzonych zgodnie z Dyrektywą 64/433/EEC lub niniejszą Dyrektywą;

(ii) spełniającego wymogi artykułu 17 i 18 niniejszej Dyrektywy oraz, dodatkowo, spełniającego warunki zapisane w punktach 23 i 25 rozdziału III Aneksu A Dyrektywy 77/99/EEC;

(b) gdy stosuje się artykuł 21a (2), z mięsa spełniającego szczegółowe wymagania ustalone dla danego kraju produkującego;

(c) produkty mięsne uzyskane w zakładzie występującym albo na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 4, albo jednej z list, o których mowa w artykule 7 Dyrektywy 77/99/EEC;

5. muszą spełniać warunki ogólne określone Dyrektywą 77/99/EEC, a w szczególności:

(a) zostały poddane obróbce określonej w artykule 2 (d) Dyrektywy 77/99/EEC

(b) zostały poddane inspekcji dokonanej przez weterynarza urzędowego zgodnie z rozdziałem IV Aneksu A Dyrektywy 77/99/EEC oraz, gdy są hermetycznie zapieczętowane, inspekcji zgodnej z wymogami, które zostaną ustanowione zgodnie z rozdziałem II Aneksu B Dyrektywy 77/99/EEC.

Przeprowadzając taką inspekcję, weterynarz może być wspomagany przez asystentów jemu podlegających. Asystenci ci muszą:

(i) być mianowani przez właściwe władze centralne kraju eksportującego zgodnie z obowiązującymi postanowieniami;

(ii) odbyć odpowiednie szkolenie;

(iii) mieć status prawny zapewniający, że są niezależni od osób kierujących zakładami;

(iv) nie mieć uprawnień do podejmowania decyzji dotyczących ostatecznego wyniku inspekcji;

(c) w przypadku owijania i pakowania muszą być owinięte i opakowane zgodnie z rozdziałem V Aneksu A Dyrektywy 77/99/EEC;

(d) muszą mieć pieczętkę zdrowia publicznego, która spełnia warunki oznakowania określone w rozdziale VI Aneksu A Dyrektywy 77/99/EEC, z wyjątkiem inicjałów i zestawów inicjałów dla państw członkowskich, tak jak zostało to określone w punkcie 39 (a), które będą zastąpione nazwą kraju trzeciego pochodzenia, którym towarzyszy numer upoważnienia weterynaryjnego zakładu pochodzenia;

(e) muszą być przechowywane i transportowane do Wspólnoty w odpowiednich warunkach higieny zgodnie z rozdziałem VIII Aneksu A Dyrektywy 77/99/EEC i przenoszone w odpowiednich warunkach higieny; w przypadku produktów mięsnych, o których mowa w artykule 4 tej Dyrektywy, producent musi dla celów inspekcji oznaczyć widocznie i wyraźnie na opakowaniu produktu temperaturę, w której produkt musi być transportowany i przechowywany w okresie, w jakim może być przechowywany w tych warunkach;

6. nie mogły być poddane promieniowaniu jonizującemu.

Pending the establishment by the Commission import certificates and lists of establishments from which imports of intestines and the other products referred to in article 2 (b) (v) of Directive 77/99/EEC or the conclusion of veterinary equivalence agreements, and until 31 December 1998 at latest.

Member States shall be authorised to import the products in accordance with the national rules in force by way of derogation from the requirements laid down in paragraphs 1,2 and 4 (a) (i)

ROZDZIAŁ V

Wymogi stosowane zarówno w stosunku do mięsa, jak i produktów mięsnych

Artykuł 22

1. Państwa członkowskie nie dopuszczą mięsa świeżego lub produktów, które byłyby importowane bez przedstawienia świadectwa zdrowotności zwierząt i świadectwa zdrowia publicznego sporządzonego przez weterynarza urzędowego eksportującego kraju trzeciego.

Świadectwa te muszą:

(a) być sporządzone przynajmniej w jednym spośród języków urzędowych kraju miejsca przeznaczenia i jednym spośród tych państw członkowskich, w jakich zostały przeprowadzone inspekcje importowe, o których mowa w artykułach 23 i 24;

(b) być dołączone do mięsa świeżego lub produktów mięsnych w oryginale;

(c) składać się z jednej kartki papieru;

d) być wystawione dla jednej przesyłki.

Świadectwo zdrowotności zwierząt musi zaświadczać, że świeże mięso lub produkty mięsne spełniają wymogi zdrowotności dla zwierząt określone w niniejszej Dyrektywie oraz te określone zgodnie z nią, odnoszące się do importu świeżego mięsa lub produktów mięsnych z kraju trzeciego.

2. Świadectwo zdrowotności musi korespondować z modelem ustanowionym zgodnie z procedurą określoną w artykule 29.

Można zdecydować zgodnie z tą samą procedurą oraz na podstawie danego przypadku, że to świadectwo zdrowotności zwierząt oraz świadectwo zdrowia publicznego mogą stanowić jedną kartkę.

3. Świadectwo zdrowia publicznego musi korespondować, jeśli chodzi o prezentację i treść ze wzorem występującym w Aneksie A, a dla produktów mięsnych ze wzorem występującym w Aneksie C i być wystawione w dniu, w którym świeże mięso lub produkty mięsne są ładowane w celu wysyłki do kraju przeznaczenia.

Article 23

1. The member States shall ensure that, upon arrival in the geographical territory of the Community, fresh meat or meat products are subjected without delay to an animal health inspection carried out by the competent authority, whatever the procedure under which they were declared.

The detailed rules necessary to ensure that the inspection referred to in this paragraph is carried out in a uniform manner shall be adopted in accordance with the procedure laid down in Article 29.

2. Without prejudice to paragraph 3, the Member States shall ensure that importation is prohibited if this inspection reveals that :

- the meat or meat products do not come from the territory of a third country, or from a part thereof, included on the list drawn up in accordance with Article 3(1),

- the meat or meat products come from the territory of a third country, or from a part thereof, from which imports are prohibited in accordance with articles 14 and 28, but without prejudice to Article 21a(2)
 - the animal health certificate which accompanies the meat or meat products does not comply with the conditions laid down pursuant to Article 22(1) and(2).
3. The Member States shall authorise fresh meat or meat products from one third country to be transported to another provided that :
- (a) the party concerned supplies proof that the first third country toward which the meat or meat products are being sent , after transit through Community territory, undertakes under no circumstances to reject or to send back to the Community the meat or meat products the importation or transit of which it has authorised
 - (b) such transport has been previously authorised by the competent aythorities of the Member State in the territory of which the animal health inspection provided for in paragraph 1 is carried out;
 - (c) such transport is carried out, without the goods being unloaded on Community territory, under the supervision of the competent authorities in vehicles or containers sealed by the competent authorities; the only handling authorized during this transport shall be that carried out respectively at the point of entry into or exit from Community territory for direct transhipment from a ship or aircraft to any other means of transport or vice versa.
4. All expenditure incurred pursuant to this Article shall be chargeable to the consignor, the consisignee or their representative without compensation by the State.

Artykuł 24

1. Państwa członkowskie zapewnią, że każda przesyłka świeżego mięsa lub produktów mięsnych zostanie poddana inspekcji pod kątem zdrowia publicznego przed zwolnieniem jej na spożycie na terenie geograficznym Wspólnoty oraz inspekcji pod kątem zdrowotności zwierząt, przeprowadzonej przez weterynarza urzędowego.

Państwa członkowskie zagwarantują, że importerzy będą zobowiązani zawiadomić przynajmniej z dwudniowym wyprzedzeniem służby lokalne odpowiedzialne za inspekcję importową w punkcie, w którym świeże mięso lub produkty mięsne mają być przedstawione do inspekcji, określając ilość i rodzaj mięsa lub produktów mięsnych oraz czas, od którego można przeprowadzić inspekcję.

2. Inspekcja pod kątem zdrowia publicznego, o której mowa w paragrafie 1, będzie przeprowadzona na podstawie próbek wyrywkowych w przypadku importu objętego artykułami 17 (1), 18 (1) i (2) oraz artykułami 21 a i 21 b. Celem tej inspekcji będzie w szczególności weryfikacja zgodnie z paragrafem 3:

- (a) świadectwa zdrowia publicznego, zgodności świeżego mięsa lub produktów mięsnych z modelami na tym świadectwie, oznakowania zdrowotności;
- (b) stanu konserwacji, obecności brudu lub czynników patogennych;
- (c) obecności pozostałości substancji, o których mowa w artykule 20;
- (d) czy, w przypadku świeżego mięsa, ubój lub rozbiór, lub w przypadku produktów mięsnych, produkcja była dokonywana w zakładach zatwierdzonych w tym celu;
- (e) warunków transportu.

3. Zostaną przyjęte, zgodnie z procedurą określoną w artykule 29, przepisy wykonawcze niezbędne dla zapewnienia, że inspekcje, o których mowa w paragrafie 1, są przeprowadzane w jednolity sposób, zwłaszcza jeśli chodzi o stosowanie artykułu 20, a bardziej szczegółowo metody analizy oraz przerwy w pobieraniu próbek i standardy.

4. Państwa członkowskie zabronią wprowadzania na rynek mięsa świeżego lub produktów mięsnych, jeśli inspekcje, o których mowa w paragrafie 1 wykazały, że:

- świeże mięso lub produkty mięsne nie są odpowiednie dla konsumpcji przez ludzi,

- warunki określone w niniejszej Dyrektywie oraz Aneksie I do Dyrektywy 64/43/EEC oraz Aneksach A i B Dyrektywy 77/99/EEC nie zostały spełnione,
- jedno ze świadectw wymienionych w artykule 22, w które zaopatrzona jest każda przesyłka, nie spełnia warunków określonej w tym artykule.

5. Jeśli świeże mięso lub produkty mięsne nie mogą być importowane, to muszą być zwrócone, chyba że jest to niezgodne ze względami zdrowia publicznego.

Jeśli niemożliwy jest zwrot mięsa lub produktów mięsnych, to muszą być one zniszczone na terytorium państwa członkowskiego, w którym inspekcje miały miejsce.

Poprzez uchylene niniejszego postanowienia i jeśli importer lub jego przedstawiciel o to poprosi, państwo członkowskie przeprowadzające inspekcje pod kątem zdrowotności zwierząt i zdrowia publicznego może upoważnić jego wwóz w celu innego wykorzystania niż konsumpcja przez ludzi pod warunkiem, że nie ma niebezpieczeństwa dla ludzi lub dla zwierząt, że mięso lub produkty mięsne są z kraju trzeciego znajdującego się na liście sporządzonej zgodnie z artykułem 3 (1) i że import nie jest zabroniony zgodnie z artykułem 28. Takie mięso lub produkty mięsne nie mogą opuścić terytorium tego państwa członkowskiego, które musi zweryfikować ostateczne miejsce przeznaczenia mięsa i produktów mięsnych.

6. We wszystkich przypadkach, po inspekcjach wspomnianych w paragrafie 1, świadectwa te muszą być potwierdzone, tak by w jasny sposób wskazywały uprawnione wykorzystanie dla mięsa lub produktów mięsnych.

Artykuł 25

Świeże mięso lub produkty mięsne każdej przesyłki dopuszczonej do obrotu we Wspólnocie przez państwo członkowskie na podstawie inspekcji, o których mowa w artykule 24 (1) muszą, gdy są wysyłane do kraju przeznaczenia, być zaopatrzone w świadectwo korespondujące, jeśli chodzi o prezentację i treść, ze wzorem podanym w Aneksie B.

Świadectwo to musi:

- (a) być sporządzone przez właściwego weterynarza urzędowego w punkcie inspekcji lub miejscu przechowywania;
- (b) być wystawione w dniu załadowania dla wysyłki świeżego mięsa lub produktów mięsnych do kraju przeznaczenia;
- (c) być sporządzone w przynajmniej jednym spośród języków urzędowych kraju przeznaczenia;
- (d) towarzyszyć przesyłce mięsa świeżego lub produktów mięsnych w oryginale.

Artykuł 26

Wszystkie wydatki poniesione w wyniku stosowania artykułów 24 i 25, a w szczególności koszty inspekcji mięsa świeżego lub produktów mięsnych, koszty przechowywania oraz koszty niszczenia takiego mięsa lub produktów mięsnych będą pobierane od wysyłającego, odbiorcę oraz ich przedstawiciela bez rekompensaty ze strony państwa.

ROZDZIAŁ VI

Postanowienia Wspólne

Artykuł 27

1. Kraje Członkowskie sporządzą i poinformują Komisję o listach:

- (a) granicznych punktów inspekcji dla importu bydła, owiec, kóz i trzody chlewnej;
- (b) punktów inspekcji dla importu mięsa świeżego lub produktów mięsnych.

Te punkty inspekcji muszą być zatwierdzone zgodnie z procedurą opisaną w artykule 29.

2. Aby punkty inspekcji granicznej, o których mowa w paragrafie 1 (a) były zatwierdzone, muszą przede wszystkim mieć dostępne udogodnienia niezbędne dla przeprowadzania inspekcji, o której mowa w artykule 12 (1) oraz dla dezynfekcji, usuwania odpadów pasz, śmieci, obornika, moczu i wszystkich innych odpadów.

3. Aby punkty inspekcji, o których mowa w paragrafie 1 (b), były zatwierdzone, muszą mieć do swej dyspozycji co najmniej:

- (a) pomieszczenia do inspekcji wystarczająco duże, aby umożliwić przeprowadzenie inspekcji w normalny sposób;
- (b) pomieszczenia z odpowiednim chłodzeniem i zamrażaniem;
- (c) pomieszczenie z odpowiednim rozmrażaniem;
- (d) laboratorium.

4. Odpowiedzialność za inspekcje weźmie na siebie weterynarz urzędowy. Mogą go wspomagać w zadaniach czysto praktycznych asystenci specjalnie w tym celu przeszkoleni.

Szczegółowe przepisy rządzące tą pomocą zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w artykule 29.

5. Eksperti weterynaryjni będą weryfikować, czy urządzenia w zatwierdzonych punktach inspekcji spełniają warunki niniejszego artykułu oraz czy inspekcje przeprowadzane są zgodnie z niniejszą Dyrektywą.

Eksperti ci muszą być obywatelami państwa członkowskiego innego niż to państwo członkowskie, w jakim mieści się punkt, który ma być sprawdzony.

Warunki stosowania niniejszego paragrafu, a w szczególności mianowanie ekspertów weterynaryjnych oraz procedury weryfikacyjne, zostaną określone zgodnie z procedurą zapisaną w artykule 29.

6. Wszystkie wydatki poniesione w związku ze stosowaniem pierwszego podparagrafu paragrafu 5 będą ponoszone przez Wspólnotę.

Artykuł 28

Usunięty Dyrektywą 91/496 z 15 lipca 1991 r.

Artykuł 29

1. Gdy ma być wykorzystana procedura określona w niniejszym artykule, Przewodniczący zwróci się ze sprawami bez opóźnień, działając ze swej własnej inicjatywy lub na prośbę państwa członkowskiego, do Stałego Komitetu Weterynaryjnego (zwanego dalej "Komitetem") utworzonego na mocy Decyzji Rady z 15.10.1968.

2. Wewnątrz Komitetu głosy Państw Członkowskich będą wazone zgodnie z Artykułem 148(2) Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedstawi Komitetowi projekt środków, które mają być podjęte. Komitet przekaże swą opinię na temat projektu w czasie, który może określić Przewodniczący w zależności od pilności sprawy. Opinia będzie przyjęta większością określoną w artykule 148 (2) Traktatu w przypadku decyzji, które Rada jest zobowiązana przyjąć na podstawie propozycji Komisji. Głosy przedstawicieli państw członkowskich w Komitecie będą wazone w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie będzie głosować.

3. Komisja przyjmie środki i będzie je stosować natychmiast tam, gdzie są zgodne z opinią Komitetu. Jeśli nie są one zgodne z opinią Komitetu lub gdy opinia nie została przekazana, Komisja przedstawi Radzie bez opóźnień środki, które mają być przyjęte.

Rada zaakceptuje środki większością kwalifikowaną.

Jeśli w ciągu trzech miesięcy od daty przedstawienia propozycji Radzie, nie podjęła żadnych środków, to Komisja przyjmie proponowane środki i będzie je stosować w trybie natychmiastowym, z wyjątkiem takich przypadków, gdy Rada zadecydowała większością zwykłą przeciw tym środkom.

Artykuł 30

1. Gdy ma być wykorzystana procedura określona w niniejszym artykule, Przewodniczący zwróci się bez opóźnień, działając ze swej własnej inicjatywy lub na prośbę państwa członkowskiego, do Stałego Komitetu Weterynaryjnego (zwanego dalej "Komitetem"), utworzonego na mocy Decyzji Rady z 15.10.1968.

2. Wewnątrz Komitetu głosy Państw Członkowskich będą wazone zgodnie z Artykułem 148(2) Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedstawi Komitetowi projekt środków, które mają być podjęte. Komitet przekaże swoją opinię w ciągu dwóch dni. Opinia zostanie przyjęta większością 54 głosów.

4. Komisja podejmie środki i będzie je stosować w trybie natychmiastowym tam, gdzie są zgodne z opinią Komitetu lub, gdy brak jest opinii, Komisja bez opóźnień przedstawi Radzie propozycję dotyczącą środków, które mają być przyjęte. Rada przyjmie środki większością kwalifikowaną.

Jeśli w ciągu piętnastu dni od daty przedłożenia Radzie propozycji nie przyjęła ona żadnych środków, Komisja zaakceptuje zaproponowane środki i będzie je natychmiast stosować z wyjątkiem takiej sytuacji, gdy Rada zadecydowała większością zwykłą przeciw tym środkom.

Artykuł 31

Odwołany Dyrektywą 97/79/EC

Artykuł 31a

Niezależnie od art. 13 dyrektywy 91/496/EWG* oraz artykułu 18 dyrektywy 97/78/WE**, Komisja może odstąpić od zawartych w nich postanowień względem importu do DOM, zgodnie z trybem postępowania ustalonym w art. 29 niniejszej dyrektywy.

Po przyjęciu decyzji, o których mowa w pierwszym ustępie, zasady obowiązujące po imporcie są ustalane zgodnie z tym samym trybem postępowania.

Artykuł 32

1. Państwa członkowskie wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia i postanowienia administracyjne niezbędne dla stosowania niniejszej Dyrektywy i jej Aneksów:

(a) nie później niż 1 października 1973 r. w przypadku postanowień artykułu 23 (1) i (3) (a), (b) i (c);

(b) nie później niż 1 stycznia 1976 r. w przypadku innych postanowień, z wyjątkiem tych, które ustalają zapisy dla procedury Wspólnoty.

2. Będą stosowały postanowienia dotyczące procedury Wspólnoty określonej Dyrektywą nie później niż 1 stycznia 1977 r..

Jednakże okres minimum dwóch lat musi upłynąć pomiędzy przyjęciem środków w ramach tych postanowień a wyżej wymienioną datą.

3. W dniu określonym w paragrafie 2, artykuły 4 i 11 Dyrektywy Rady z 26 czerwca 1964 r. o problemach zdrowotności zwierząt wpływających na handel wewnątrz Wspólnoty bydłem i trzodą chlewną oraz artykuł 9 Dyrektywy Rady z 26 czerwca 1964 r. odnośnie problemów dotyczących zdrowotności wpływających na handel mięsem świeżym wewnątrz Wspólnoty zostaną odwołane.

Artykuł 32 a

1. Niniejsza Dyrektywa będzie się stosować do importu z krajów trzecich świeżego mięsa, o którym mowa w trzecim ustępie artykułu 1 (1) lub produktów mięsnych z niego wytworzonych do czasu wejścia w życie przyjętej Decyzji Komisji, zgodnie z procedurą wytyczoną w artykule 29, w celu dokonania niezbędnych korekt w liście wymienionej w artykule 3.

2. Prawo krajowe odnośnie zdrowia publicznego będzie nadal stosowane wobec importu świeżego mięsa lub produktów mięsnych, o których mowa w paragrafie 1, z krajów trzecich do czasu wejścia w życie przepisów Wspólnoty dotyczących tego tematu.

Artykuł 33

Gdy stosowane są artykuły 8 i 16, warunki ustalone zgodnie z procedurą artykułu 29 dla importu dokonywanego przez niektóre państwa członkowskie muszą być przynajmniej tak rygorystyczne jak te, które te same państwa członkowskie stosują w ramach handlu wewnątrz Wspólnoty.

Artykuł 34

Niniejsza Dyrektywa nie będzie miała wpływu na prawa i obowiązki wynikające z umów dotyczących zdrowotności zwierząt zawartych pomiędzy jednym lub większą liczbą państw członkowskich, lub jednym bądź większą liczbą krajów nieczłonkowskich przed datą przyjęcia niniejszej Dyrektywy.

O ile umowy te nie są zgodne z niniejszą Dyrektywą, dane państwo lub państwa członkowskie będą odwoływały się do wszystkich właściwych środków w celu usunięcia tych zauważonych niezgodności.

Artykuł 35

Niniejsza Dyrektywa jest adresowana do państw członkowskich.

"Proszę zauważyć, że"

Dyrektywa 91/69 również stwierdza, że:

Państwa członkowskie wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia oraz postanowienia administracyjne niezbędne dla stosowania niniejszej Dyrektywy nie później niż 31 grudnia 1992 roku. Natychmiast powiadomią o tym Komisję.

Gdy państwa członkowskie przyjmą te środki, będą one zawierały odniesienie do niniejszej Dyrektywy lub będą miały takie odniesienie z okazji ich urzędowej publikacji. Metody dla takiego odniesienia zostaną określone przez państwa członkowskie.

ANEKS A

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA PUBLICZNEGO

dla świeżego mięsa¹ przeznaczonego do (Nazwa państwa członkowskiego)
Nr.....²

Kraj eksportujący

Ministerstwo

Departament

Znak

(do wyboru)

I. Identyfikacja mięsa

Mięso

(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj kawałków

Rodzaj opakowania

Liczba kawałków lub paczek

Miesiąc(e) i rok (lata) zamrożenia

Waga netto.....

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(nych)

rzeźni

.....

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonego zakładu

rozbioru

mięsa

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia zatwierdzonego magazynu

.....

III. Miejsce przeznaczenia mięsa:

Mięso zostanie wysłane z:

(miejsce załadunku)

do

(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu³

Nazwa i adres wysyłającego

.....

Nazwa i adres odbiorcy

IV. Zaświadczenie o zdrowotności

Ja, niżej podpisany weterynarz urzędowy, zaświadczam, że:

a) - mięso opisane powyżej⁴,

- etykieta umieszczona na opakowaniach mięsa opisanego powyżej4,

ma(ją) oznakowanie wskazujące, że mięso pochodzi w całości od zwierząt ubitych w rzeźniach zatwierdzonych na eksport do kraju przeznaczenia;

b) mięso uzyskano w warunkach rządzących produkcją i kontrolą, określonych w Dyrektywie 72/462/EEC i dlatego też jako takie uważane jest za nadające się dla konsumpcji przez ludzi;

c) mięso zostało rozebrane w zatwierdzonym zakładzie rozbioru mięsa4;

d) mięso było/nie było poddane badaniu na trychinozę lub, gdy stosuje się artykuł 3 Dyrektywy 77/96/EEC, zostało zamrożone;

e) środki transportu oraz warunki załadunku mięsa tej wysyłki spełniają wymagania higieny określone w stosunku do eksportu do kraju przeznaczenia.

Sporządzono w dnia

.....
(podpis weterynarza urzędowego)

ANEKS B

WZÓR

ŚWIADECTWO INSPEKCJI IMPORTOWEJ DLA MIĘSA ŚWIEŻEGO/PRODUKTÓW MIĘSNYCH1 IMPORTOWANYCH Z KRAJÓW TRZECICH

Państwo, w którym przeprowadzono inspekcję importową:.....

Punkt inspekcji:.....

Rodzaj mięsa/produktów mięsnych1:

Opakowanie:

Liczba tusz2 :

Liczba półtuszy2:

Liczba ćwiartek2 lub opakowań:

Waga netto:

Kraj trzeci pochodzenia:

W przypadku produktów mięsnych:

Produkty importowane zgodnie z artykułem 14/artykułem 21 a (2) (1) Dyrektywy 72/462/EEC

.....

Ja, niżej podpisany weterynarz urzędowy, zaświadczam, że mięso/produkty mięsne¹ opisane w niniejszym świadectwie zostało/ły poddane inspekcji w czasie ekspedycji wysyłki.

.....
(Miejscowość i data) (Weterynarz urzędowy)

Nazwa i adres pierwszego odbiorcy _____

ANEKS C

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA PUBLICZNEGO

dla produktów mięsnych¹ przeznaczonych do

.....
(Nazwa państwa członkowskiego) Nr.....2

Kraj eksportujący

Ministerstwo

Departament

Znak

(do wyboru)

I. Identyfikacja produktów mięsnych

Produkty Mięsne
(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj kawałków

Rodzaj opakowania

Liczba kawałków lub paczek

Wymagana temperatura przechowywania i transportu³

Okres przechowywania³

Waga netto.....

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) oraz numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(nych) zakładów

.....
.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów mięsnych:

Produkty mięsne zostaną wysłane z:.....
(miejsce załadunku)

do:
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁴

Nazwa i adres wysyłającego

Nazwa i adres odbiorcy

IV. Zaświadczenie o zdrowotności

Ja, niżej podpisany weterynarz urzędowy, zaświadczam, że:

- a) - produkty mięsne opisane powyżej,
- etykieta umieszczona na opakowaniach produktów mięsnych opisanych powyżej
ma(ją) oznakowanie wskazujące, że produkty mięsne pochodzą w całości od zwierząt ubitych w rzeźniach zatwierdzonych na eksport do kraju miejsca przeznaczenia lub, gdy stosuje się artykuł 21a (2) Dyrektywy 72/462/EEC, od zwierząt ubitych w rzeźni specjalnie wyznaczonej na dostawy mięsa na obróbkę określoną w powyższym paragrafie5 :
- b) produkty mięsne zostały uznane za odpowiednie na konsumpcję przez ludzi po inspekcji przeprowadzonej zgodnie z wymaganiami Dyrektywy 72/462/EEC;
- c) produkty mięsne uzyskano z mięsa świń, które było/nie było poddane badaniu na trychinozę i w tym ostatnim przypadku poddane było zamrożeniu5;
- d) środki transportu oraz warunki załadunku produktów mięsnych tej wysyłki spełniają wymagania higieny określone w stosunku do eksportu do kraju przeznaczenia;
- e) produkty mięsne uzyskano z mięsa, które spełnia wymogi rozdziału III niniejszej Dyrektywy, a te spełniające wymogi artykułu 3 Dyrektywy 77/99/EEC uzyskano w ramach uchylecia, o którym mowa w artykule 21 a (2) Dyrektywy 72/462/EEC5.

Sporządzono w dnia

.....
(podpis weterynarza urzędowego)

- _ OJ (Dziennik Urzędowy) Nr L 302, 31.12.1972, str. 24
- _ OJ Nr L 280, 31.10.1987, str. 28
- _ OJ Nr L 26, 31.01.1977, str. 85
- _ OJ Nr L 382, 31.12.1988, str. 28

1 Świeże mięso w znaczeniu artykułu 2 (b) Dyrektywy 64/433/EEC.

2 Do wyboru

3 Dla wagonów kolejowych lub pojazdów z towarami należy podać numer rejestracyjny, dla samolotu - numer lotu, a dla statków - nazwę.

4 Niepotrzebne skreślić

4 Niepotrzebne skreślić

4 Niepotrzebne skreślić

1 Niepotrzebne skreślić

1 Niepotrzebne skreślić

2 Tylko dla mięsa świeżego

2 Tylko dla mięsa świeżego

2 Tylko dla mięsa świeżego

1 Niepotrzebne skreślić.

1 Produkty mięsne w znaczeniu Dyrektywy 77/99/EEC

2 Do wyboru

3 Do wypełnienia, gdzie zaznaczono zgodnie z artykułem 4 Dyrektywy 77/99/EEC.

3 Do wypełnienia, gdzie zaznaczono zgodnie z artykułem 4 Dyrektywy 77/99/EEC.

4 Dla wagonów kolejowych lub pojazdów z towarami należy podać numer rejestracyjny, dla samolotu - numer lotu, a dla statków - nazwę.

5 Niepotrzebne skreślić.

5 Niepotrzebne skreślić.

5 Niepotrzebne skreślić.

_PAGE _

_PAGE _2_

72/462

DECYZJA KOMISJI

z 26 lutego 1973

dotycząca środków ochronnych stosowanych przez państwa członkowskie przeciwko chorobie pęcherzykowej świń

(73/53/EWG)

OJ No. L 83,30.3.73,p.43

Poprawiona przez Traktat Akcesyjny z 1994 (OJ No. L. 1,03.01.94,P.220)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

mając na względzie Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

mając na względzie Dyrektywę Rady z 26 czerwca 1964¹, dotyczącą problemów zdrowia zwierząt wpływających na wewnątrz-wspólnotowy handel bydłem i trzodą chlewną, ostatnio zmienioną na mocy Dyrektywy z 7 lutego 1972², a w szczególności jej artykuł 9;

mając na względzie Dyrektywę Rady z 26 czerwca 1964³, dotyczącą problemów zdrowia zwierząt wpływających na wewnątrz-wspólnotowy handel świeżym mięsem, ostatnio zmienioną na mocy Dyrektywy z 27 października 1970⁴, a w szczególności jej artykuł 8;

zważywszy, że sytuacja wytworzona na skutek wybuchu choroby pęcherzykowej świń w pewnych częściach Wspólnoty mogłaby narazić na niebezpieczeństwo hodowlę świń we Wspólnocie; zważywszy, że z uwagi na to państwa członkowskie miały pełne prawo przyjąć pewne nadzwyczajne środki ochronne;

zważywszy, że w obecnej chwili zagrożenie chorobą i szybkość z jaką się ona rozprzestrzenia nie usprawiedliwiają nawet częściowych restrykcji importowych; zważywszy, że w celu zapobieżenia rozprzestrzeniania się choroby wystarczające jest, jeśli wysyłające państwa członkowskie, w których nastąpił wybuch choroby pęcherzykowej świń udzielą odbierającym państwom członkowskim gwarancji, które są identyczne z gwarancjami wcześniej przewidzianymi przez istniejące przepisy wspólnotowe w zakresie pryszczycy; zważywszy, że w rzeczywistości istnieje pewne podobieństwo kliniczne pomiędzy pierwszymi symptomami choroby pęcherzykowej i pryszczycy;

zważywszy, że przy wprowadzaniu wspólnotowych przepisów, o których mowa powyżej, środki stosowane przez zainteresowane kraje powinny być w tym celu skoordynowane;

¹ Dz. U. nr L 121, 29.7.1964, str. 1977 i 2012/64.

² Dz. U. nr L 38, 12.2.1972, str. 95.

³ Dz. U. nr L 121, 29.7.1964, str. 2012/64.

⁴ Dz. U. nr L 239, 30.10.1970, str. 42.

zważywszy, że zważywszy, że środki podjęte w niniejszej Decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Państwa członkowskie, w których nastąpił wybuch choroby pęcherzykowej świń udzielają gwarancji dotyczących świń i świeżej wieprzowiny wywiezionej z ich terytoriów na terytorium innego państwa członkowskiego, które są identyczne z gwarancjami ustanowionymi dla przyszczy na mocy Dyrektywy Rady z 26 czerwca 1964 o problemach zdrowia zwierząt wpływających na wewnątrzspółnotowy handel bydłem i trzodą chlewną, ostatnio zmienionej na mocy Dyrektywy z 7 lutego 1972, a w szczególności jej artykuły 2 ustęp I, 3 ustęp 2b i ustęp 2c (I) (II).

Artykuł 2

Niniejsza Decyzja jest skierowana do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 26 lutego 1973

W imieniu Komisji
Przewodniczący
Francois-Xavier ORTOLI

DYREKTYWA RADY

w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i marketing produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego

77/99/EWG

(OJ nr L 26 z 31.I.1977, s. 85)

poprawiona i uaktualniona zgodnie z Dyrektywą nr 92/5/EWG (OJ nr L 57 z 2.III 1992 str. 1)

poprawiona zgodnie z Dyrektywą nr 92/45/EWG (OJ Nr L 268 z 14.IX 1992 str. 35)

poprawiona zgodnie z Dyrektywą nr 92/116/EWG (OJ Nr L 62 z 15.III 1992 str. 1)

poprawiona zgodnie z Dyrektywą nr 92/118/EWG (OJ Nr L 62 z 15.III 1992 str. 49)

poprawiona zgodnie z Dyrektywą nr 95/68/EWG (OJ Nr L 332 z. 30.XII. 1995 str. 11)

motywy

92/5/EWG

(RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH)

Zważywszy, że mięso z bydła, świń, owiec, gęsi i domowych zwierząt jednokopytnych, mięso drobiowe, dziczyzna i produkty przetworzone pochodzące od takiego mięsa zostały włączone w listę produktów w Aneksie II Traktatu; zważywszy, że produkcja i handel tymi produktami stanowią ważne źródło dochodu części populacji rolniczej;

Zważywszy, że w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora i zwiększenia produktywności, zasady zdrowia publicznego regulujące produkcję i umieszczanie na rynku muszą być ustanowione na szczeblu Wspólnoty;

Zważywszy, że Wspólnota musi przyjąć środki do stopniowego ustanowienia rynku wewnętrznego w terminie do 31 grudnia 1992 r;

Zważywszy, że Dyrektywa nr 77/99/EWG ustanowiła wymogi zdrowotne do spełnienia w ramach wewnątrz wspólnotowego handlu produktami mięsnymi;

Zważywszy, że Dyrektywa nr 89/662/EWG ustanowiła zasady kontroli stosowane w celu wypełnienia rynku wewnętrznego, a w szczególności zniósła kontrole weterynaryjne na granicach pomiędzy Państwami Członkowskimi;

Zważywszy, że uwzględniając zniesienie powyższych kontroli i wprowadzenie surowszych gwarancji na początku, wtedy gdy nie jest już możliwe rozróżnienie pomiędzy produktami rynku wewnętrznego i produktami na sprzedaż w innym Państwie Członkowskim, wymogi Dyrektywy nr 77/99/EWG powinny zostać dostosowane i rozszerzone na całą produkcję;

Zważywszy, że przedmiot tego dostosowania musi, w szczególności, ujednoclić standardy wymogów zdrowia dla produkcji, przechowywania i transportu produktów mięsnych oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez człowieka;

Zważywszy, że system zatwierdzania dla zakładów wytwórczych, które spełniają wymogi ustanowione niniejszą Dyrektywą powinien być wprowadzony razem z procedurą Wspólnoty dotyczącą inspekcji w celu zapewnienia, że warunki takiego zatwierdzenia są przestrzegane;

Zważywszy, że zakłady wytwórcze o niskiej wydajności powinny być zatwierdzane na podstawie kryteriów uproszczonej struktury i infrastruktury, gdy spełniają zasady higieny ustanowione w niniejszej Dyrektywie;

Zważywszy, że oznaczanie zdrowia produktów mięsnych jest najlepszym sposobem przekonania kompetentnej władzy kraju importującego, że przesyłka spełnia postanowienia niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że świadectwo zdrowia powinno być zachowywane dla weryfikacji miejsca docelowego wysyłanych produktów;

Zważywszy, że reguły, zasady i środki bezpieczeństwa ustanowione zgodnie z Dyrektywą Rady nr 90/675/EWG z 10 grudnia 1990 r. formułującą zasady regulujące organizacją kontroli weterynaryjnych produktów trafiających na rynek Wspólnoty z krajów trzecich znajdują tu zastosowanie;

Zważywszy, że w kontekście handlu wewnątrz wspólnotowego, zasady ustanowione w Dyrektywie nr 89/662/EWG powinny także być stosowane;

Zważywszy, że Komisji powinno powierzyć się zadanie przyjęcia pewnych środków do realizacji niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że, w tym celu, procedury ustanawiające bliską i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałej Komisji Weterynaryjnej powinny być sformułowane;

Zważywszy, że wobec szczególnych trudności w zaopatrzeniu wynikających z sytuacji geograficznej specjalne derogacje powinny być dozwolone w przypadku Republiki Greckiej; zważywszy, że z tych samych powodów, odległym regionom powinno przyznać się dodatkowy czas na podporządkowanie się wymogom niniejszej Dyrektywy;

Zważywszy, że przyjęcie sprecyzowanych zasad dla produktów objętych niniejszą Dyrektywą jest bez szkody dla przyjęcia zasad dotyczących generalnie higieny i bezpieczeństwa żywności, w oparciu o które Komisja przedłożyła propozycję szkicu Dyrektywy;

Zważywszy, że w imię klarowności Dyrektywa nr 77/99/EWG powinna być uaktualniona i Dyrektywa nr 64/433/EWG w sprawie problemów zdrowia wpływających na wewnątrz wspólnotowy handel świeżym mięsem powinna być dostosowana,
PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ.

92/45/EWG

(RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH)

Zważywszy, że dziczyzna jest włączona w listę produktów w Aneksie II Traktatu; zważywszy, że sprzedaż na rynku dziczyzny stanowi dodatkowe źródło dochodu dla części populacji rolniczej;

Zważywszy, że w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora i w celu poprawienia produktywności, zasady dotyczące zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt mające wpływ na produkcję i umieszczanie na rynku dziczyzny muszą być ustanowione na szczeblu Wspólnoty;

Zważywszy, że różnice co do zdrowia zwierząt i warunki zdrowia publicznego w Państwach Członkowskich powinny być eliminowane w celu zachęcenia do wewnątrz wspólnotowego handlu takim mięsem, w celu wypełnienia rynku wewnętrznego;

Zważywszy, że choroby przekazywane zwierzętom domowym i ludziom mogą być przenoszone przez takie mięso; zważywszy, że jest to niezbędne do ustanowienia zasad umożliwiających kontrolowanie takiego ryzyka;

Zważywszy, że konieczne jest ustanowienie warunków higienicznych, w których dziczyzna musi być uzyskiwana, przetwarzana i kontrolowana w celu zapobiegania infekcjom pokarmowym lub zatruciu pokarmowemu;

Zważywszy, że konieczne jest ustanowienie zasad higieny, którym podporządkowałyby się zakłady przetwarzania dziczyzny dla celów zatwierdzenia do handlu;

Zważywszy, że w odniesieniu do organizacji, działań uzupełniających i kontroli przeprowadzanych przez docelowe Państwo Członkowskie oraz środków ochrony do wdrożenia, należy powołać się na zasady ogólne ustanowione w Dyrektywie Rady nr 89/662/EWG z 11 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrz wspólnotowym w celu wypełnienia rynku wewnętrznego;

Zważywszy, że dziczyzna i mięso z dzikich zwierząt importowane z krajów trzecich powinno być poddane minimalnym wymogom ustanowionym zgodnie z niniejszą Dyrektywą dla handlu pomiędzy Państwami Członkowskimi, a podporządkowanie się nim powinno być

monitorowane zgodnie z zasadami i regułami przedstawionymi w Dyrektywie nr 90/675/EWG;

Zważywszy, że właściwe jest zezwolenie na derogację wobec małych ilości dziczyzny;

Zważywszy, że właściwe jest przyznanie czasowych derogacji dla umożliwienia zakładom przetwarzania dziczyzny na podporządkowanie się nowym wymogom;

Zważywszy, że Komisja powinna być odpowiedzialna za przyjęcie środków do realizacji niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że w tym celu, procedura ustanawiająca bliską i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałej Komisji Weterynaryjnej powinna być sformułowana;

Zważywszy, że termin końcowy przetransponowania do prawa państwowego, wyznaczony na 1 stycznia 1994 r. w Artykule 23, nie powinien wpływać na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach 1 stycznia 1993 r.,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ.

92/116/EC

(RADA EUROPY)

Zważywszy, że mięso drobiowe jest włączone w listę produktów w Aneksie II Traktatu; zważywszy, że produkcja i handel mięsem drobiowym stanowi ważne źródło dochodu populacji rolniczej;

Zważywszy, że w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora i zwiększenia jego produktywności, zasady zdrowia publicznego wpływające na produkcję i umieszczanie na rynku muszą być ustanawiane na szczeblu Wspólnoty;

Zważywszy, że Dyrektywa nr 71/118/EWG ustanowiła warunki zdrowia w celu handlu mięsem drobiowym;

Zważywszy, że Wspólnota musi przyjąć środki przeznaczone stopniowo do ustanowienia rynku wewnętrznego obejmującego obszar bez granic wewnętrznych w terminie do 31 grudnia 1992 r.;

Zważywszy, że Dyrektywa nr 89/662/EWG ustanowiła zasady kontroli stosowane w celu wypełnienia rynku wewnętrznego, a w szczególności zniosła kontrole weterynaryjne na granicach pomiędzy Państwami Członkowskimi; zważywszy, że, tam gdzie dotyczy to handlu, zasady te muszą być stosowane wobec świeżego mięsa drobiowego;

Zważywszy, że dla osiągnięcia tego celu, konieczna jest modyfikacja zasad ustanowionych w Dyrektywie nr 71/118/EWG w celu zgodności z nowym podejściem na szczeblu Wspólnoty;

Zważywszy, że odpowiedzialność za podporządkowanie się wymaganiom niniejszej Dyrektywy powinna spoczywać na producentach, a władza powinna być zobowiązana do monitorowania wypełniania tej zasady poprzez własne kontrole;

Zważywszy, że przedmiot tego dostosowania musi, w szczególności, ujednoclić standardy wymogów zdrowia dla produkcji, przechowywania i transportu mięsa drobiowego;

Zważywszy, że konieczne wydaje się wykluczenie pewnych rodzajów sprzedaży bezpośredniej z zakresu niniejszej Dyrektywy;

Zważywszy, że niniejsza Dyrektywa nie powinna być stosowana do pewnych produktów sprzedawanych bezpośrednio przez producenta konsumentowi;

Zważywszy, że możliwe jest, że zawdzięczając pewnym szczególnym okolicznościom, niektóre zakłady wytwórcze działające przed 1 stycznia 1992 r. nie będą w stanie podporządkować się wszystkim zasadom ustanowionym przez niniejszą Dyrektywę;

Zważywszy, że system zatwierdzenia dla zakładów wytwórczych, które spełniają wymogi zdrowia ustanowione przez niniejszą Dyrektywę powinien być wprowadzany razem z procedurą Wspólnoty dotyczącą inspekcji w celu zapewnienia, że warunki takiego zatwierdzenia są przestrzegane;

Zważywszy, że zakłady wytwórcze niskiej wydajności powinny być zatwierdzane według kryteriów uproszczonej struktury i infrastruktury, gdy są spełniają zasady higieny ustanowione w niniejszej Dyrektywie;

Zważywszy, że oznaczanie zdrowia mięsa drobiowego jest najlepszym sposobem przekonania kompetentnej władzy kraju importującego, że przesyłka spełnia postanowienia niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że świadectwo zdrowia powinno być zachowywane dla weryfikacji miejsca docelowego wysyłanych produktów drobiowych, tam gdzie jest przechowywane ze względów zdrowia zwierząt;

Zważywszy, że produkty sprzedaży na rynku Wspólnot, które pochodzą z krajów trzecich muszą objęte być tym samym stopniem ochrony co zdrowie człowieka; zważywszy, że gwarancje równe tym oferowanym przez produkty pochodzenia Wspólnotowego powinny być wymagane w odniesieniu do takich produktów i powinny podlegać zasadom i regułom kontroli zawartym w Dyrektywie Rady nr 90/675/EWG z 10 grudnia 1990 r. ustanawiającej zasady regulacji organizacją kontroli weterynaryjnych wobec produktów, które trafiają do Wspólnoty z krajów trzecich;

Zważywszy, że w celu przyznania koniecznego czasu do stworzenia systemu inspekcji dla zapewnienia, że kraje trzecie spełniają gwarancje uwzględnione w niniejszej Dyrektywie,

państwowe zasady kontroli powinny być utrzymane na okres przejściowy jeśli chodzi o te kraje;

Zważywszy, że Komisji powinno powierzyć się zadanie podjęcia pewnych środków do realizacji niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że, w tym celu, procedura ustanawiająca bliską i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałej Komisji Weterynaryjnej powinna być sformułowana;

Zważywszy, że przyjęcie sprecyzowanych zasad dla produktów objętych niniejszą Dyrektywą jest bez szkody dla przyjęcia zasad dotyczących generalnie higieny i bezpieczeństwa żywności, w oparciu o które Komisja przedłożyła propozycję szkicu Dyrektywy;

Zważywszy, że termin końcowy przetransponowania do prawa państwowego, wyznaczony na 1 stycznia 1994 r. w Artykule 23, nie powinien wpływać na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach 1 stycznia 1993 r.,

Zważywszy, że dla klarowności Dyrektywa nr 71/118/EWG powinna być uaktualniona
PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ.

92/118/EWG

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

Biorąc pod uwagę Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a w szczególności artykuł 43 tego Traktatu,

Biorąc pod uwagę propozycje Komisji,

Biorąc pod uwagę opinię Parlamentu Europejskiego,

Biorąc pod uwagę opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego,

Zważywszy, że produkty pochodzenia zwierzęcego są włączone w listę produktów w Aneksie II Traktatu; zważywszy, że umieszczanie na rynku tych produktów stanowi ważne źródło dochodu populacji rolniczej;

Zważywszy, że w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora i zwiększenia jego produktywności, zasady zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt dla tych produktów muszą być ustanawiane na szczeblu Wspólnoty;

Zważywszy, że Wspólnota musi przyjąć środki przeznaczone stopniowo do ustanowienia rynku wewnętrznego obejmującego obszar bez granic wewnętrznych w terminie do 31 grudnia 1992 r.;

Zważywszy, że wobec wyżej wymienionych celów Rada ustanowiła zasady zdrowia zwierząt stosowane dla świeżego mięsa, mięsa drobiowego, produktów mięsnych, dziczyzny, mięsa z królika i produktów mlecznych;

Zważywszy, że, zachowując tam gdzie ustanowione inaczej, handel produktami pochodzenia zwierzęcego musi być uwolniony, bez szkody dla uciekania się do możliwych środków bezpieczeństwa;

Zważywszy, że biorąc pod uwagę znaczące ryzyko rozprzestrzenienia się chorób, na które narażone są zwierzęta, dla pewnych produktów pochodzenia zwierzęcego szczególne wymogi powinny być sprecyzowane, które będą nałożone kiedy produkty te dostaną się na rynek dla celów handlowych, szczególnie kiedy przeznaczone są dla regionów o wysokim statucie zdrowia;

Zważywszy, że kiedy Dyrektywa nr 92/65/EWG została przyjęta, Komisja zgodziła się oddzielić aspekty zdrowia zwierząt stosowane wobec zwierząt od tych stosowanych wobec produktów;

Zważywszy, że w celu umożliwienia zniesienia kontroli na granicach pomiędzy Państwami Członkowskimi 1 stycznia 1993 r., zasady zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego powinny być dopasowane do stosowania dla wszystkich produktów poddanych takim kontrolom, których handel i import nie został jeszcze zharmonizowany na szczeblu Wspólnoty;

Zważywszy, że dla osiągnięcia tego celu, pewne istniejące zasady powinny być dostosowane dla przyjęcia wyżej wspomnianych środków;

Zważywszy, że system zatwierdzania powinien być wprowadzany dla zakładów wytwórczych, które spełniają wymogi zdrowia ustanowione zgodnie z niniejszą Dyrektywą, razem z procedurą Wspólnoty dotyczącą inspekcji w celu zapewnienia, że warunki takiego zatwierdzania są przestrzegane;

Zważywszy, że towarzyszący dokument dla produktów jest najlepszym sposobem przekonania kompetentnych władz kraju importującego, że przesyłka spełnia postanowienia niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że świadectwo zdrowia publicznego lub zdrowia zwierzęcego powinno być zachowane dla celów weryfikacji miejsca docelowego pewnych importowanych produktów;

Zważywszy, że reguły, zasady i środki bezpieczeństwa ustanowione zgodnie z Dyrektywą Rady nr 90./675/EWG z 10 grudnia 1990 r. formułujące zasady regulujące kontrolami weterynaryjnymi produktów trafiających do Wspólnoty z krajów trzecich (4) powinny być tu stosowane;

Zważywszy, że, w kontekście handlu wewnątrz wspólnotowego, zasady ustanowione w Dyrektywie nr 89/662/EWG także powinny być stosowane;

Zważywszy, że Komisji powinno powierzyć się zadanie podjęcia pewnych środków do realizacji niniejszej Dyrektywy; zważywszy, że, w tym celu, procedura ustanawiająca bliską i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałej Komisji Weterynaryjnej powinna być sformułowana;

Zważywszy, że wobec trudności związanych z dostawą wynikających z sytuacji geograficznej, specjalne derogacje powinny być dozwolone dla Republiki Greckiej;

Zważywszy, że przyjęcie sprecyzowanych zasad dla produktów objętych niniejszą Dyrektywą jest bez szkody dla przyjęcia zasad generalnie higieny i bezpieczeństwa żywności, w oparciu o które Komisja przedłożyła propozycję szkicu Dyrektywy;

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ.

95/68/EC

(RADA EUROPY)

Zważywszy, że pewne aspekty Aneksów do Dyrektywy nr 77/99/EWG powinny być przystosowane w celu uwzględnienia postępu technologicznego w sektorze przetwarzania mięsa oraz w celu zgodności wymogów technicznych z obecną praktyką;

Zważywszy, że konieczne jest zatem poprawienie wymogów odnoszących się do warunków ogólnych dla zatwierdzania zakładów wytwórczych, ogólne warunki higieny stosowane wobec terenów zakładowych, sprzętu i narzędzi, specjalne warunki higieny dla zakładów wytwórczych przygotowujących produkty mięsne, wymogi opakowania, pakowania w pojemniki, naklejania nalepek, oznaczania zdrowia, przechowywania i transportu produktów mięsnych i tych odnoszących się do specjalnych warunków dla gotowych potraw mięsnych i dla wytopionego tłuszczu;

Zważywszy, że do czasu podjęcia środków dla uproszczenia istniejących tekstów, konieczne jest przyjęcie środków tymczasowych dla uniknięcia stosowania kilku znaków zdrowia wobec produktów mięsnych zawierających inne produkty pochodzenia zwierzęcego;

Zważywszy, że poprawki wprowadzone przez Radę do Dyrektywy Rady nr 64/433/EWG z 26 lipca 1964 r. w sprawie problemów zdrowia wpływających na wewnątrz wspólnotowy handel świeżym mięsem, włączając małe magazyny-chłodnie i Dyrektywy Rady nr 88/657/EWG z 14 grudnia 1988 r. ustanawiającej wymogi dla produkcji i handlu mięsem mielonym, mięsem w kawałkach mniejszych niż 100 gram i przetworów mięsnych, i wnoszących poprawki

Dyrektyw nr 64/533/EWG, 71/118/EWG i 72/462/EWG wymagają dalszych poprawek Dyrektywy nr 77/99/EWG; zważywszy, że do czasu takich propozycji środki powinny być przyjęte w celu dopasowania Aneksów do Dyrektywy nr 77/99/EWG do postępu technologicznego,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ.

Artykuł 1

1. Niniejsza Dyrektywa ustanawia zasady zdrowotne dla produkcji i umieszczania na rynku produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych, po obróbce, do spożycia przez człowieka lub przygotowania innych produktów spożywczych.
2. Niniejsza Dyrektywa nie będzie stosować się do przygotowywania i przechowywania, w sklepach detalicznych lub miejscach przyległych do punktów sprzedaży, produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez człowieka tam gdzie przygotowywanie i przechowywanie odbywa się jedynie w celu bezpośredniego zaopatrzenia klienta.

Artykuł 2

Dla celów niniejszej Dyrektywy stosować się będzie niniejsze definicje:

- (a) produkty mięsne: produkty przygotowywane z mięsa lub z zawartością mięsa, które poddano obróbce w taki sposób, że ucięta powierzchnia pokazuje, że produkt nie posiada już właściwości świeżego mięsa.

Jednakże za produkty mięsne nie będą uznawane następujące produkty:

- (i) mięso, które zostało poddane jedynie zimnej obróbce; mięso takie będzie podlegać zasadom niniejszej Dyrektywy zawartym w punkcie (d)
- (ii) produkty podlegające Dyrektywie Rady nr 88/657/EWG z 14 grudnia 1988 r. ustanawiającej wymogi dla produkcji i handlu mięsem mielonym, mięsem w kawałkach mniejszych niż 100 gram oraz przetworom mięsnym, oraz wnoszące poprawki Dyrektywy nr 64/433/EWG, nr 71/118/EWG i nr 72/462/EWG;

(b) inne produkty pochodzenia zwierzęcego:

- (i) ekstrakty mięsne;
- (ii) oczyszczony tłuszcz zwierzęcy: tłuszcz pochodzący z oczyszczonego mięsa, łącznie z kośćmi, i przeznaczony do konsumpcji przez człowieka;
- (iii) skwarki: zawierające proteiny pozostałości wytapiania, po częściowym oddzieleniu tłuszczu i wody;
- (iv) proszek mięsny, sproszkowana skórka, solona lub sproszkowana krew, solona lub sproszkowana plazma krwi;
- (v) żołądki, pęcherze, jelita, oczyszczone, posolone lub sproszkowane, i/lub ogrzane;

(c) gotowe potrawy mięsne; opakowane produkty mięsne odpowiadające przetworom kulinarnym, ugotowane lub podgotowane i zachowane w niskich temperaturach;

(d) mięso: mięso według definicji w:

- Artykule 2 (a) Dyrektywy nr 64/433/EWG,
- Artykule 2 Dyrektywy nr 71/118/EWG,
- Artykule 2 Dyrektywy nr 72/461/EWG,
- Artykule 2 Dyrektywy nr 72/462/EWG,
- Artykule 2 Dyrektywy nr 88/657/EWG,
- Artykule 2 (1) i (2) Dyrektywy nr 91/495/EWG,
- Artykule 2 (1) (d) Dyrektywy nr 92/45/EWG oraz spełniające wymogi Artykułów 3 i 5

(e) materiał surowy: każdy produkt zwierzęcy używany jako składnik do uzyskania produktów wymienionych w punktach (a) i (b) lub używany w przetwarzaniu gotowej potrawy;

(f) obróbka: proces chemiczny lub fizyczny, taki jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, marnowanie, konserwowanie lub suszenie, podjęty w celu przedłużenia konserwacji mięsa lub produktów zwierzęcych osobno lub razem z innymi produktami spożywczymi, lub kombinacja takich procesów;

(g) ogrzewanie: użycie suchego lub wilgotnego ciepła;

- (h) solenie; użycie soli;
- (i) konserwowanie: rozprowadzenie soli w całym produkcie;
- (j) dojrzewanie: obróbka surowego solonego mięsa, stosowana w warunkach klimatycznych, które w trakcie powolnej i stopniowej redukcji wilgoci, są zdolne wytworzyć naturalną fermentację lub procesy enzymatyczne, zakładające zmiany w czasie, które nadają produktowi typowe organoleptyczne właściwości i zapewniają jego trwałość i zdrową jakość w normalnej temperaturze atmosferycznej;
- (k) suszenie: naturalna lub sztuczna redukcja zawartości wody;
- (l) partia: ilość produktu mięsnego objęta tym samym towarzyszącym dokumentem handlowym lub certyfikatem zdrowia;
- (m) opakowanie: ochrona produktów opisanych w Artykule 1 (1) poprzez użycie pierwszego opakowania lub pierwszego kontenera w bezpośrednim kontakcie z danym produktem, a także pierwsze opakowanie i sam pierwszy kontener;
- (n) zapakowanie/ pakunek: umieszczanie jednego lub większej ilości opakowanych lub nie opakowanych produktów opisanych w Artykule 1 (1) w kontenerze, a także sam kontener;
- (o) hermetycznie zaplombowany kontener: kontener przeznaczony do ochrony zawartości przed dostaniem się mikroorganizmów podczas i po obróbce cieplnej i, który nie przepuszcza powietrza;
- (p) zakład wytwórczy: każde przedsiębiorstwo wytwarzania produktów opisanych w punktach (a), (b) i (c);
- (q) ośrodek przepakowywania: warsztat lub magazyn gdzie porcje przeznaczone do umieszczania na rynku są ponownie gromadzone i /lub przepakowywane;

- (r) umieszczanie na rynku: przechowywanie zapasów lub wystawienie z myślą o sprzedaży, zaoferowanie na sprzedaż, sprzedaż, dostawa lub każdy inny sposób dysponowania w branży mięsnej, z wyjątkiem sprzedaży detalicznej;
- (s) kompetentna władza: władza centralna Państwa Członkowskiego posiadająca kompetencje do przeprowadzania kontroli weterynaryjnej lub każdy organ władzy, któremu nadała te kompetencje.

Artykuł 3

A. Każde Państwo Członkowskie będzie zapewniało – bez szkody dla warunków ustanowionych w Artykule 4 - , że produkty mięsne umieszczone na rynku:

1. zostały przetworzone i przechowywane w miejscu zatwierdzonym i nadzorowanym:

- zgodnie z Artykułem 8, i spełniły wymogi niniejszej Dyrektywy, w szczególności wymogi Aneksu A i Rozdziału I i II Aneksu B,

lub

- zgodnie z Artykułem 9, w przypadku miejsc, które nie posiadają struktury przemysłowej lub zdolności produkcyjnej;

2. zostały przetworzone ze świeżego mięsa opisanego w Artykule 2 (d), w rozumieniu, że mięso importowane z trzeciego kraju musi sprostać minimalnym wymogom Rozdziału III Dyrektywy nr 71/118/EWG i zostało objęte inspekcją zgodnie z Dyrektywą nr 90/675/EWG;

(i) mięso importowane z trzeciego kraju musiało zostać objęte inspekcją zgodnie z Dyrektywą nr 90/675/EWG;

(ii) mięso importowane zgodnie z Artykułem 15 Dyrektywy nr 71/118/EWG i drugim paragrafem Artykułu 17 Dyrektywy nr 91/495/EWG może nie być użyte chyba, że:

- produkty otrzymane z tego mięsa spełniają wymogi przedstawione w niniejszej Dyrektywie,
- produkty te nie noszą znaku zdrowia ustanowionego w Rozdziale VI Aneksu B,

- umieszczenie na rynku niniejszych produktów podlega państwowym postanowieniom Państwa Członkowskiego z rynkiem docelowym.

Mięso uznane za nie nadające się do spożycia zgodnie z wymogami Artykułów 5 i 6 Dyrektywy nr 64/433/EWG, trzeciego podparagrafu Artykułu 4 (1) i Rozdziału IX Aneksu I Dyrektywy nr 71/118/EWG, oraz ogólnie każde mięso uznane za nie nadające się do spożycia przez człowieka w ramach zasad branży spożywczej oraz następujące organy nie mogą być użyte w przetwarzaniu produktów mięsnych:

- (a) genitalia zwierząt obojga płci, za wyjątkiem jąder;
- (b) organy moczowe, z wyjątkiem nerek i pęcherza;
- (c) chrząstka krtani, tchawica i skrzela przyuszne;
- (d) oczy i powieki
- (e) zewnętrzny, otwór uszny
- (f) zrogowaciałe tkanki
- (g) w drobiu, głowa, z wyjątkiem grzebienia i uszu, podgardle ptasie i wyrostki cieliste – przełyk, korpus, jelita i genitalia.

Organy mogą być dodane do lub usunięte z niniejszej listy zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20;

3. zostały przetworzone zgodnie z wymogami Rozdziału III Aneksu B, w przypadku produktów pasteryzowanych lub sterylizowanych w hermetycznie plombowanych kontenerach lub gotowych potraw, zgodnie z wymogami Aneksu B, Rozdziału VIII, lub odpowiednio, Rozdziału IX;
4. zostały poddane własnej kontroli w miejscu produkcji uwzględnionej w Artykule 7 i są nadzorowane przez kompetentne organa władzy zgodnie z Rozdziałem IV Aneksu B;
5. jeśli to konieczne, spełniają również wymogi ustanowione w Artykule 7 (2);
6. tam gdzie miało miejsce opakowywanie, spakowanie lub oznaczanie nalepkami, zostały opakowane, zapakowane lub oznaczone nalepkami zgodnie z Rozdziałem V Aneksu B na miejscu lub w ośrodku opakowywania specjalnie zatwierdzonym przez kompetentne władze do tego celu.

Jednakże do czasu przyjęcia zasad Wspólnoty, przepisy niniejszej Dyrektywy dotyczące opisu sprzedaży produktów mięsnych nie będą stosowne do produktów wyznaczonego pochodzenia lub do typowych produktów;

7. bez szkody dla wymogów oznaczania Dyrektywy nr 80/215/EWG, zostały oznaczone, na odpowiedzialność kierownika i dyrektora zakładu wytwórczego:

- państwowym znakiem zdrowia tam gdzie użyty surowy materiał jest oznaczony tym znakiem,
- znakiem odczytanym zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20 tam gdzie użyte mięso musi, w ramach prawa Wspólnoty, być oznaczone lokalnie,
- w innych przypadkach, znakiem zdrowia zgodnie z Rozdziałem VI Aneksu B.

Znak musi być wydrukowany na nalepce lub przymocowany do produktu lub opakowania, w rozumieniu, że drukowanie lub ponowne wydrukowanie nalepek lub znaków musi uzyskać upoważnienie ze strony kompetentnych władz;

8. zostały obsługiwane, przechowywane i transportowane zgodnie z Rozdziałem VII Aneksu B i, jeśli są przechowywane w chłodni oddzielnie od miejsca wytwarzania, chłodnia ta musiała zostać zatwierdzona i skontrolowana zgodnie z Artykułem 10 Dyrektywy nr 64/433/EWG;

9. podczas transportu towarzyszą im:

(a) do 30 czerwca 1993 r. , dla wewnątrz wspólnotowego handlu produktami mięsnymi innymi niż te wymienione w drugim podparagrafie (b) (ii), świadectwo zdrowia wydany przez kompetentne władze w czasie ładowania, które musi odpowiadać w formie i zawartości wzorcowi w Aneksie D. Musi być sporządzone w języku oficjalnym lub przy najmniej w językach kraju docelowego. Musi stanowić pojedynczy arkusz papieru;

(b) od 1 lipca 1993 r.

(i) towarzyszący dokument handlowy, który musi

- oprócz cech szczególnych przewidzianych w Aneksie B, Rozdziale VI, punkcie 4, posiadać numer kodowy dzięki któremu mogą być rozpoznane

kompetentne władze odpowiedzialne za nadzorowanie miejscem produkcji pochodzenia,

- musi być zachowany przez stronę wysyłającą przez przy najmniej jeden rok tak aby mógł być przygotowany na prośbę kompetentnego organu władzy,
- do 31 grudnia 1996 r., w przypadku produktów mięsnych wymienionych w drugim podparagrafie punktu (ii) poniżej, przeznaczonych dla Republiki Greckiej po tranzycie przez terytorium trzeciego kraju, być zatwierdzony przez kompetentny organ władzy punktu kontroli granicznej, przy którym przeprowadzane są formalności tranzytowe aby zaświadczyć, że dane produkty mięsne spełniają wymogi niniejszej Dyrektywy;

(ii) świadectwo zdrowia zgodnie z Aneksiem D, w przypadku produktów wymienionych w Artykule 1 otrzymanych z mięsa z rzeźni znajdującej się w regionie lub na obszarze podległym restrykcji z powodów zdrowia zwierząt, lub z mięsa wymienionego w Artykule 6 Dyrektywy nr 64/433/EWG, lub z produktów, które mają być wysłane do innego Państwa Członkowskiego, po tranzycie przez kraj trzeci w zaplombowanym środku transportu.

Obowiązek ten nie stosuje się do produktów mięsnych w hermetycznie zaplombowanych kontenerach i które zostały poddane jednej z obróbek wymienionych w Aneksie B, Rozdziale VIII, punkcie B, pierwszym akapit, jeśli znak zdrowia jest nieusuwalny na kontenerze zgodnie z przepisami sporządzonymi w ramach procedury ustanowionej w Artykule 20.

Szczegółowe zasady zastosowania (ii), a w szczególności zasady dotyczące alokacji numerów kodowych i kompilacji jednej lub większej liczby list identyfikujących kompetentne władze, będą przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20.

B. Do czasu stworzenia możliwych zasad Wspólnoty dotyczących jonizacji, produkty mięsne mogły nie zostać poddane promieniowaniu jonizującemu. Niniejszy przepis nie będzie miał wpływu na zasady państwowe stosowane wobec jonizacji dla celów medycznych.

Artykuł 4

Państwa Członkowskie będą zapewniać, że, oprócz ogólnych wymogów ustanowionych w Artykule 3:

1. produkty mięsne:
 - (a) zostały przetworzone poprzez ogrzewanie, konserwowanie, marynowanie lub suszenie, które procesy mogą być połączone z wędzeniem lub dojrzewaniem, możliwie w specyficznych mikroklimatycznych warunkach, i zostały połączone, w szczególności, z pewnymi środkami konserwującymi zgodnie z Artykułem 16. (2) Produkty mięsne mogą być także połączone z innymi artykułami żywnościowymi i przyprawami;
 - (b) zostały, jeśli to właściwe, uzyskane z produktu mięsnego lub przetworu mięsnego;
2. do wygaśnięcia derogacji przewidzianych w Dyrektywie nr 71/118/EWG i Dyrektywie nr 91/498/EWG, teren zakładowy, narzędzia i sprzęt użyty dla przygotowania produktów mięsnych z lub mięsa lub z mięsem noszących znak zdrowia EWG mogą być jedynie użyte dla przygotowania produktów mięsnych z mięsa lub z mięsem, które nie nosi takiego znaku, w następstwie upoważnienia ze strony kompetentnego organu władzy i pod warunkiem, że podejmowane są wszystkie środki ostrożności, dla przekonania tego organu, aby uniknąć zamieszania produktów z mięsa oznakowanego i bez znaku;
3. produkty mięsne opisane w pierwszym i drugim akapicie Artykułu 3 (7) nie mogą być wysłane na terytorium innego Państwa Członkowskiego, a ich państwowy lub lokalny marketing jest ściśle nadzorowany.

Artykuł 5

Rada, działając kwalifikowaną większością nad propozycją od Komisji, ustanowi zasady zdrowia i higieny, które mają być spełniane przez gotowe potrawy, inaczej niż gotowe potrawy mięsne, uzyskane z surowego materiału pochodzenia zwierzęcego nie objętego niniejszą Dyrektywą.

Do czasu decyzji Rady, Państwa Członkowskie będą zapewniać, że tam gdzie są one wytwarzane w miejscu produkcji zdefiniowanym w Artykule 2 (p), powyższe gotowe potrawy spełniają zasady higieny ustanowione w Aneksie A, Rozdziale II, i, że potrawy takie także spełniają specyficzne wymagania przedstawione w Aneksie B, Rozdziale IX, i są nadzorowane zgodnie z Artykułem 7.

Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie będą zapewniały, że inne produkty pochodzenia zwierzęcego:
 - zostały uzyskane w miejscach produkcji, które spełniają wymogi Artykułu 7, uzyskały upoważnienie i zostały zarejestrowane zgodnie z Artykułem 11, spełniają standardy Aneksu A i są kontrolowane zgodnie z Artykułem 8,
 - są wytwarzane zgodnie ze szczególnymi warunkami ustanowionymi w Aneksie C,
 - podlegają inspekcji tak jak przewiduje Rozdział IV Aneksu B,
 - towarzyszy im, tak jak przewiduje Artykuł 3 (9) (b) (i) dokument handlowy wyszczególniający pochodzenie produktów.

2. W ramach procedury ustanowionej w Artykule 20, dodatkowe warunki mogą być ustanowione dla innych produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego.

Artykuł 7

1. Państwa Członkowskie będą zapewniały, że kierownik lub dyrektor zakładu wytwórczego lub ośrodka przepakowywania podejmuje wszystkie konieczne środki dla zapewnienia, że na wszystkich etapach produkcji lub przepakowywania przepisy niniejszej Dyrektywy są przestrzegane.

W tym celu, wyżej wymienione osoby muszą stale przeprowadzać własne kontrole w oparciu o następujące zasady:

 - rozpoznanie punktów krytycznych w ich zakładach wytwórczych na podstawie wykorzystywanych procesów,
 - ustanowienie i wdrażanie metod monitoringu i kontroli tych punktów krytycznych,
 - pobieranie próbek do analizy w laboratorium zatwierdzonym przez kompetentną władzę w celu sprawdzenia metod oczyszczania i dezynfekcji i w celu kontroli zgodności ze standardami ustanowionymi niniejszą Dyrektywą,
 - przechowywanie pisemnego lub zarejestrowanego zapisu informacji wymaganej zgodnie z poprzednimi akapitami w celu przedłożenia jej kompetentnej władzy. Wyniki różnorodnych kontroli i testów będą, w szczególności, przechowywane przez okres przy najmniej dwóch lat, będą chronione w przypadku produktów wspomnianych w paragrafie

- 2, dla których ten okres może być zmniejszony do 6 miesięcy po minimalnej dacie konserwacji produktu,
- gwarancje jeśli chodzi o administrację oznaczania zdrowia, szczególnie naklejek noszących znak zdrowia,
 - kiedy badanie laboratoryjne lub każda inna informacja w ich dyspozycji ujawnia, że istnieje poważne ryzyko zdrowotne, informowanie o tym kompetentnego organu władzy,
 - w przypadku bezpośredniego ryzyka dla zdrowia ludzkiego, wycofywanie z rynku ilości produktów uzyskanych w technologicznie podobnych warunkach i które mogą stanowić to samo ryzyko. Ta wycofana ilość musi pozostać pod nadzorem i kontrolą kompetentnej władzy dopóki nie zostanie zniszczona, użyta do celów innych niż spożycie przez człowieka lub, po uzyskaniu upoważnienia ze strony kompetentnej władzy, na nowo przetworzona we właściwy sposób dla zapewnienia, że jest bezpieczna,
 - wymogi pierwszego i drugiego akapitu musiały zostać sporządzone w porozumieniu z kompetentną władzą, która musi regularnie monitorować ich przestrzeganie.
2. Dla celów inspekcji, kierownik lub dyrektor zakładu wytwórczego lub ośrodka przepakowania musi zapewnić, że pakunek produktów mięsnych, które nie mogą być przechowywane w temperaturach atmosferycznych posiada wyraźne i czytelne oznakowanie temperatury, w jakiej produkty muszą być transportowane lub przechowywane, a także minimalną datę trwałości lub, w przypadku produktów mikrobiologicznie łatwo psujących się, datę zużycia.
3. Kierownik lub dyrektor zakładu wytwórczego musi zorganizować lub ustanowić program szkolenia pracowników umożliwiający robotnikom podporządkowanie się warunkom higienicznej produkcji dostosowanej do struktury produkcyjnej, chyba że pracownicy ci posiadają już odpowiednie kwalifikacje poświadczone dyplomami. Taki program szkoleniowy może mieć szczególny charakter dla zakładów wytwórczych wymienionych w Artykule 9.

Kompetentna władza odpowiedzialna za zakład wytwórczy musi być zaangażowana w planowanie i wdrażanie programu.

Artykuł 8

1. Każde Państwo Członkowskie sporządzi listę zatwierdzonych zakładów wytwórczych, innych niż wymienione w Artykule 11, przy czym każdy zakład będzie posiadał

numer zatwierdzenia. Lista ta będzie wysłana do innych Państw Członkowskich i do Komisji.

Pojedynczy numer zatwierdzenia może być nadany:

- (i) zakładowi wytwórczemu lub ośrodkowi przepakowania przetwarzającym lub przepakowującym produkty uzyskane z lub zawierające surowy materiał objęte kilkoma Dyrektywami wymienionymi w Artykule 2 (d);
- (ii) zakładowi wytwórczemu znajdującemu się w tym samym miejscu jako zakładowi wytwórczemu zatwierdzonemu zgodnie z jedną z Dyrektyw wymienionych w Artykule 2 (d).

Kompetentna władza nie zatwierdzi zakładu wytwórczego chyba, że jest przekonana, że jest on podporządkowany niniejszej Dyrektywie w odniesieniu do charakteru swoich działań. Jednakże, jeśli zakład wytwórczy ubiegający się o zatwierdzenie stosownie do niniejszej Dyrektywy tworzy integralną część zakładu wytwórczego zatwierzonego w ramach Dyrektywy nr 64/433/EWG, nr 71/118/EWG, nr 91/493/EWG lub nr 91/495/EWG, teren zakładowy, sprzęt i konstrukcje dla pracowników oraz wszystkie miejsca gdzie nie istnieje ryzyko zakażenia surowców lub nie opakowanych produktów może być wspólne obu zakładom wytwórczym.

Tam gdzie kompetentna władza odkrywa oczywiste naruszenie podporządkowania się zasadom higieny ustanowionym zgodnie z niniejszą Dyrektywą lub przeszkody w odpowiedniej kontroli zdrowia:

- (i) będzie uprawniona do działania pod względem użycia sprzętu lub terenów zakładowych i do powzięcia jakichkolwiek wymaganych środków, które mogą dotyczyć nawet redukcji stopy produkcji lub czasowego zawieszenia procesów produkcyjnych;
- (ii) tam gdzie środki te lub środki uwzględnione w przedostatnim akapicie Artykułu 7 (1) okazały się niewystarczające, aby uleczyć sytuację, zawiesi czasowo zatwierdzenie, jeśli to właściwe, na powyższy rodzaj produkcji.

Jeśli kierownik lub dyrektor zakładu wytwórczego nie naprawi usterek odnotowanych w ciągu okresu czasu ustalonego przez kompetentną władzę, wycofa ona swoje zatwierdzenie.

Kompetentna władza, w szczególności, będzie zobowiązana do podporządkowania się wynikom każdej kontroli przeprowadzonej zgodnie z Artykułem 12.

Inne Państwa Członkowskie i Komisja będą informowane o zawieszeniu lub wycofaniu zatwierdzenia.

2. Inspekcja i nadzór zakładów wytwórczych będą przeprowadzane przez kompetentny organ władzy.

Zakład wytwórczy pozostanie pod stałym nadzorem kompetentnej władzy przy założeniu, że potrzeba stałej lub okresowej obecności kompetentnej władzy w danym zakładzie będzie zależeć od wielkości zakładu, rodzaju wytwarzanego produktu, oceny ryzyka i gwarancji oferowanych zgodnie z piątym i ostatnim akapitem drugiego podparagrafu Artykułu 7 (1).

Kompetentna władza musi przez cały czas mieć wolny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia, że niniejsza Dyrektywa jest przestrzegana i, tam gdzie istnieje wątpliwość, co do pochodzenia mięsa i dokumentów rachunkowych, które umożliwiają wykrycie rzeźni lub holdingu, z którego pochodzi surowiec.

Kompetentna władza musi regularnie analizować wyniki kontroli ustanowionych w Artykule 7 (1). Na podstawie tych analiz może przeprowadzać dalsze badania na wszystkich etapach produkcji lub badania produktów.

Charakter tych kontroli, ich częstotliwość i metody pobierania próbek i przeprowadzania badań mikrobiologicznych będą ustanowione w ramach procedury sformułowanej w Artykule 20.

Wyniki tych analiz będą zapisane w formie raportu, wniosków i zaleceń, o których będą powiadomieni kierownik lub dyrektor zakładu, którzy naprawią odnotowane usterki w celu poprawy higieny.

4. W przypadku powtarzających się usterek kontrole będą zwiększone i, tam gdzie to właściwe, nalepki lub plomby noszące znak zdrowia będą usunięte.
5. Ustalenia dotyczące realizacji niniejszego Artykułu będą przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20.

Artykuł 9

1. Państwa Członkowskie mogą, w celu zatwierdzenia, przyznać zakładom wytwórczym bez struktury przemysłowej lub zdolności produkcyjnej wytwarzającym produkty mięsne derogacje od wymogów Rozdziału I Aneksu B i wymogów Aneksu A, Rozdziału I, punktu 2 (g) (jeśli chodzi o kurki) i punkt 11 (w celu zastąpienia schowków w przebieralniach).

Co więcej, derogacje mogą być przyznane z punktu 3 Aneksu A, Rozdział I, jeśli chodzi o pomieszczenia gdzie surowce i produkty końcowe są przechowywane. Jednakże, w tym przypadku, placówka musi posiadać przy najmniej:

- (i) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce, które jest odpowiednio ochładzane w celu przechowywania surowców, jeśli ma miejsce takie przechowywanie;
- (ii) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce, które jest odpowiednio ochładzane w celu przechowywania produktów końcowych, jeśli ma miejsce takie przechowywanie.

2. Tam gdzie zakłady wymienione w:

- Artykule 4 (1) Dyrektywy nr 64/433/EWG, gdzie wymogi ustanowione w drugim podpunkcie Artykułu 13 (1) tej dyrektywy są spełniane,
- Artykule 4 (2) i drugim podpunkcie Artykułu 13 (1) nr Dyrektywy 64/433/EWG, produkują produkty mięsne, Państwa Członkowskie mogą rozszerzyć na nie derogację uwzględnioną w pierwszym paragrafie, w rozumieniu, że obróbka produktów w takich zakładach musi spełniać inne wymogi niniejszej Dyrektywy.

3. Postanowienia Aneksu B, Rozdziału VII nie będą stosowane do przechowywania produktów w zakładach wymienionych w paragrafie 1, ani do transportowania produktów innych niż te wskazane w Artykule 7 (2).

4. Państwa Członkowskie przedstawią Komisji w terminie przed 1 października 1992 r. kryteria, które przyjęły w celu oceny czy dany zakład wytwórczy lub dana grupa zakładów objęte są postanowieniami niniejszego Artykułu.

Jeśli po badaniach tych kryteriów lub dalszych kontrolach przeprowadzonych zgodnie z Artykułem 12 Komisja uzna, że przyjęte kryteria mogą zagrażać jednolitemu zastosowaniu niniejszej Dyrektywy, kryteria te mogą zostać poprawione lub uzupełnione, po raz pierwszy w terminie do 1 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20. Warunki w których kompetentne władze Państw Członkowskich będą na nowo klasyfikowały takie zakłady będą także ustanowione tą samą procedurą.

5. Na podstawie informacji zebranych przez Komisję zgodnie z pierwszym podpunktem paragrafu 4, jednolite kryteria dla zastosowania niniejszego Artykułu będą ustanowione w terminie do 2 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20.

Artykuł 10

Zakłady wytwórcze obecnie korzystające z państwowych zatwierdzeń muszą zgłosić się do kompetentnego organu władzy przed 1 października 1992 r. w celu klasyfikacji w ramach Artykułu 8 lub Artykułu 9.

Do tego czasu, decyzji podjętej przez kompetentny organ władzy Państwa Członkowskiego i najpóźniej w terminie do 1 stycznia 1996 r. (Traktat Akcesyjny) z wyjątkiem *Szwecji, gdzie datą ma być 1 stycznia 1997 r. i Austrii i Finlandii, gdzie datą ma być 1 stycznia 1998 r.*, wszystkie produkty pochodzące z zakładu wytwórczego, który nie został sklasyfikowany muszą nosić państwowy znak zdrowia.

Co się tyczy zakładów wytwórczych wymienionych w Artykule 8, na prośbę Państwa Członkowskiego opatrzoną w odpowiednie uzasadnienie, dodatkowy termin, który wygasa 1 stycznia 1996 r. (Traktat Akcesyjny) z wyjątkiem *Szwecji gdzie datą tą ma być 1 stycznia 1997 r. i Austrii i Finlandii, gdzie datą ma być 1 stycznia 1998 r.*, może zostać przyznany zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20 dla podporządkowania się wymogom Aneksu B, Rozdziału I, 1 (a).

Produkty z takiego zakładu wytwórczego muszą nosić państwowy znak zdrowia.

Artykuł 11

1. Drogą derogacji od Artykułu 8, i tam gdzie dane produkty nie są produkowane w zakładzie wytwórczym zatwierdzonym zgodnie z Artykułem 8, Państwa Członkowskie wydadzą upoważnienie i zarejestrują wszystkie zakłady produkujące inne produkty pochodzenia zwierzęcego zdefiniowane w Artykule 2 (b) oraz nadadzą każdemu z nich charakterystyczny oficjalny numer dla celów inspekcji i tak aby możliwe było określenie zakładu, z którego pochodzą dane produkty.

Jakkolwiek tam gdzie produkcja odbywa się na terenie zakładowym przyległym do zatwierdzonej rzeźni, zatwierdzenie to, pod warunkiem, że wymogi niniejszej Dyrektywy są spełniane, będzie poszerzone i obejmować będzie ten teren.

2. Inspekcja i monitoring zakładów będzie przeprowadzany przez kompetentny organ władzy, który przez cały czas będzie miał dostęp do wszystkich części zakładu, w celu zapewnienia zgodności z wymogami niniejszej Dyrektywy.

3. Jeśli inspekcje te ujawnią, że wymogi niniejszej Dyrektywy nie są przestrzegane, kompetentny organ władzy podejmie właściwe działanie, posuwając się nawet do uwzględnienia środków wymienionych w Artykule 8 (1), podpunktach trzecim i czwartym.
4. Analizy i testy muszą być przeprowadzane zgodnie z wypróbowanymi i naukowo uznanymi metodami, w szczególności tymi, które zostały określone w postanowieniach Wspólnoty lub standardach międzynarodowych. Komisja ustanowi metody odwoływania się zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20.

Artykuł 12

1. Eksperci z Komisji mogą, jak dalece jest to konieczne, dla jednolitego zastosowania niniejszej Dyrektywy i we współpracy z kompetentnymi organami władzy, dokonywać kontroli w miejscu działania. W tym celu mogą weryfikować, kontrolując reprezentatywny procent zakładów, to czy kompetentne organa władzy weryfikują czy te zatwierdzone zakłady podporządkowują się niniejszej Dyrektywie.
Komisja będzie informowała Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.
Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola udzieli wszelkiej niezbędnej pomocy ekspertom w wypełnianiu ich obowiązków.
Postanowienia ogólne dla realizacji tego Artykułu będą przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20.
2. Przed 1 stycznia 1995 r. Rada dokona przeglądu tego Artykułu na podstawie raportu od Komisji, któremu mogą towarzyszyć propozycje.

Artykuł 13

1. Droga derogacji od warunków ustalonych w Artykule 3, będzie można zdecydować, zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20, że niektóre postanowienia niniejszej Dyrektywy nie będą stosowane do produktów mięsnych, które zawierają inne artykuły żywnościowe i jedynie mały procent mięsa, produktu mięsnego lub przetworu mięsnego.
Derogacje te mogą odnosić się jedynie do:

- (a) warunków dla zatwierdzenia zakładów, tak jak ustanowiono w Aneksie A, Rozdziale I i w Aneksie B, Rozdziale I;
- (b) wymogów inspekcji opisanych w Aneksie B, Rozdziale IV;
- (c) wymogów oznakowania ustanowionych w Aneksie B, Rozdziale VI i, do 1 lipca 1993 r. świadectwa zdrowia przewidzianego w Aneksie D.

Podczas rozstrzygnięcia o tym czy przyznać derogacje, takie jak te przedstawione w ramach niniejszego Artykułu, zarówno charakter jak i skład produktu powinny być wzięte pod uwagę.

Pomimo postanowień niniejszego Artykułu Państwa Członkowskie będą zapewniać, że wszystkie produkty mięsne umieszczone na rynku są produktami zdrowymi przygotowanymi ze świeżego mięsa, produktów mięsnych i produktów objętych Dyrektywą nr 88/657/EWG

2. Do tego czasu, decyzji podjętej zgodnie z paragrafem 1 Dyrektywa nr 82/201/EWG będzie nadal stosowana.

Artykuł 14

Postanowienia Dyrektywy Rady nr 89/662/EWG dotyczące kontroli weterynaryjnej w handlu wewnątrz wspólnotowym w celu wypełnienia rynku wewnętrznego będą stosowane, w szczególności w odniesieniu do organizacji i planowanego działania wobec kontroli przeprowadzanych przez docelowe Państwo Członkowskie i środków ochrony do zastosowania.

Artykuł 15

Po uzyskaniu opinii Państw Członkowskich w Stałej Komisji Weterynaryjnej Komisja może, jeśli uzna to za konieczne, sporządzić rekomendacje zawierające wytyczne dotyczące odpowiednich praktyk wytwarzania dających się zastosować na różnych etapach produkcji i umieszczania na rynku produktów opisanych w Artykule 1.

Artykuł 16

1. Do czasu przyjęcia regulacji Wspólnoty dotyczących zasad zdrowia stosowanych w przypadku umieszczania na rynku dziczyzny, zasady państwowe o użyciu takiego mięsa w placówkach wymienionych w niniejszej Dyrektywie i w przypadku umieszczania na rynku produktów mięsnych zawierających takie mięso będą nadal stosowane, zgodnie z postanowieniami ogólnymi Traktatu.
2. Do czasu zestawienia, w kontekście wspólnotowego ustawodawstwa o dodatkach, listy artykułów żywnościowych, do których dodatki zatwierdzone do użycia mogą być dodane oraz do czasu ustanowienia warunków, w których mogą zostać one dodane i, tam gdzie to właściwe, i ograniczenia celu technologicznego ich użycia, zasady państwowe i porozumienia bilateralne istniejące w dniu, w którym Dyrektywa nr 88/658/EWG nabrała mocy prawnej, ograniczające użycie dodatków w produktach objętych niniejszą Dyrektywą powinny nadal być stosowane, z należnym względem dla postanowień ogólnych Traktatu, pod warunkiem, że są stosowane bez rozróżnienia na rodzimą produkcję i handel.
Do sporządzenia takiej listy, zasady państwowe i porozumienia bilateralne regulujące użycie dodatków dla produktów wymienionych w niniejszej Dyrektywie będą nadal obowiązywać zgodnie z postanowieniami ogólnymi Traktatu i obowiązujących zasad wspólnoty w kwestii dodatków.

Artykuł 17

Zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20 można stworzyć:

- specjalne warunki dla zatwierdzania zakładów wytwórczych znajdujących się na rynkach hurtowych i ośrodków przepakowywania,
- zasady dla oznaczania produktów z ośrodków przepakowywania i procedury nadzoru umożliwiające określenie pochodzenia surowców do wykrycia,
- na prośbę Państwa Członkowskiego lub z inicjatywy Komisji, odpowiednie wymogi w tej Dyrektywie, które stosowano by wobec każdego zatwierdzonego produktu, który byłby umieszczony na rynku w Państwie Członkowskim, ale którego skład lub wygląd mógłby spowodować różniące się interpretacje w różnych Państwach Członkowskich – metody

kontrolowania czy kontenery wymienione w Rozdziale VIII, punkcie 1 (f) Aneksu B są właściwie zaplombowane.

- Standardy mikrobiologiczne łącznie z planami pobierania próbek i metodami analizy dla produktów wymienionych w Artykule 7 (2).

Artykuł 18

1. Bez szkody dla określonych postanowień niniejszej Dyrektywy, kompetentny organ władzy tam gdzie podejrzewa się, że postanowienia niniejszej Dyrektywy nie były przestrzegane lub istnieje wątpliwość czy produkty wymienione w Artykule 1 nadają się do spożycia, będzie przeprowadzał kontrole, które uzna za właściwe.
2. Państwa Członkowskie będą podejmować właściwe środki administracyjne lub karne aby ukarać każde naruszenie niniejszej Dyrektywy, w szczególności tam gdzie odkryto, że sporządzone świadectwa lub dokumenty nie odpowiadają faktycznemu stanowi produktów wymienionych w Artykule 1, że znaki na tych produktach nie są zgodne z zasadami, że produkty nie zostały poddane kontroli uwzględnionej w niniejszej Dyrektywie lub że nie były użyte w pierwotnie zamierzonym celu.

Artykuł 19

Aneksy do niniejszej Dyrektywy będą poprawiane przez Radę rozpatrującą w kwalifikowanej większości propozycję ze strony Komisji, w szczególności, w celu przystosowania jej do rozwoju technologii.

Artykuł 20

1. Tam gdzie procedura ustanowiona w tym Artykule ma być stosowana, sprawy będą bezzwłocznie kierowane do Stałej Komisji Weterynaryjnej przez jej przewodniczącego, albo z jego własnej inicjatywy albo na prośbę przedstawiciela Państwa Członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedłoży projekt środków do przyjęcia. Komisja dostarczy swoją opinię na temat tych środków w terminie, który wyznaczy przewodniczący zgodnie ze stopniem powagi sprawy. Opinie będą wydane większością (Traktat Akcesyjny) 62 głosów, głosy Państw Członkowskich będą miały wagę taką jak postanowiono w Artykule 148 (2) Traktatu. Przewodniczący nie będzie głosował.

3. Komisja przyjmie środki i wdroży je niezwłocznie tam gdzie zgadzają się z opinią Komisji. Tam gdzie nie są w zgodności z opinią Komisji, lub jeśli opinia nie jest wygłoszona, Komisja bezzwłocznie zaproponuje Radzie środki do przyjęcia. Rada przyjmie środki kwalifikowaną większością.

Jeśli, w ciągu trzech miesięcy od daty przedłożenia do niej propozycji Rada nie przyjęła żadnych środków Komisja przyjmie zaproponowane środki i zastosuje je bezzwłocznie, oraz ocali środki odrzucone przez Radę zwykłą większością.

Artykuł 21

Postępując zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 43 Traktatu Rada podejmie decyzję w terminie do 1 stycznia 1993 r. o włączeniu do produktów mięsnych skrobi lub białka zwierzęcego lub pochodzenia roślinnego i maksymalnych wielkości procentowych dozwolonych z technologicznego punktu widzenia.

ANEKS A WARUNKI OGÓLNE ROZDZIAŁ I

Warunki ogólne dla zatwierdzania zakładów wytwórczych

Zakłady wytwórcze będą wyposażone, przy najmniej, w następujące udogodnienia:

1. obszary robocze wystarczających rozmiarów do przeprowadzania pracy w odpowiednich warunkach higienicznych. Ich zaprojektowanie i zagospodarowanie będzie uniemożliwiało zakażenie surowców i produktów wymienionych w niniejszej Dyrektywie.
2. Na obszarach, gdzie obsługiwane, przygotowywane i przetwarzane są surowce oraz wytwarzane są produkty wymienione w niniejszej Dyrektywie:
 - (a) trwałą, wodoodporną podłogę łatwą do czyszczenia i dezynfekcji i położoną w taki sposób aby ułatwić drenaż wody lub wyposażoną w urządzenia do usuwania wody;
 - (b) ściany, które mają gładkie powierzchnie i są łatwe do czyszczenia, trwałe i nieprzepuszczalne, pokryte jasną, zmywalną warstwą do wysokości przy najmniej 2

metrów, lub przy najmniej wysokości przechowywania w chłodniach i pomieszczeniach magazynowych;

(c) sufit lub okładzinę dachową łatwą do czyszczenia;

(d) drzwi pokryte materiałami nie korozyjnymi, które są łatwe do czyszczenia;

(e) odpowiednią wentylację i, tam gdzie to konieczne, dobrej jakości urządzenia do usuwania pary i pary wodnej tak aby wyeliminować tak dalece jak to możliwe skroploną parę na powierzchniach takich jak ściany, sufity lub okładziny dachowe;

(f) odpowiednią ilość urządzeń z ciepłą i zimną bieżącą wodą, lub wodą przed zmieszaniem, w odpowiedniej temperaturze do mycia i dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach pracy i łazienkach kurki nie mogą być ręcznie obsługiwane. Urządzenia te muszą być wyposażone w produkty do czyszczenia i dezynfekcji i środki higieniczne do suszenia rąk;

(g) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie

(h) urządzenia do czyszczenia narzędzi, wyposażenia i przyborów kuchennych;

3. w pomieszczeniach gdzie surowce i produkty objęte niniejszą Dyrektywą są przechowywane stosuje się takie same warunki jak te w punkcie 2, z wyjątkiem:

- chłodni i pomieszczeń pełniących funkcję lodówek, gdzie podłoga łatwa do czyszczenia i dezynfekcji, położona w taki a sposób aby ułatwić drenaż wody jest wystarczająca,

- pomieszczeń służących do słabego i mocnego zamrażania, gdzie wodoodporna i odporna na gnicie podłoga jest prosta do czyszczenia jest wystarczająca, w takim przypadku wystarczająco wydajna maszyna chłodnicza do przechowywania surowców i produktów w temperaturach opisanych w niniejszej Dyrektywie musi być dostępna.

Użycie drewnianych ścian w pomieszczeniach wymienionych w drugim akapicie nie stanowi podstaw do wycofania zatwierdzenia pod warunkiem, że były zbudowane przed 1 stycznia 1983 r.

Pojemność magazynów musi być odpowiednia do przechowania surowców użytych i produktów wymienionych w niniejszej Dyrektywie;

4. urządzenia do higienicznej obsługi i ochrony surowców i nie zapakowanych lub opakowanych produktów końcowych podczas ładowania i rozładowania;

5. odpowiednie rozwiązania dla ochrony przed szkodnikami takimi jak insekty, gryzonie, ptaki, itp.;
6. instrumenty i wyposażenie robocze takie jak stoły do krojenia, kontenery, przenośniki taśmowe, piły i noże przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z surowcem i produkty zrobione z niekorozyjnego materiału i łatwe do czyszczenia oraz dezynfekcji;
7. specjalne wodoszczelne, niekorozyjne kontenery z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi nieupoważnionym osobom usuwanie z nich rzeczy, w których wkłada się surowce i produkty nie przeznaczone do spożycia przez człowieka, lub zamykane pomieszczenia do takich celów jeśli ilości tych surowców i produktów są wystarczająco duże aby potrzebować takich pomieszczeń, lub jeśli nie są one usuwane lub niszczone na końcu każdego etapu pracy. Tam gdzie takie surowce lub produkty są usuwane poprzez przewód kanałowy, muszą one być tak skonstruowane i zainstalowane aby uniknąć ryzyka zakażenia innych surowców lub produktów;
8. odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu i przyborów kuchennych. Do dezynfekcji sprzętu i przyborów woda o temperaturze nie niższej niż 82 stopnie, lub inne metody dezynfekcji zatwierdzone przez kompetentny organ władzy muszą być używane;
9. system dysponowania użytą wodą, który spełnia wymogi higieny;
10. dostawę wody pitnej tylko, w rozumieniu Dyrektywy Rady nr 80/778/EWG z 15 lipca 1980 r. o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez człowieka. Jakkolwiek użycie wody niezdatnej do picia jest zatwierdzone w wyjątkowych przypadkach do produkcji parowej, zwalczania ognia i sprzętu chłodniczego, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tego celu wykluczają użycie wody do innych celów i nie stwarzają bezpośredniego lub pośredniego ryzyka zakażenia produktu. Rury wody niezdatnej do picia muszą być wyraźnie odróżnione od tych używanych do wody pitnej;
11. odpowiednią liczbę przebieralni z gładkimi, wodoodpornymi, zmywalnymi ścianami, umywalkami i spłukiwanymi toaletami. Drzwi toalet nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia pracy. Umywalki muszą być dostosowane do mycia rąk i muszą być

wyposażone w higieniczne środki do suszenia rąk; kurki w umywalkach nie mogą być obsługiwane ręcznie;

12. jeśli ilość obrabianego produktu wymaga regularnej lub stałej obecności, odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie do wyłącznego korzystania przez służbę przeprowadzającą inspekcję. Tam gdzie kompetentny organ władzy nie musi być stale obecny, zamykane urządzenie odpowiedniej pojemności do przechowywania sprzętu i materiałów jest wystarczające.
13. Pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do przechowywania detergentów, środków dezynfekujących i podobnych substancji;
14. Pomieszczenie lub szafkę do przechowywania materiałów czyszczących i serwisowych;
15. Odpowiednie pomieszczenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu, chyba, że za zgodną kompetentnej władzy pomieszczenia nie znajdujące się w zakładzie wytwórczym mogą być użyte;
16. Tam gdzie stosowana obróbka wymaga obecności wody do wytwarzania produktów, pewne wymogi tego Rozdziału, w szczególności te ustanowione w punktach 2 (a) i (g) mogą być zmodyfikowane. Jeśli wyniknie potrzeba takiej derogacji, procesy czyszczenia i dezynfekcji, które nie korzystają z wody mogą, za upoważnieniem kompetentnego organu władzy, być stosowane w tych częściach zakładu wytwórczego.

ROZDZIAŁ II

Ogólne warunki higieny

- A. Ogólne warunki higieny stosowane wobec terenów zakładowych, sprzętu i narzędzi
 1. Sprzęt i przyrządy używane do pracy nad surowcami i produktami, podłogi, ściany i przepierzenia, sufity i okładziny dachowe muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie czystości i naprawy tak, że nie stanowią źródła zakażenia surowców lub

produktów. *Czyszczenie i dezynfekcja musi być wykonywana z częstotliwością i za pomocą procesów, które są zgodne z zasadami przedstawionymi w Artykule 7 niniejszej Dyrektywy.*

2. Żadne zwierzę nie może wejść do zakładu wytwórczego. Gryzonie, insekty i inne robactwo musi być systematycznie tępienie na terenie zakładu lub w sprzęcie; środki zwalczające gryzonie, insekty, środki dezynfekujące i inne potencjalnie toksyczne substancje muszą być przechowywane w obiektach przyzakładowych lub w szafkach, które mogą być zamknięte; ich użycie nie może stwarzać ryzyka zatrucia produktów.
3. Obszary robocze, przyrządy i sprzęt roboczy musi być używany tylko do pracy nad produktami które zostały zatwierdzone.
Jakkolwiek po przyznaniu zatwierdzenia przez kompetentną władzę mogą być one używane w tym samym bądź innym czasie do pracy nad innymi artykułami żywnościowymi nadającymi się do spożycia przez człowieka. Ograniczenie to nie stosuje się do sprzętu transportowego używanego na terenie zakładu tam gdzie nie pracuje się przy surowcach czy produktach objętych niniejszą Dyrektywą.
4. Woda pitna, w rozumieniu Dyrektywy nr 80/778/EWG, musi być używana do wszystkich celów. Jednakże, na drodze wyjątku, woda niezdatna do picia może być używana do produkcji parowej, zwalczania ognia i ochładzania sprzętu, pod warunkiem, że zainstalowane w tym celu rury wykluczają użycie takiej wody do innych celów i nie stwarzają ryzyka zatrucia surowców i produktów.
5. Detergenty, środki dezynfekujące i podobne substancje muszą być używane zgodnie z instrukcjami producenta w taki sposób, aby wywierały złych skutków na maszynę, sprzęt, surowce i produkty. Po ich użycie musi nastąpić dokładne płukanie takich przyrządów i sprzętu roboczego wodą pitną, z wyjątkiem takich sytuacji gdzie sposób użycia takich substancji nie wymaga płukania.
Środki do serwisu i czyszczenia muszą być przechowywane w pomieszczeniu opisanym w Rozdziale I (14) niniejszego Aneksu.

6. Rozrzucanie trocin lub innych podobnych substancji na podłogę pomieszczeń pracy i magazynów dla surowców i produktów wymienionych w niniejszej Dyrektywie jest zabronione.

B. Ogólne warunki higieny stosowane przez pracowników

1. Od pracowników wymaga się całkowitej czystości. W szczególności:

- (a) pracownicy muszą nosić odpowiednie czyste ubranie robocze i nakrycie głowy, które całkowicie zakrywa włosy. Dotyczy to szczególnie osób obsługujących nie opakowane surowce i produkty;
- (b) od pracowników wyznaczonych do obsługi i przygotowywania surowców i produktów trzeba wymagać, żeby myli ręce przy najmniej za każdym razem kiedy wznawiają pracę i/lub tam gdzie nastąpiło skażenie; rany na rękach muszą być zakrywane wodoodpornym opatrunkiem;
- (c) palenie, plucie, jedzenie i picie w pomieszczeniach gdzie pracuje się przy materiałach i produktach lub gdzie są one przechowywane jest zabronione.

2. Pracodawca podejmie wszystkie wymagane środki aby uniemożliwić osobom, które mogą skazić surowce i produkty, obsługi tych surowców i produktów dopóki nie będzie dowodu na to, że osoby te mogą wykonywać tę pracę bez ryzyka.

Przy przyjmowaniu do pracy, od każdej osoby pracującej przy i obsługującej surowce i produkty będzie wymagać się udowodnienia, za pomocą świadectwa medycznego, że nie istnieją żadne przeszkody w jej zatrudnieniu. Nadzór medyczny takiej osoby będzie regulowany państwowym ustawodawstwem obowiązującym w zainteresowanym Państwie Członkowskim lub, w przypadku państw trzecich, poszczególnymi gwarancjami umocowanymi w ramach procedury ustanowionej w Artykule 20.

ANEKS B
SPECJALNE WARUNKI DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH
ROZDZIAŁ I

Specjalne warunki dla zatwierdzenia zakładów wytwórczych przygotowujących produkty mięsne

1. Oprócz ogólnych wymogów ustanowionych w Aneksie A, Rozdziale I, zakłady wytwarzające, obsługujące i pakujące produkty mięsne będą posiadały przy najmniej:
 - (a) odpowiednio duże pomieszczenia do oddzielnego przechowywania:
 - (i) surowców, w chłodni; i
 - (ii) produktów mięsnych w temperaturze atmosferycznej lub, tam gdzie to właściwe, zależnie od natury produktów, w chłodni;w rozumieniu, że nie spakowane surowce, produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego muszą być przechowywane oddzielnie od spakowanych surowców i produktów;
 - (b) jedno lub większą liczbę pomieszczeń odpowiednio dużych do wytwarzania i opakowania produktów mięsnych. Pod warunkiem, że działania te stanowią pojedynczy cykl produkcyjny podporządkowany wymogom niniejszej Dyrektywy, gwarantujący bezpieczeństwo surowcom i produktom końcowym oraz pod warunkiem, że układ i wymiary pomieszczenia gdzie zachodzi proces wytwarzania pozwalają na to, mogą być one przeprowadzane w tym samym pomieszczeniu;
 - (c) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do przechowywania pewnych składników, takich jak dodatki do żywności;
 - (d) pomieszczenie do spakowania chyba, że warunki ustanowione dla spakowania w Rozdziale V, punkcie 3 są spełnione, oraz pomieszczenie do wysyłania w/w produktów i surowców;
 - (e) pomieszczenie do przechowywania opakowanych i spakowanych materiałów;
 - (f) pomieszczenie do czyszczenia sprzętu i przyrządów, takich jak haki i kontenery.
2. W zależności od rodzaju produktu, zakład wytwórczy musi posiadać:
 - (a) pomieszczenie lub – jeśli nie ma zagrożenia skażeniem – obszar gdzie usuwany jest pakunek;
 - (b) pomieszczenie lub – jeśli nie ma zagrożenia skażeniem – obszar topienia surowców;

- (c) pomieszczenie do cięcia;
- (d) pomieszczenie lub sprzęt do suszenia lub dojrzewania;
- (e) pomieszczenie lub sprzęt do wędzenia;
- (f) pomieszczenie do odsalania, moczenia i innej obróbki, szczególnie naturalnych wnętrzności, tam gdzie surowce te nie zostały poddane takim czynnościom w zakładzie wytwórczym, z którego pochodzą;
- (g) pomieszczenie do pierwszego czyszczenia surowców potrzebnych do wytworzenia produktów mięsnych;
- (h) pomieszczenie do solenia, jeśli trzeba z urządzeniami klimatyzacyjnymi aby utrzymać temperaturę wskazaną w Rozdziale II (4);
- (i) pomieszczenie do pierwszego czyszczenia, tam gdzie to niezbędne, produktów mięsnych do cięcia lub krojenia na plastry i opakowania;
- (j) pomieszczenie, jeśli trzeba z urządzeniami klimatyzacyjnymi, do krojenia na plastry lub cięcia i spakowania produktów mięsnych przeznaczonych na sprzedaż w wersji nie spakowanej;
- (k) szczególne pomieszczenie przewidziane w Aneksie C, gdzie produkty wymienione w nim są wytwarzane w zakładach wymienionych w niniejszym Rozdziale;
- (l) tam gdzie warunki ustanowione w punkcie 1 (b) są spełniane, można zdecydować, po porozumieniu się z kompetentną władzą, że niektóre te czynności mogą być przeprowadzane w tym samym pomieszczeniu.

Tam gdzie warunki ustanowione w punkcie 1 (b) nie są spełniane, działania, które mogą stanowić ryzyko zdrowia w przypadku pewnych produktów wytwarzanych w tym samym czasie i czynności związane z nadmierną produkcją ciepła muszą być przeprowadzane w oddzielnym pomieszczeniu.

ROZDZIAŁ II

Specjalne warunki higieny dla zakładów wytwórczych przygotowujących produkty mięsne

1. Pomieszczenia używane do przechowywania lub pracowania przy artykułach żywnościowych innych niż mięso lub produkty mięsne, które mogą tworzyć część zawartości produktów mięsnych muszą być poddane ogólnym zasadom higieny ustanowionym w niniejszej Dyrektywie.

2. Surowce i składniki tworzące część zawartości produktów mięsnych oraz same produkty i produkty pochodzenia zwierzęcego i ich kontenery nie będą w bezpośrednim kontakcie z ziemią i będą obsługiwane w warunkach, które wykluczają ryzyko skażenia. Należy podjąć troskę dla zapewnienia, że nie ma kontaktu pomiędzy surowcami i produktami końcowymi.
3. Użycie drewna jest dozwolone w pomieszczeniach, w których produkty mięsne są wędzone, konserwowane, dojrzewają, są piklowane, przechowywane lub rozsyłane, kiedy jest to istotne ze względów technologicznych, pod warunkiem, że nie ma ryzyka skażenia produktów. Palety drewniane mogą być wniesione do tych pomieszczeń jedynie do transportowania zapakowanego mięsa lub produktów mięsnych, a nie w żadnym innym celu. Oprócz tego, użycie metali galwanizowanych może być zatwierdzone do suszenia szynki i kielbas, pod warunkiem, że metale te nie są zardzewiałe i nie są w kontakcie z produktami mięsnymi.
4. Temperatura w pomieszczeniach lub częściach pomieszczeń gdzie pracuje się przy mięsie, mięsie mielonym użytym jako surowiec, produktach mięsnych i przetworach mięsnych musi zapewniać higieniczną produkcję; jeśli jest to konieczne, pomieszczenia tego typu lub części takich pomieszczeń muszą być zaopatrzone z urządzenia klimatyzacyjne.

Podczas cięcia, krojenia na plastry i konserwowania pomieszczenia do cięcia i konserwowania muszą być utrzymywane w temperaturze nie przekraczającej 12 stopni C, z wyjątkiem zakładów wytwórczych wymienionych w Artykule 9.

Jakkolwiek w przypadku zakładów wytwórczych kompetentny organ władzy może uchylić ten wymóg tam gdzie uzna takie uchylenie za uzasadnione w świetle technologii używanej w produkcji mięsa.

ROZDZIAŁ III

Wymogi dla surowców wykorzystywanych do wytwarzania produktów mięsnych

1. Mięso, które ma być użyte do wytwarzania produktów mięsnych musi:

- pochodzić z zakładu wytwórczego zatwierdzonego zgodnie z Dyrektywami wymienionymi w Artykule 2 (d) i musiało być transportowane w zadowalających warunkach higienicznych zgodnie z tymi Dyrektywami,
- od czasu przywozu do zakładu przetwórczego do czasu użycia, być przechowywane zgodnie z wymogami Dyrektyw wymienionych w Artykule 2 (d).

Jakkolwiek do 31 grudnia 1995 r. mięso uzyskane z zakładów wytwórczych, którym przyznano derogacje w ramach Dyrektywy nr 91/498/EWG może być trzymane w zatwierdzonych zakładach wytwórczych. Do tego czasu, mięso, które nie spełnia warunków przedstawionych w Dyrektywach wymienionych w Artykule 2 (d) może być przetrzymywane w zatwierdzonych zakładach wytwórczych tylko jeśli jest magazynowane w oddzielnych miejscach; nie może być używane w tym samym miejscu lub w tym samym czasie co mięso, które spełnia te warunki. Produkty mięsne uzyskane z takiego mięsa muszą nosić znak państwowy.

2. Mięso mielone i przetwory mięsne, jeśli nie są wytwarzane w pomieszczeniach wytwórczych wymienionych w Rozdziale I (1) (b) muszą:
 - pochodzić z zakładu wytwórczego zatwierdzonego zgodnie z Dyrektywą nr 88/657/EWG i musiały być transportowane w zadowalających warunkach zdrowotnych zgodnie z tą Dyrektywą,
 - od czasu przywozu do zakładu przetwórczego do czasu użycia, być przechowywane zgodnie z wymogami Dyrektywy nr 88/657/EWG.
3. Obecność produktów pochodzenia zwierzęcego, innych niż mięso zdefiniowane w Artykule 2 (d) Dyrektywy zawierające produkty mięsne, jest zatwierdzona tylko wtedy gdy produkty te spełniają wymogi sformułowane w odpowiednim ustawodawstwie Wspólnoty.

ROZDZIAŁ IV

Nadzór produkcji

1. Zakłady wytwórcze będą poddane nadzorowi sprawowanemu przez kompetentny organ władzy, który musi zapewnić, że wymogi niniejszej Dyrektywy są spełniane i w szczególności musi:

- (a) sprawdzać:

- (i) czystość terenu zakładowego, sprzętu i higienę pracowników;
 - (ii) skuteczność kontroli przeprowadzonych przez zakład wytwórczy, zgodnie z Artykułem 7, szczególnie poprzez badanie wyników i pobieranie próbek;
 - (iii) mikrobiologiczny i higieniczny stan produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - (iv) skuteczność obróbki produktów mięsnych;
 - (v) hermetycznie zaplombowane kontenery, poprzez wybiórcze pobieranie próbek;
 - (vi) odpowiednie oznakowanie zdrowotne produktów mięsnych i identyfikację produktów uznanych za nadające się do spożycia przez człowieka oraz co się z nimi dzieje;
 - (vii) warunki magazynowania i transportu;
- (b) pobierać próbki wymagane do testów laboratoryjnych;
- (c) przeprowadzać inne kontrole, które uzna za niezbędne w celu zapewnienia zgodności z niniejszą Dyrektywą;
- (d) ustalić czy produkt mięsny został zrobiony z mięsa, w skład którego wchodzi inne artykuły żywnościowe, dodatki lub przyprawy, poddając go odpowiedniej inspekcji i ustalając czy spełnia kryteria produkcji ustanowione przez producenta, a szczególnie czy skład produktu faktycznie odpowiada informacjom na nalepce, w szczególności tam gdzie użyty jest opis sprzedaży wymieniony w Rozdziale V (4).
2. Kompetentny organ władzy musi przez cały czas mieć nieograniczony dostęp do magazynów-chłodni i wszystkich obszarów roboczych w celu kontrolowania czy postanowienia te są ściśle przestrzegane.

ROZDZIAŁ V

Opakowanie, zapakowanie i przyklepanie nalepek

1. Opakowanie, zapakowanie i przyklepanie nalepek musi odbywać się w zadowalających warunkach higienicznych w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu.
- Bez szkody dla postanowień Dyrektywy Rady nr 89/109/EWG z 21 grudnia 1988 r. W sprawie przybliżenia praw Państw Członkowskich odnoszących się do materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami żywnościowymi, opakowanie i

pakunek w kontenery lub inne pojemniki muszą być podporządkowane wszystkim zasadom higieny i muszą być wystarczająco trwałe, aby skutecznie ochraniać produkty mięsne.

2. Opakowanie bezpośrednio lub pojemnik (kontener) nie mogą być ponownie użyte wobec produktów mięsnych, z wyjątkiem niektórych specjalnych typów kontenerów takich jak pojemniki gliniane, szklane lub plastikowe, które mogą być ponownie użyte po dokładnym oczyszczeniu i dezynfekcji.
3. Wytwarzanie produktów mięsnych i zapakowywanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeśli zapakowywanie jest zgodne z procedurą opisaną w punkcie 2 lub jest poddane następującym warunkom:
 - (a) pomieszczenie musi być wystarczająco duże i tak wyposażone aby zapewniona była higiena działań;
 - (b) opakowanie bezpośrednio i materiały do zapakowania muszą znajdować się w zaplombowanej powłoce ochronnej zaraz po wytworzeniu; powłoka ta musi być chroniona przed zniszczeniem podczas transportu do zakładu wytwórczego i przechowywana w higienicznych warunkach w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu;
 - (c) pomieszczenia do przechowywania materiału do zapakowania muszą być pozbawione kurzu i szkodników i nie mogą być połączone w żaden sposób z pomieszczeniami zawierającymi substancje, które mogą skażać mięso, mięso mielone, przetwory mięsne lub produkty mięsne. Materiał i pojemniki do zapakowania nie mogą być umieszczone bezpośrednio na podłodze;
 - (d) montaż zapakowywania musi odbywać się w higienicznych warunkach przed umieszczeniem w pomieszczeniu. Derogacja od tego wymogu może być przyznana w przypadku automatycznego montażu, pod warunkiem, że nie istnieje ryzyko skażenia produktów mięsnych;
 - (e) materiały i pojemniki do zapakowywania muszą być wnoszone do pomieszczenia w higienicznych warunkach i używane bez opóźnień. Nie mogą być używane przez pracowników obsługujących mięso nie pakowane, mięso mielone, przetwory mięsne lub produkty mięsne;

(f) natychmiast po zapakowaniu produkty mięsne muszą być umieszczone w pomieszczeniach magazynowych przeznaczonych do tego celu.

4. Oprócz wymogów Dyrektywy Rady nr 79/112/EWG z 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia przepisów prawnych Państw Członkowskich dotyczących oznaczania, prezentowania i reklamowania produktów żywnościowych do sprzedaży ostatecznemu klientowi, następujące informacje* muszą być widoczne oraz czytelnie rozmieszczone na opakowaniu lub nalepce produktów mięsnych:

- tam gdzie nie wynika to jasno z opisu sprzedaży produktu lub z listy składników, zgodnie z Dyrektywą nr 79/112/EWG, gatunki zwierząt, z których uzyskano dane mięso,
- informacja pozwalająca na identyfikację ilości produktu uzyskanego w podobnych warunkach technologicznych, mogącego spowodować to samo ryzyko,
- dla pakunku nie przeznaczonego dla końcowego klienta, datę produkcji lub kod, który może być odczytany przez odbiorcę lub kompetentną władzę pozwalający na identyfikację tej daty,
- opis sprzedaży oraz informacja odsyłająca do państwowych standardów lub zatwierdzającego ustawodawstwa**,
- tam gdzie ustawodawstwo Państwa Członkowskiego zatwierdza użycie białka lub skrobi, informacja odsyłająca do takiego użycia, w związku z opisem sprzedaży innym niż zatwierdzony zgodnie z Artykułem 21.

* Informacje te muszą towarzyszyć produktom mięsnym aż do końcowego etapu konsumenckiego, z wyjątkiem przypadku wymienionego w trzecim akapicie.

** Słowa „narodowe standardy lub ustawodawstwo” obejmują:

- (a) warunki produkcji lub wytwarzania zatwierdzone w ramach prawa państwowego;
- (b) poszczególne zasady prawa państwowego nakładające specyficzne ograniczenia na warunki produkcji lub wytwarzania pewnych produktów;
- (c) wszystkie opisy sprzedaży które przy braku państwowych standardów ograniczających je, są dozwolone mocą prawa Państwa Członkowskiego lub w Państwie Członkowskim gdzie opis został potwierdzony poprzez użycie.

ROZDZIAŁ VI

Znak zdrowia

1. Produkty mięsne muszą posiadać znak zdrowia. Oznakowanie musi być przeprowadzane podczas lub niezwłocznie po wytworzeniu w zakładzie wytwórczym lub ośrodku opakowywania, w łatwo widocznym miejscu, czytelnymi i nieusuwalnymi znakami, które łatwo odróżnić. Znak zdrowia może być nałożony bezpośrednio na produkt lub jego opakowanie, jeśli produkt mięsny jest indywidualnie opakowywany, lub na nalepkę umieszczoną na opakowaniu zgodnie z punktem 4 (b). Jednakże, tam gdzie produkt mięsny jest opakowany i zapakowany indywidualnie znak zdrowia nałożony na opakowanie zewnętrzne jest wystarczający.
2. Tam gdzie produkty mięsne posiadające znak zdrowia zgodnie z punktem 1 są następnie pakowane, znak zdrowia musi być także umieszczony na opakowaniu zewnętrznym.
3. Drogą derogacji od punktów 1 i 2 , oznakowanie zdrowia produktów mięsnych nie jest konieczne
 - (a) tam gdzie znak zdrowia, zgodnie z punktem 4, umieszczony jest na zewnętrznej powierzchni każdej jednostki sprzedaży go zawierającej;
 - (b) tam gdzie dla produktów mięsnych w kontyngentach przeznaczonych do dalszego przetworzenia lub opakowania w zatwierdzonym zakładzie wytwórczym:
 - kontyngenty te posiadają znak zdrowia zatwierdzonego zakładu wytwórczego wysyłającego je, w widocznym miejscu na powierzchni zewnętrznej, razem z wyraźnym zaznaczeniem miejsca docelowego wysyłki,
 - zakład wytwórczy, który otrzymuje przesyłkę przechowuje dokumenty o ilościach, rodzaju i pochodzeniu produktów mięsnych otrzymanych zgodnie z tym punktem, i magazynuje te dokumenty przez okres czasu ustanowiony w czwartym akapicie drugiego podpunktu Artykułu 7 (1) Dyrektywy. Jakkolwiek produkty mięsne w dużych opakowaniach, które są przeznaczone do natychmiastowej sprzedaży bez dalszego przetwarzania lub opakowania muszą nosić znak zdrowia zgodnie z punktami 1, 2 lub 3 (a).
 - (c) tam gdzie produkty mięsne, które nie są opakowane ani zapakowane, ale sprzedawane są hurtowo przez wytwórcę bezpośrednio do sprzedawcy detalicznego:
 - znak zdrowia, zgodnie z punktem 1, jest umieszczony na kontenerze przewożącym je,

- wytwórca przechowuje dokumenty o ilości i rodzaju przesyłanych produktów mięsnych zgodnie z tym punktem, oraz nazwę odbiorcy i przechowuje te dokumenty przez okres czasu ustanowiony w czwartym akapicie drugiego podpunktu Artykułu 7 (1) Dyrektywy.
4. (a) Znak sanitarny musi uwzględniać następujące szczegóły rozplanowane wewnątrz owalnej krawędzi:
- (i) albo:
 - powyżej: inicjały kraju wysyłającego wypisane dużymi literami, np. B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – AT – P – FI – SE – UK, (94/589) – RSM, a po nich numer zatwierdzenia zakładu wytwórczego lub, ośrodka przepakowywania zgodnie z Dyrektywą nr 94/837/RE, jeśli konieczne zaopatrzone dodatkowo w numer kodowy określający rodzaj produktu dla którego zakład wytwórczy jest zatwierdzony,
 - poniżej: jeden z następujących skrótów: CEE – EOEF – EWG – EOK – ETY – EC – EEG (94//589) – RSM,
 - (ii) albo:
 - powyżej, nazwę kraju wysyłającego wypisaną dużymi literami,
 - po środku, numer zatwierdzenia zakładu wytwórczego lub, ośrodka przepakowującego zgodnie z Decyzją nr 94/837/RE, jeśli konieczne zaopatrzone dodatkowo w numer kodowy określający rodzaj produktu dla którego zakład wytwórczy jest zatwierdzony,
 - poniżej, jeden z następujących skrótów: CEE – EOEF – EWG – EOK – ETY – EEC – EEG;
 - (g) znak zdrowia może być umieszczony bezpośrednio na produkcie w zatwierdzony sposób, lub może być wcześniej wydrukowany na opakowaniu lub pakunku zewnętrznym. Tam gdzie jest umieszczony na opakowaniu, pieczęć musi być zniszczona kiedy opakowanie jest otwarte. Nie zniszczenie pieczęci może być dopuszczalne tylko wtedy kiedy opakowanie ulega zniszczeniu podczas otwierania. W przypadku produktów w hermetycznie zaplombowanych kontenerach, znak musi być umieszczony w sposób nieusuwalny na pokrywie albo puszcze;
 - (h) znak zdrowia może także składać się z nieusuwalnej tabliczki z odpornego materiału zgodnego z wszystkimi wymogami higieny, zawierającej informacje wyszczególnione w punkcie (a).

4. Tam gdzie produkt mięsny zawiera inne artykuły żywnościowe pochodzenia zwierzęcego takie jak produkty rybne, produkty mleczne lub produkty z jaj, należy umieścić jedynie znak zdrowia.

ROZDZIAŁ VII

Przechowywanie i transport

1. Produkty mięsne muszą być przechowywane w pomieszczeniach przewidzianych w Aneksie B, Rozdziale I, punkcie 1 (a).
Jakkolwiek, produkty mięsne mogą też być przechowywane na zewnątrz pomieszczeń uwzględnionych do tego w tym punkcie w następujących warunkach:
 - (a) produkty mięsne, które nie mogą być trzymane w temperaturach atmosferycznych mogą być przechowywane w magazynach - chłodniach wymienionych w Artykule 3 (A) (8) Dyrektywy lub w magazynach – chłodniach zatwierdzonych zgodnie z innymi odpowiednimi Dyrektywami;
 - (b) produkty mięsne, które mogą być trzymane w temperaturach atmosferycznych mogą być przechowywane w magazynach, solidnej konstrukcji, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji i zatwierdzonych przez kompetentną władzę.
2. Produkty mięsne dla których wskazane są pewne temperatury przechowywania, zgodnie z Artykułem 7 (2) muszą być przetrzymane w tych temperaturach.
3. Produkty mięsne muszą być wysyłane tak aby były chronione podczas transportu od wszystkiego co może je narazić na skażenie lub wywołać negatywne skutki. W tym celu powinno brać się pod uwagę długość podróży, użyte środki transportu i warunki pogodowe.
4. Produkty mięsne muszą, jeśli wymaga tego produkt, być transportowane w odpowiednio wyposażonych pojazdach, które zapewniają, że produkty te są transportowane w odpowiednich temperaturach i, w szczególności, że temperatury wskazane zgodnie z Artykułem 7 (2) nie są przekraczane.
5. Dokument handlowy wymieniony w Artykule 3A (9) (b) (i) Dyrektywy musi towarzyszyć produktom mięsnym podczas pierwszego etapu marketingu.

Podczas transportu i marketingu na późniejszych etapach produktom musi towarzyszyć dokument handlowy posiadający numer zatwierdzenia wysyłającego zakładu wytwórczego identyfikujący kompetentny organ władzy odpowiedzialny za kontrolę.

ROZDZIAŁ VIII

Specjalne warunki do pasteryzacji lub sterylizacji produktów w hermetycznie zaplombowanych kontenerach

A. Oprócz warunków ustanowionych w Aneksie A, zakłady wytwórcze wytwarzające produkty pasteryzowane lub sterylizowane w hermetycznie zaplombowanych kontenerach

1. muszą posiadać:

- (a) urządzenie do higienicznego dostarczania pustych puszek do pomieszczeń pracy;
- (b) sprzęt umożliwiający dokładne czyszczenie puszek zaraz przed wypełnieniem;
- (c) sprzęt do mycia kontenerów w wodzie zdatnej do picia wystarczająco ciepłej aby usunąć tłuszcz po tym jak zostały hermetycznie zamknięte i przed destylacją;
- (d) odpowiednie pomieszczenie, obszar lub konstrukcję do chłodzenia i suszenia kontenerów po obróbce cieplnej;
- (e) urządzenia do inkubacji próbek pobranych z produktów mięsnych zapakowanych w hermetycznie zaplombowane kontenery;
- (f) odpowiednie urządzenia do sprawdzenia czy kontenery są hermetycznie zaplombowane i nie zniszczone;

2. muszą zapewniać, że:

- (a) hermetycznie zaplombowane kontenery są usuwane ze sprzętu ocieplającego w wystarczająco wysokiej temperaturze, aby zapewnić szybkie parowanie wilgoci i, że nie są dotykane rękoma zanim nie są całkowicie suche;
- (b) kontenery, w których widoczny jest gaz poddane są dalszemu badaniu;
- (c) termometry sprzętu ocieplającego są kontrolowane w porównaniu z termometrami skalowanymi;
- (d) kontenery są:
 - odrzucane jeśli są zniszczone lub źle wykonane,

- odrzucane lub oczyszczane jeśli są brudne, a w przypadku puszek, dokładnie czyszczone zaraz przed wypełnieniem, za pomocą sprzętu czyszczącego wymienionego w punkcie 1 (b); używanie wody stojącej nie jest zatwierdzone,
 - jeśli jest to konieczne, osuszane przez odpowiednio długi czas po czyszczeniu i przed napełnieniem,
 - jeśli jest to konieczne, myte w wodzie zdanej do picia, wystarczająco ciepłej aby usunąć tłuszcz tam gdzie to właściwe, po tym jak zostały hermetycznie zaplombowane i przed destylacją, za pomocą sprzętu wymienionego w punkcie 1(c),
 - ochłodzone, po ogrzaniu, w wodzie spełniającej wymogi piątego akapitu punktu B,
- obsługiwane, przed i po obróbce cieplnej, w taki sposób aby uniknąć uszkodzenia lub skażenia.

B. Kierownik lub dyrektor zakładu wytwórczego wytwarzającego produkty mięsne w hermetycznie zaplombowanych kontenerach musi także, pobierając próbki, kontrolować, czy:

- 1) obróbka cieplna jest stosowana wobec produktów mięsnych przeznaczonych do przechowywania w temperaturze atmosferycznej, która może zniszczyć lub pozbawić aktywności chorobotwórcze drobnoustroje i zarodki chorobotwórczych mikroorganizmów. Rejestr parametrów wytwórczych, takich jak czas trwania ogrzewania, temperatura, wypełnienie, rozmiar kontenerów, musi być prowadzony. Przyrząd do obróbki cieplnej musi być wyposażony w urządzenia kontrolne umożliwiające sprawdzenie czy kontenery przeszły skuteczną obróbkę cieplną;
- 2) materiał używany do kontenerów spełnia wymogi Wspólnoty odnoszące się do materiałów przeznaczonych do kontaktu z artykułami żywnościowymi
- 3) kontrole dziennej produkcji są przeprowadzane w przerwach z góry określonych, aby zapewnić skuteczność plombowania. W tym celu, odpowiedni sprzęt musi być dostępny do badania odcinków pionowych i spoin zamykanych kontenerów,
- 4) dodatkowe kontrole oparte na pobieraniu próbek są przeprowadzane przez wytwórcę dla zapewnienia, że:
 - a) produkty sterylizowane zostały poddane skutecznej obróbce, poprzez:

- testy inkubacyjne. Inkubacja musi być przeprowadzona przy najmniej w temperaturze 37 stopni C przez siedem dni lub przy najmniej w temperaturze 35 stopni C przez 10 dni, lub innej kombinacji czasu i temperatury uznanej za odpowiednią przez kompetentną władzę.
 - badanie mikrobiologiczne zawartości i kontenerów w laboratorium zakładu wytwórczego lub w innym zatwierdzonym laboratorium;
- b) produkty pasteryzowane w hermetycznie zaplombowanych kontenerach spełniają kryteria uznane przez kompetentną władzę
- 5) niezbędne kontrole są przeprowadzane dla zapewnienia, że chłodząca woda zawiera szczątkowy poziom chloru po użyciu. Jednakże, Państwa Członkowskie mogą uchylić ten wymóg jeśli woda spełnia wymogi Dyrektywy nr 80/778/EWG.

C. Kompetentna władza może zatwierdzić dodanie pewnych substancji do wody użytej w retorcie w celu zapobiegania korozji puszek oraz zmiękczenia i dezynfekcji wody. Lista trzech substancji będzie sporządzona zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20.

Kompetentna władza może zezwolić na użycie wody ponownie dopuszczonej do obiegu do chłodzenia przetworzonych w ciepłe kontenerów. Taka woda musi być oczyszczona i albo poddana wcześniej działaniu chloru albo innej obróbce zatwierdzonej zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 20. Celem takiej obróbki jest dopasowanie ponownie używanej wody do standardów ustanowionych w Aneksie I (E) Dyrektywy nr 80/778/EWG tak, żeby nie mogła doprowadzić do skażenia produktów i nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia ludzkiego.

Ponownie dopuszczona do obiegu woda powinna być dostępna w zamkniętym obiegu tak aby nie mogła być użyta do innych celów.

Tam gdzie nie ma ryzyka skażenia, woda użyta do chłodzenia kontenerów i woda z retort może być użyta na koniec czasu pracy do czyszczenia podłóg.

ROZDZIAŁ IX

Warunki specjalne dla gotowych potraw mięsnych

Oprócz warunków ogólnych w Aneksie A i w Rozdziałach I, II i III niniejszego Aneksu:

1. zakłady wytwórcze wytwarzające gotowe potrawy muszą posiadać oddzielne pomieszczenie do przygotowywania i opakowywania gotowych potraw; oddzielne pomieszczenie nie jest konieczne tam gdzie produkty mięsne i mięso są obsługiwane

w oddzielnym czasie, pod warunkiem, że pomieszczenia używane do tych czynności są czyszczone i dezynfekowane pomiędzy użyciem każdego rodzaju produktu;

2. (a) produkt mięsny zawarty w gotowej potrawie musi, zaraz po gotowaniu:
 - (i) albo być wymieszany z innymi składnikami tak szybko jak to tylko możliwe; w takim przypadku czas, w którym temperatura produktu mięsnego wynosi pomiędzy 10 a 60 stopni C musi trwać maksymalnie 2 godziny;
 - (ii) albo być chłodzony do 10 stopni C lub w niższej temperaturze przed wymieszaniem z innymi składnikami;Tam gdzie stosowane są inne metody, muszą być one zatwierdzone przez kompetentną władzę, która powinna poinformować stosownie Komisję.
 - (b) produkt mięsny i gotowa potrawa muszą być ochładzane do wewnętrznej temperatury + 10 stopni C lub niższej niż +10 stopni nie dłużej niż przez dwie godziny po zakończeniu gotowania i do temperatury przechowywania tak szybko jak to możliwe. Jednakże kompetentna władza może upoważnić zakład wytwórczy do uchylenia dwugodzinnego czasu jeśli z powodów związanych z technologią produkcji uzasadnione jest wprowadzenie dłuższego okresu czasu, pod warunkiem ,że bezpieczeństwo końcowego produktu jest zagwarantowane;
 - (c) gotowa potrawa musi, tam gdzie to właściwe, być zamrożona lub szybko zamrożona natychmiast po chłodzeniu;
3. oznakowanie nalepkami gotowych potraw musi być podporządkowane Dyrektywie nr 79/112.EWG. Lista składników, dla celów niniejszej Dyrektywy, będzie zawierała wskazanie gatunku zwierzęcego.
Gotowe potrawy będą posiadać datę produkcji umieszczoną bardzo wyraźnie na jednej z zewnętrznych powierzchni opakowania oprócz informacji już wyszczególnionych;
 4. wyniki różnorodnych kontroli przeprowadzanych przez kierownika lub dyrektora muszą być zachowywane, tak aby mogły być pokazane na prośbę kompetentnego organu władzy, przez minimalny okres czasu, który będzie wyznaczony przez kompetentną władzę zgodnie z okresem trwałości danego produktu.

ANEKS C
SPECYFICZNE STANDARDY HIGIENY DLA WYTWARZANIA INNYCH
PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

ROZDZIAŁ I

Warunki ogólne

Tereny zakładu wytwórczego mogą być używane do produkcji produktów nie przeznaczonych do spożycia przez człowieka tylko w następujących warunkach:

- (a) surowce niezdatne do spożycia przez człowieka muszą być przechowywane w całkowicie oddzielnym pomieszczeniu lub na oddzielnym powierzchni recepcyjnej;
- (b) muszą być przetwarzane w oddzielnych pomieszczeniach przy użyciu oddzielnych konstrukcji i sprzętu, z wyjątkiem sytuacji kiedy przetwarzanie odbywa się w całkowicie zamkniętej konstrukcji lub sprzęcie używanym wyłącznie do tego celu;
- (c) produkty końcowe z tych surowców muszą być przechowywane w innym pomieszczeniu lub oddzielnych kanistrach, które są odpowiednio oznakowane i nie mogą być spożywane przez człowieka.

ROZDZIAŁ II

Specjalne warunki dla wytopionego tłuszczu zwierzęcego, skwarków i produktów ubocznych

Oprócz warunków w Aneksie A, następujące warunki będą stosowane:

- A. Standardy stosowane wobec zakładów wytwórczych gromadzących lub przetwarzających surowce
 - 1. Ośrodki gromadzenia surowców i dalszego transportu do przetwarzających zakładów wytwórczych muszą być wyposażone w zimny magazyn do przechowywania surowców w temperaturze równej lub niższej 7 stopniom C, chyba , że surowce są gromadzone i przetapiane w granicach czasowych ustanowionych w B (3) (b) i (c).
 - 2. Zakład przetwarzający musi posiadać, przy najmniej:
 - (a) zimny magazyn, chyba, że surowce są gromadzone i przetapiane w granicach czasowych ustanowionych w B (3) (b) i B (3) (c);
 - (b) pomieszczenie lub miejsce do otrzymywania surowców

- (c) konstrukcję ułatwiającą wzrokową inspekcję surowców;
- (d) jeśli jest to właściwe, konstrukcję do miażdżenia surowców;
- (e) sprzęt do wytapiania surowców w cieple lub ciśnieniu lub za pomocą innej odpowiedniej metody;
- (f) kontenery lub kanistry, w których tłuszcz może być trzymany w stanie ciekłym;
- (g) urządzenie do uplastyczniania i krystalizacji tłuszczu dla ułatwienia przygotowywania i pakowania rynkowego, chyba, że zakład wysyła jedynie otrzymany ciekły tłuszcz zwierzęcy;
- (h) pomieszczenie przewozowe, chyba, że zakład przesyła wytopiony tłuszcz zwierzęcy jedynie za pomocą kanistrów;
- (i) wodoszczelne kontenery do dysponowania surowcami niezdatnymi do spożycia przez człowieka;
- (j) jeśli to właściwe, odpowiedni sprzęt do przygotowywania produktów składających się ze stopionego tłuszczu zwierzęcego wymieszanego z innymi artykułami żywnościowymi i/lub przyprawami;
- (k) jeśli skwarki są przeznaczone do spożycia przez człowieka, odpowiednie urządzenia zapewniające higieniczne gromadzenie, opakowywanie i zapakowywanie oraz przechowywanie w warunkach ustanowionych w B (9).

B. Dodatkowe wymogi higieny odnoszące się do przygotowywania wytopionego tłuszczu zwierzęcego, skwarków i produktów ubocznych

1. Surowce będą pochodzić od zwierząt, które po inspekcji *ante i post mortem*, zostały uznane za zdatne do spożycia przez człowieka.
2. Surowce będą składać się z tkanki tłuszczowej lub kości zdatnych do spożycia przez człowieka i które nie zawierają krwi ani nieczystości. Nie mogą wykazywać śladów deterioracji i muszą być uzyskane w higienicznych warunkach.
3. (a) Do przygotowywania wytopionego tłuszczu zwierzęcego, jedynie tkanki tłuszczowe lub kości, gromadzone w rzeźniach, zakładach, które kroją i przetwarzają mięso będą używane. Surowce będą transportowane i

- przechowywane do czasu topienia w higienicznych warunkach i w temperaturze wewnętrznej równej lub mniejszej 7 stopniom C;
- (b) drogą derogacji od (a), surowce mogą być przechowywane i transportowane nie ochłodzone pod warunkiem, że są topione w ciągu 12 godzin od dnia, w którym zostały uzyskane;
- (d) drogą derogacji od (a), surowce gromadzone w sklepach detalicznych lub na terenie przyległym do punktów sprzedaży, gdzie cięcie i przechowywanie mięsa lub mięsa drobiowego odbywa się jedynie w celu bezpośredniego zaopatrzenia końcowego klienta, może być używane do przygotowywania wytopionego tłuszczu zwierzęcego, pod warunkiem, że są one w zadowalających warunkach higienicznych i właściwie opakowane. Tam gdzie surowce są zbierane codziennie muszą być spełniane wymogi temperaturowe ustanowione w (a) i (b). Jeśli surowce nie są gromadzone codziennie muszą być chłodzone natychmiast po tym jak zostały uzyskane.
5. Pojazdy i kontenery do gromadzenia i transportowania surowców muszą posiadać gładkie wewnętrzne powierzchnie, muszą być łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, a pojazdy muszą być odpowiednio zakryte. Pojazdy do transportu w chłodniach muszą być skonstruowane w taki sposób aby wymagana temperatura była utrzymana przez cały czas transportu.
6. Przed wytopieniem, surowce będą kontrolowane pod kątem obecności surowców niezdatnych do spożycia przez człowieka lub kwestii ubocznych. W przypadku stwierdzenia takiej obecności surowce te muszą zostać usunięte.
7. Surowce będą topione poprzez ogrzewanie, ciśnienie lub za pomocą innych odpowiednich metod, po których następuje oddzielenie tłuszczu poprzez zlewanie, odwirowywanie, filtrację i inne odpowiednie metody. Użycie rozpuszczalników jest zabronione.
8. Uzyskany tłuszcz zwierzęcy, który jest przygotowywany zgodnie z punktami 1, 2, 3, 5 i 6 może być oczyszczany w tym samym lub innym zakładzie wytwórczym dla ulepszenia jego jakości fizyczno-chemicznej wtedy gdy tłuszcz do oczyszczenia spełnia standardy ustanowione w punkcie 8.

9. Uzyskany tłuszcz zwierzęcy, zależnie od rodzaju, musi spełniać następujące standardy:

	Mięsa wołowe			Świnie			Inny tłuszcz zwierzęcy	
	Tłuszcz jadalny		Tłuszcz do oczyszczenia	Jadalny tłuszcz wieprzowy		Słonina i inny tłuszcz wieprzowy do oczyszczenia	Jadalny	Do oczyszczenia
	Najlepszej jakości (1)	Inny						
FFA (m/m kwas oleinowy) maksymalne	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Maksymalny nadtlenek	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Wilgoć i nieczystości	Maksymalnie 0,5 %							
Zapach, smak, kolor	normalny							

- (1) Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany poprzez wytapianie w niskich temperaturach świeżego tłuszczu z serca, nerek zwierząt wołowych, i tłuszczu z pomieszczeń cięcia mięsa.
- (2) Świeży tłuszcz uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej świni.

9. Skwarki przeznaczone do spożycia przez człowieka będą przechowywane:
- (i) przy wytapianiu w temperaturze równej lub niższej niż 70 stopni C: w temperaturze mniejszej niż 7 stopni C przez okres nie przekraczający 24 godzin lub w temperaturze równej lub niższej -18 stopni C;
 - (ii) przy wytapianiu w temperaturze wyższej niż 70 stopni i przy zawartości wilgoci równej lub przekraczającej 10% (m/m):
 - w temperaturze niższej niż 7 stopni C przez okres czasu nie przekraczający 48 godzin lub gdy współczynnik czasu i temperatury oferuje tę samą gwarancję,
 - w temperaturze równej lub niższej -18 stopni C;
 - (iii) przy wytapianiu w temperaturze wyższej niż 70 stopni C i przy zawartości wilgoci niższej niż 10 % (m/m): brak ściśle określonych wymogów.

ROZDZIAŁ III

Specjalne warunki dla żołądków, pęcherzy i jelit

Oprócz warunków w Aneksie A i Rozdziałach I, II i III Aneksu B zakłady wytwórcze obrabiające żołądki, pęcherze i jelita muszą spełniać następujące warunki:

1. tereny zakładowe, instrumenty i narzędzia muszą być używane jedynie do pracy przy w/w produktach; musi istnieć jasny podział pomiędzy czystymi i nie oczyszczonymi odcinkami pracy;
2. użycie drewna jest zakazane; jednakże użycie palet drewnianych jest zatwierdzone do transportu kontenerów w/w produktów;
3. tereny zakładowe muszą być zaopatrzone w materiały do opakowywania i zapakowywania;
4. opakowywanie i zapakowywanie musi odbywać się w warunkach higienicznych w pomieszczeniu lub miejscu przeznaczonym do tego celu;
5. produkty, które nie mogą być trzymane w temperaturze atmosferycznej muszą być przechowywane do czasu, kiedy zostaną wysłane, w obiektach przeznaczonych do tego celu. W szczególności produkty, które nie są solone lub suszone muszą być trzymane w temperaturze nie przekraczającej 3 stopni C;
6. Surowce muszą być transportowane z rzeźni, z której pochodzą do zakładu wytwórczego w zadowalających warunkach higienicznych i, tam gdzie to właściwe, w świetle okresu

czasu pomiędzy rzeźnią a zebraniem surowców, trzymane w chłodni. Pojazdy i kontenery do transportu takich materiałów muszą posiadać gładkie powierzchnie wewnętrzne, które łatwo myć, czyścić i dezynfekować. Pojazdy do transportowania w chłodniach muszą być tak skonstruowane, że wymagana temperatura może być utrzymana podczas trwania transportu.

ANEKS D

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH (1)

Nr (2)

Kraj eksportujący.....

Ministerstwo

Departament

Odsyłacz (2).....

Identyfikacja produktów mięsnych

Produkty wytwarzane z mięsa pochodzącego od(*gatunek zwierzęcia*).....

Charakter produktów (3)

Charakter opakowania

Liczba pojedynczych kawałków lub paczek

Temperatura przechowywania i transportu (3).....

Okres przechowywania (4)

Waga netto

Pochodzenie produktów mięsnych

Adres (adresy) i numer (y) upoważnienia zatwierdzonych zakładów wytwórczych

.....

.....

Jeśli konieczne:

Adres (adresy) i numer (y) upoważnienia zatwierdzonych magazynów-chłodni

.....

.....

Cel przesyłki produktów mięsnych

Produkty mięsne mają być wysłane z.....(*miejsce*

wysyłki).....do

.....(*kraj*

docelowy).....

następującymi środkami transportu (5)

nazwa i adres wysyłającego.....

nazwa i adres odbiorcy

Atest zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że produkty mięsne opisane powyżej:

- (a) były wytworzone ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych w ściśle określonych warunkach ustanowionych w Dyrektywie nr 77/99/EWG (6);
- (b) były wyrabiane z mięsem ze zwierząt innych niż wymienione w Artykule 2 (d) Dyrektywy 77/99/EWG (6);
- (c) są przeznaczone do Republiki Greckiej (6).

Tam gdzie to konieczne

W przypadku rozładowywania i przeładowywania w upoważnionych zakładach lub upoważnionych magazynach-chłodniach, wskazać:

- (a) miejsce rozładowywania i przeładowywania (adres i numer upoważnienia)
- (b) środki transportu (5)

Podpisane w(miejsce)....., dnia

.....
(podpis kompetentnego organu władzy)

.....
(imię i nazwisko drukowanymi literami)

- (1) w rozumieniu Artykułu 2 Dyrektywy nr 77/99/EWG
- (2) pole nieobowiązkowe
- (3) proszę wspomnieć o promieniowaniu jonizacyjnym ze względów medycznych
- (4) do wypełnienia według wskazania zgodnie z artykułem 7 Dyrektywy nr 77/99/EWG
- (5) zaznaczyć numer lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek)
- (6) skreślić to co nie dotyczy.

DYREKTYWA RADY**z 21 grudnia 1976****na temat badania obecności włośni (*trichinella spiralis*) w imporcie z krajów trzecich świeżego mięsa otrzymanego ze świni domowej****(77/96/EEC)**

zmieniona Traktatem (OJ Nr. L 291, 19.11.79 str. 64)
zmieniona Dyrektywą 81/476/EEC (OJ Nr. L 186, 8.7.81 str. 20)
zmieniona Dyrektywą 83/91/EEC (OJ Nr. L 59, 5.3.83 str. 34)
zmieniona Dyrektywą 84/319/EEC (OJ Nr. L 167, 27.6.84 str. 34)
zmieniona Rozp. VO 85/3768 (OJ Nr. L 362, 31.12.85 str. 8)
zmieniona Dyrektywą 89/321/EEC (OJ Nr. L 133, 17.5.89 str. 33)
zmieniona Traktatem z 1994r (OJ No. L 241 v. 28.8.94 str. 132)
zmieniona Dyrektywą 94/59/EC (OJ Nr. L 315, 8.12.94 str. 18)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

Mając na względzie Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

Mając na względzie Dyrektywę Rady 72/462/EEC z 12 grudnia 1972 na temat problemów zdrowia i inspekcji weterynaryjnej w imporcie bydła i nierogacizny i świeżego mięsa z krajów trzecich (1), z ostatnimi zmianami wprowadzonymi przez Dyrektywę 75/379/EEC (2), i w szczególności Artykuł 21 tej Dyrektywy,

Mając na względzie propozycję Komisji,

Zważywszy, że w Dyrektywie 72/462/EEC Rada przewidziała w Artykule 21 określenie metody i procedur wymaganych dla wykrywania obecności włośni w świeżym mięsie świńskim;

Zważywszy, że stosowanie Dyrektywy 72/462/EEC nie odniesie pożądanych skutków dopóki istnieć będą między Państwami Członkowskimi różnice co do wymaganych gwarancji w kwestii wykrywania włośni w imporcie świeżego mięsa z krajów trzecich; zważywszy, że jest więc konieczne określenie ustaleń Wspólnoty w tym zakresie;

Zważywszy że, w celu ochrony zdrowia konsumentów, konieczne jest, aby świeże mięso świńskie było systematycznie poddawane badaniu przy użyciu metod o stwierdzonej efektywności, w celu wyeliminowania mięsa zawierającego włośni;

Zważywszy, że jeżeli badanie jest przeprowadzane w eksportującym kraju trzecim, musi być przeprowadzane w ubojniach, które spełniają pewne warunki i które posiadają, w szczególności, laboratorium screeningowe wyposażone w odpowiedni sprzęt;

Zważywszy, że w celu umożliwienia rozróżnienia zbadanych próbek mięsa od próbek nie badanych konieczne jest zapewnienie, aby do mięsa przebadanego ze skutkiem negatywnym dołączano specjalne oznaczenie;

Zważywszy, że powinna istnieć procedura ustalająca ścisłą i skuteczną współpracę między Komisją i Państwami Członkowskimi dla oszacowania celowości istnienia w krajach trzecich zakładów kontrolnych dopuszczających do przeprowadzania tych badań lub opracowywania badanego mięsa; zważywszy, że powinna również istnieć procedura dostosowywania przepisów technicznych odnoszących się w szczególności do metod badania, wymagań dotyczących laboratoriów screeningowych i procedury oznaczania zbadanego mięsa do postępu technicznego i zdobywanych doświadczeń;

Zważywszy, że powinno się zezwolić Państwom Członkowskim na przyjmowanie świeżego mięsa które nie zostało przebadane na obecność włośni w eksportującym kraju trzecim, z zastrzeżeniem, że mięso to zostanie poddane obróbce poprzez zamrożenie, które zapewnia unieszkodliwienie wszelkich włośni które mogą być obecne w tym mięsie, albo w eksportującym kraju trzecim, albo w Państwach Członkowskich dla których mięso to jest przeznaczone; zważywszy, że obróbka ta musi być jednakże przeprowadzona z zachowaniem pewnych dopracowanych procedur i ustaleń spełniających pewne warunki,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Definicje używane w niniejszej Dyrektywie są definicjami zawartymi w Dyrektywie 72/462/EEC

Poza tym:

- (a) 'świeże mięso' oznacza świeże mięso świni domowej;
- (b) 'badanie' odnosi się do badania przeprowadzanego w celu wykrycia obecności włośni w świeżym mięsie.

Artykuł 2

1. W celu uzyskania dopuszczenia do handlu w ramach Wspólnoty, świeże mięso pochodzące z krajów trzecich, zawierające mięśnie szkieletowe (mięśnie prądkowane) powinno zostać przebadane pod nadzorem i na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii.
2. Badanie powinno być przeprowadzone zgodnie z jedną z metod określonych w Aneksie I, na całej tuszy lub, w razie niezrobienia tego, na każdej półtuszy, ćwierćtuszy lub jej części przeznaczonej na import do Wspólnoty.
3. Badanie powinno mieć miejsce w ubojni zaaprobowanej w kraju eksportującym zgodnie z Artykułem 4 Dyrektywy 72/462/EEC i upoważnionej do przeprowadzenia tego badania zgodnie z Artykułem 4 tej Dyrektywy.
4. Badanie powinno mieć miejsce przez oznaczeniem stanu zdrowia ustalonym w Rozdziale X Aneksu B do Dyrektywy 72/462/EEC.
5. Jeżeli przeprowadzenie badania w kraju eksportującym nie jest możliwe, Państwo Członkowskie, dla którego mięso jest przeznaczone, może zezwolić na jego import pod warunkiem, że badanie to jest przeprowadzone na jego terytorium, w momencie publicznej inspekcji sanitarnej przewidzianej w Artykule 24 2 Dyrektywy 72/462/EEC, na stacji kontrolnej w znaczeniu Artykułu 27 ... tej Dyrektywy.
6. (a) Jeżeli wynik badania jest negatywny, świeże mięso powinno być oznakowane natychmiast po badaniu, zgodnie z Aneksem III.
(b) W przypadku oznakowywania stemplami atramentowymi, należy zastosować barwnik w znaczeniu Artykułu 1 (3) Dyrektywy 72/462/EEC.

Artykuł 3

1. Odstępując od Artykułu 2, Państwo Członkowskie dla którego świeże mięso jest przeznaczone, może zezwolić na odstąpienie od badania tego mięsa pochodzącego z pewnych krajów trzecich lub części takich krajów, pod warunkiem, że jest ono zamrożone zgodnie z przepisami Aneksu IV
2. Obróbka ta powinna być przeprowadzona w zakładzie położonym w eksportującym kraju trzecim, i opisanym w Artykule 4 (1)
Zamrażanie w eksportującym kraju trzecim musi być poświadczony przez urzędowego lekarza weterynarii na świadectwie zdrowia dołączonym do mięsa, jak to określono w Artykule 22 (3) Dyrektywy 72/462/EEC.
3. Jeżeli obróbka nie została przeprowadzona w eksportującym kraju trzecim, musi być przeprowadzona w stacji kontrolnej jak to opisano w Artykule 2 (5).
Zamrażanie w Państwie Członkowskim musi być poświadczony przez urzędowego lekarza weterynarii na świadectwach dołączonych do mięsa, jak to określono w Artykule 25 Dyrektywy 72/462/EEC.

Artykuł 4

1. Zezwolenie dla ubojni na przeprowadzanie badania i dla punktu rozbioru na patroszenie i oddzielanie od kości mięsa które przeszło takie badanie, lub upoważnienie zakładu na przeprowadzenie obróbki chłodzenia opisanej w Artykule 3, powinno być udzielone zgodnie z procedurą określoną w Artykule 9. W dodatku do wymagań Artykułu 4 Dyrektywy 72/462/EEC, należy uwzględnić udzielone gwarancje przestrzegania pod względem zgodności z niniejszą Dyrektywą i, w wypadku ubojni z:
 - a. obecnością pomieszczeń i aparatury niezbędnej dla przeprowadzenia badania;
 - b. kwalifikacjami personelu odpowiedzialnego za przeprowadzenie badania.
 Zezwolenie zostanie udzielone ubojni i punktowi rozbioru tylko wtedy, gdy właściwe władze kraju trzeciego, którego to dotyczy, oficjalnie uznały, że ubojnia i punkt rozbioru mogą spełnić warunki określone w Artykule 5 i w Aneksie III; jak również, w wypadku ubojni, że posiada ona laboratorium które spełnia warunki określone w Aneksie II i Aneksie I.
Zezwolenie na przeprowadzanie obróbki chłodzenia zostanie udzielone zakładowi tylko wtedy, gdy właściwe władze kraju trzeciego, którego to dotyczy oficjalnie uznały, że zakład spełnia warunki określone w Aneksie IV.
2. Na listach określonych w Artykule 4 (4) Dyrektywy 72/462/EEC przy nazwach zakładów które otrzymały zezwolenie w znaczeniu paragrafu 1 należy umieścić specjalne oznaczenie.

Artykuł 5

1. W ubojniach które otrzymały zezwolenie zgodnie z Artykułem 4, ubój świń, których mięso jest przeznaczone dla Wspólnoty, musi mieć miejsce w osobnych pomieszczeniach lub w braku takowych w innym czasie niż ubój świń

których mięso nie jest przeznaczone dla Wspólnoty, chyba, że mięso takich świń jest badane zgodnie z taką samą procedurą.

2. Rozbiór mięsa, które przeszło badanie z negatywnym rezultatem i jest przeznaczone dla Wspólnoty musi być przeprowadzane w punktach rozbioru, zgodnie z Artykułem 4.

W tych punktach rozbioru, rozbiór mięsa musi być przeprowadzane w osobnych pomieszczeniach, a w braku takowych, w innym czasie niż mięso które nie jest przeznaczone dla Wspólnoty, chyba, że takie mięso jest badane zgodnie z taką samą procedurą.

Artykuł 6.

Inspekcje w krajach trzecich przewidziane w Artykule 5 Dyrektywy 72/462/EEC muszą również kontrolować stosowanie niniejszej Dyrektywy.

Artykuł 7

Państwa Członkowskie sporządzą i przekażą Komisji listę stacji kontrolnych określonych w Artykule 2 (5) w których można przeprowadzać:

- badanie

- zamrażanie określone w Artykule 3

Powinny one zapewnić tym stacjom wyposażenie w sprzęt niezbędny dla przeprowadzania działań o których mowa.

Artykuł 8

Stosując procedurę ustanowioną w art. 9, można podjąć decyzje w celu dostosowania lub dodania do niniejszych załączników w świetle rozwoju technologicznego; decyzje takie muszą zapewniać, że gwarancje w zakresie zdrowia są utrzymane na obecnym poziomie.

Artykuł 9

1. Informacja o tym, czy procedura określona w niniejszym Artykule jest zachowywana, zostanie niezwłocznie przekazana przez przewodniczącego - z jego własnej inicjatywy lub na żądanie Państwa Członkowskiego - Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (dalej: 'Komitetowi') powołanemu decyzją Rady z 15 października 1968.

2. Głosy Państw Członkowskich w Komitecie będą liczone zgodnie z Artykułem 148 (2) Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedłoży projekt działań, które należy podjąć. Komitet zaopiniuje te działania w czasie wyznaczonym przez przewodniczącego z uwzględnieniem pilności badanych kwestii. Opinie powinny wydane większością 41 głosów.

4. Komisja przyjmie te środki i wprowadzi je niezwłocznie, jeżeli będą zgodne z opinią Komitetu. Jeżeli zamierzone środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli nie wydano opinii, Komisja niezwłocznie przedłoży Radzie propozycję działań które należy podjąć.

Rada uchwali te środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli Rada nie uchwaliła żadnych środków ciągu trzech miesięcy od dnia w którym sprawa została jej przedstawiona, Komisja uchwali proponowane środki i wprowadzi je natychmiast o ile Rada nie opowiedziała się przeciwko takim środkom zwykłą większością głosów.

Artykuł 10.

Uchylony przez Dyrektywę 81/476/EEC

Artykuł 11

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie z mocą obowiązującą najpóźniej do 1 stycznia 1979 prawa, regulacje i przepisy administracyjne wymagane dla zgodności z niniejszą Dyrektywą. Poinformują one o tym bezzwłocznie Komisję.

Artykuł 12

Niniejsza Dyrektywa jest skierowana do Państw Członkowskich.

Uchwalona w Brukseli, 21 grudnia 1976

W imieniu Rady

Przewodniczący

A.P.L.M.M. van der STEE

ANEKS I

METODY BADANIA NA OBECNOŚĆ WŁOŚNI

1. BADANIE TRYCHINOSKOPOWE

(a) Aparatura

Trychinoskop żarówkowy o powiększeniu 50 i 80 do 100 razy

Kompresor składający się z dwóch płytek szklanych, z których jedna jest podzielona na równe obszary, małe zakrzywione nożyczki, małe kleszcze, nóż do wycinania próbek, małe ponumerowane pojemniki do oddzielnego przechowywania próbek, zakraplacz, szklanka kwasu acetynowego i szklanka roztworu wodorotlenku potasu do rozjaśniania zwapnień lub zmiękczenia suszonego mięsa.

(b) Pobieranie próbek

W przypadku całych tusz, należy pobrać przynajmniej jedną próbkę wielkości orzecha laskowego z obu filarów przepony na przejściu w część ścięgniastą.

Jeżeli jest tylko jeden filar przepony, należy pobrać jedną próbkę wielkości orzecha laskowego. W przypadku braku obu filarów przepony, należy pobrać dwie próbki o przybliżonej wielkości orzecha laskowego z części międzyżebrowej lub mostkowej przepony lub też z mięśni okołojęzykowych, żuchwowych lub brzusznych.

W przypadku części tuszy, należy pobrać z każdej części trzy próbki mięśni szkieletowych, zawierające małą ilość tłuszczu, jeżeli to możliwe - wielkości orzecha laskowego, i z różnych miejsc, w miarę możliwości położonych blisko kości i ścięgien.

(c) Metoda

Jeżeli oba filary przepony są obecne, trychinoskopista musi wyciąć z każdej z powyższych próbek pobranych z całej tuszy siedem kawałków o rozmiarze ziarna owsa, łącznie 14; jeżeli jest tylko jeden filar przepony, 14 kawałków, z różnych miejsc, i jeżeli to możliwe, z przejścia w część ścięgniastą. Musi je następnie ścisnąć między płytkami szklanymi w taki sposób, aby można było przez przygotowany diapozytyw odczytać normalny druk. Jeżeli mięso próbek do badania jest suche i stare, preparaty muszą być zmiękczone w mieszance jednej części roztworu wodorotlenku potasu na dwie części wody przez 10 do 20 minut przed rozprasowaniem.

Jeżeli, w przypadku całych tusz, próbki trzeba pobrać z części żebrowej lub mostkowej przepony, mięśni okołojęzykowych, żuchwowych lub mięśni brzusznych, należy wyciąć 14 kawałków wielkości ziarna owsa z każdej próbki, łącznie 28.

Z każdej próbki pobranej z części tuszy, trychinoskopista musi wyciąć cztery kawałki rozmiaru ziarna owsa, łącznie 12 kawałków.

Badanie trychinoskopowe należy przeprowadzać w taki sposób, aby każdy preparat był przejrzany powoli i uważnie. Jeżeli badanie trychinoskopowe odkrywa obszary podejrzone, których charakteru nie można określić z całą pewnością nawet przy największym powiększeniu trychinoskopu, należy je sprawdzić mikroskopem.

Badanie trychinoskopowe należy przeprowadzać w taki sposób, aby każdy preparat był przejrzany powoli i uważnie, w powiększeniu 30 x 40-krotnym.

W przypadku niepewnego wyniku, badanie należy kontynuować na większej liczbie próbek i preparatów diapozytywowych, w razie konieczności z pomocą większych powiększeń, aż do otrzymania wymaganych informacji. Badanie trychinoskopowe należy przeprowadzać przez przynajmniej trzy minuty.

Badanie trychinoskopowe należy przeprowadzać przez przynajmniej sześć minut w przypadku próbek zastępczych, pobranych z części międzyżebrowej lub mostkowej kopuła przepony, mięśni okołojęzykowych, żuchwowych lub mięśni brzusznych.

Minimalny czas ustalony dla badania nie zawiera czasu koniecznego do pobierania próbek i przygotowania preparatów.

Zasadą generalną jest, że trychinoskopista nie powinien sprawdzić więcej niż 840 kawałków dziennie, chociaż wyjątkowo może on sprawdzić do 1050.

II. METODA WYTRAWIANIA

(a) Aparatura i materiał

- nóż do pobierania próbek,
- małe ponumerowane pojemniki z zamknięciem, do przechowywania próbek, w razie konieczności do powtórzenia badania,
- inkubator
- 2-3 - litrowy lejek szklany ze statywem, gumowy przewód łączący, klamry do mocowania przewodu łączącego,
- sito plastikowe (o średnicy około 18 cm i o średnicy otworów około 1 mm),
- gaza,
- rozdzielacz,
- zlewka szklana,
- maszynka do mielenia mięsa,
- stereomikroskop (powiększenie 15-40x) z odpowiednim oświetleniem,
- płyn wytrawiający sporządzony w następujący sposób:
 „10 g pepsyny (80 u/g FIP: Fédération internationale de pharmacie - Międzynarodowa Federacja Farmacji), 5 ml HCl (przynajmniej 37%) dopełnione do objętości 1 litra wodą.

(b) Pobieranie próbek

1. W przypadku całych tusz należy pobrać próbkę o wadze przynajmniej 20 g z filaru przepony przy przejściu do części ścięgnowej. W braku filarów przepony, należy pobrać próbki o wadze przynajmniej 20 g z części międzyżebrowej lub mostkowej przepony, lub z mięśni okołojęzykowych czy mięśni żuchwowych lub też z mięśni brzusznych.
2. W przypadku części tuszy, należy pobrać próbkę o wadze przynajmniej 20 g z mięśni szkieletowych, o małej zawartości tłuszczu i jeżeli to możliwe z miejsc położonych blisko kości czy ścięgien.

(c) Metoda

Dla badania łącznej próbki z 10 świń, należy przygotować po 10 g próbki z każdej pojedynczej próbki 20-gramowej. Pozostałe 10 g zatrzymać na wypadek, gdyby dodatkowe badanie pojedynczej próbki okazało się konieczne.

10 próbek, każda o wadze 10 g, należy połączyć w jedną próbkę; należy ją zmielić w maszynce do mielenia mięsa (z otworami o średnicy 2 mm) i rozmieścić luźno na sicie wyścielonym warstwą gazy. Sito należy następnie umieścić w lejku połączonym przewodem gumowym z rozdzielaczem; lejek należy napełniać do krawędzi płynem trawiącym do momentu, w którym materiał analizowany nie zostanie całkowicie przykryty. Proporcje materiału poddanego analizie do płynu trawiącego muszą wynosić w przybliżeniu 1:20 do 1:30.

Po 18 do 20 godzinach inkubacji w temperaturze 37 do 39 °C należy odłączyć rozdzielacz i usunąć go. Po ostrożnym odciągnięciu cieczy sklarowanej nad osadem, osad znajdujący się w końcówce rozdzielacza należy starannie wypłukać w zlewce, a następnie przebadać na obecność włośni za pomocą stereoskopu o powiększeniu 20 do 40 -krotnym.

W przypadku pozytywnego lub niepewnego wyniku próbki łącznej, należy przebadać pozostałe pojedyncze próbki, każdą z osobna po dodaniu do nich dalszych 20 g z każdej świni, lub w wypadku części tusz, po dodaniu 20 g z każdej części, zgodnie z punktem (b) powyżej.

III. METODA SZTUCZNEGO WYTRAWIANIA PRÓB ZBIORCZYCH

a) Sprzęt i odczynniki:

- nóż i pinceta do pobierania próbek,
- rozdrabniacz mięsa z otworami 2 do 3 mm,
- kolba Erlenmeyera o pojemności 3 litrów z korkiem gumowym lub bawełniano-welnianym,
- rozdzielacz stożkowy oddzielający o pojemności 2.000 ml,
- statyw z podstawą w kształcie litery A, o długości około 28 cm z 80-centymetrowym korpusem,
- pierścień o średnicy około 10 do 11 cm, który może być przymocowany do statywu,

- uchwyt z płaskimi zaciskami (23 x 40 mm), który może być przymocowany do statywu przy pomocy podwójnej złączki,
- sito (o oczkach 177 mikronów) o zewnętrznej średnicy 11 cm z siatką mosiężną lub ze stali nierdzewnej,
- plastikowy lejek z wewnętrzną średnicą nie mniejszą niż 12 cm,
- kalibrowane 100ml szklane cylindry,
- stereomikroskop (powiększenie 15-40 x) z odpowiednim oświetleniem, lub trychinoskop ze stołem poziomym dla sprężarki z odpowiednim źródłem światła,
- w przypadku stosowania trychinoskopu: stosuje się rynienkę do liczenia larw, którą można opisać w sposób następujący:
 - rynienka do liczenia larw wykonana jest z akrylowych płytek o grubości 3 mm w sposób następujący:
 - i) dno rynienki, podzielone na czworokątne pola, o wymiarach 180 x 40 mm,
 - ii) boki o wymiarach 230 x 20 mm,
 - iii) szczyty o wymiarach 40 x 20 mm. Dno i szczyty rynienki powinny być umieszczone pomiędzy jej bokami, co utworzy w ten sposób dwa uchwyty na końcach. Dno rynienki powinno być wyniesione 7-9 mm od podstawy ramy utworzonej przez boki i szczyty. Części rynienki powinny być zespolone klejem odpowiednim dla tworzywa,
- w przypadku używania stereomikroskopu kilka płytek Petriego o średnicy 9 cm, podzielonych od spodu na pola 10 x 10 mm przy użyciu wskazanego instrumentu,
- kilka 10 litrowych zbiorników używanych podczas dekontaminacji, takiej jak obróbka formaliną, sprzętu oraz dla pozostałego płynu wytrawiającego w przypadku pozytywnych wyników,
- stężony (37%) kwas solny,
- pepsyna o mocy: 1:10.000 NF (Narodowy Receptariusz USA) odpowiadającej 1:12.500 BP (Farmakopea Brytyjska) lub 2.000 FIP (Międzynarodowa Federacja Farmacji),
- kilka tac odpowiednich do zgromadzenia 50 dwugramowych prób,
- waga z dokładnością do 0,1 g.

b) Pobieranie prób:

1. W przypadku całych tusz należy pobrać próbę o wadze około 2 g z filaru przepony w przejściu do części ścięgniastej. W przypadku braku filarów przepony należy pobrać taką samą próbkę z części żebrowej lub mostkowej przepony, z mięśni okołojęzykowych lub żuchwowych lub z mięśni brzusznych.
2. W przypadku kawałków mięsa należy pobrać próbkę o małej zawartości tłuszczu o wadze około 2 g z mięśni szkieletowych oraz w miarę możliwości z miejsca w pobliżu kości lub ścięgien.

c) Metoda:

1. i) Całkowite próby zbiorcze (jednoczesne badanie po 100 próbek):
2. Należy pobrać próbkę o wadze ok. 1 g z każdej ze 100 pojedynczych próbek pobranych ze świń. Próba zbiorcza jest następnie jednorazowo przepuszczona przez rozdrabniacz mięsa,
3. Rozdrobnione mięso należy umieścić w trzylitrowej kolbie Erlenmeyera razem z 7 g pepsyny, około 2 litrami wody podgrzanej do temperatury 40-41°C i 25 ml stężonego kwasu solnego. Należy następnie wstrząsnąć mieszanką w celu rozpuszczenia pepsyny.
Zasadowość roztworu powinna wynosić 1,5-2,0 pH.

- W celu wytrawiania kolba Erlenmeyera powinna być inkubowana w temperaturze 40-41°C przez około 4 godziny. W czasie inkubacji kolbę należy regularnie wstrząsać, co najmniej 2 razy na godzinę.
- Roztwór po wytrawieniu należy przefiltrować przez sito do rozdzielacza o pojemności 2 litrów i pozostawić na stojaku przez przynajmniej 1 godzinę.
- Płyn o objętości całkowitej około 45 ml powinien zostać przelany do kalibrowanego cylindra, a następnie rozdzielony na trzy płytki Petriego, po 15 ml na każdą płytkę, której dno jest podzielone na kwadraciki.
- Każda płytka Petriego powinna być pod stereomikroskopem szczegółowo badana na obecność larw włośni.
- Przy stosowaniu rynienek do liczenia larw uzyskany płyn o objętości 45 ml należy równo rozdzielić na dwie rynienki i badać pod trychinoskopem.

Larwy pojawiają się jako identyfikowalne organizmy w osadzie oraz często, gdy woda jest letnia, można zaobserwować zwijające i rozwijające ruchy „spirali”.

- Płyny powinny być badane niezwłocznie po przygotowaniu. W żadnym przypadku badanie nie może być odłożone na dzień następny.

Jeżeli płyny są mętne lub nie zostały zbadane w czasie 30 minut od ich sporządzenia, należy oczyścić je w następujący sposób. Ostateczna próbka o objętości 45 ml zostaje przelana do kalibrowanego cylindra i

pozostawiona na 10 minut. Po upływie tego czasu poprzez zassanie odejmuje się 30 ml supernatantu, a pozostałe 15 ml uzupełnia się do 45 ml wodą. Po upływie kolejnych 10 minut ponownie 30 ml supernatantu usuwa się poprzez zassanie, a pozostałe 15 ml przelewa się na płytkę Petriego lub na rynienkę do liczenia larw w celu badania. Kalibrowany cylinder należy opłukać 10 ml wody, a następnie przelać ją na płytkę Petriego lub na rynienkę do liczenia larw w celu badania,

ii) Próby zbiorcze z mniej niż 100 próbkami:

Jeżeli jest mniej niż 15 pojedynczych próbek, mogą być one dodane do całkowitej próby zbiorczej 100 próbek i badane razem z tymi próbkami. Jeżeli jest badane więcej niż 15, a mniej niż 100 próbek, objętość płynu wytrawiającego powinna być proporcjonalnie zmniejszona, w przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania próby zbiorczej, od każdej świni, zgodnie z ustępem lit. b) powyżej należy dalsze 20 g próby. 20 g próbek z pięciu świń należy połączyć i badać opisaną powyżej metodą. W ten sposób zostaną przebadane próby z 20 grup świń po 5 świń każda. Jeżeli włośnię zostaną wykryte w próbie zbiorczej 5 świń, dalsze 20 g próby powinno być pobierane od pojedynczych świń z grupy a każda powinna zostać oddzielnie przebadana stosując powyżej omówioną metodę.”

IV. METODA MECHANICZNIE WSPOMAGANEGO WYTRAWIANIA PRÓBY ZBIORCZEJ/TECHNIKA SEDYMENTACJI

1. Sprzęt i odczynniki:

- nóż i nożyczki do pobierania próbek,
- tace z 50 ponumerowanymi polami, z których każde może pomieścić próbki, po około 2 g mięsa każda,
- stomacher Lab-blender 3.500 thermomodel,
- plastikowe torebki do stomachera,
- stożkowe rozdzielacze o pojemności 2 litrów, w miarę możliwości zaopatrzone w teflonowe zatyczki bezpieczeństwa,
- statywy, pierścienie, zaciski,
- sito o otworach 177 mikronów, średnicy zewnętrznej 11 cm i siatka ze stali nierdzewnej,
- lejki o wewnętrznej średnicy nie mniejszej niż 12 cm do zawieszenia sit,
- 100 ml szklane, kalibrowane cylindry,
- 25 ml rozdzielacz,
- zlewki o pojemności 3 litrów,
- łyżka lub szklany pręt do mieszania roztworu w zlewce,
- plastikowa strzykawka i wężyk do odsysania,
- miarka o pojemności 6 g,
- termometr o dokładności $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ i o zakresie od 1 do 100°C ,
- wibrator, np. elektryczny potrzęsacz bez głowicy,
- minutnik włączający się i wyłączający się w przedziałach jednocierminutowych,
- trichinoskop z poziomym pulpitem lub stereomikroskop z odpowiednim źródłem światła,
- rynienka do liczenia larw (jeżeli stosowany jest trichinoskop):
 rynienka do liczenia larw wykonana jest z akrylowych płytek o grubości 3 mm w sposób następujący:
 - i) dno rynienki, podzielone na pola, o wymiarach 180 x 40 mm,
 - ii) boki o wymiarach 230 x 20 mm,
 - iii) szczyty o wymiarach 40 x 20 mm. Dno i szczyty rynienki powinny być umieszczone pomiędzy jej bokami, co utworzy w ten sposób dwa uchwyty na końcach. Dno rynienki powinno być wyniesione 7-9 mm od podstawy ramy utworzonej przez boki i szczyty. Części rynienki powinny być zespolone klejem odpowiednim dla tworzywa,
- w przypadku używania stereomikroskopu kilka płytek Petriego o średnicy 9 cm, podzielonych od spodu na pola 10 x 10 mm przy zastosowaniu wskazanego instrumentu,
- 17,5% roztwór kwasu solnego,
- pepsyna o mocy 1:10.000 NF (Narodowy Receptariusz USA) odpowiadającej 1:12.500 BP (Farmakopea Brytyjska) lub 2.000 FIP (Międzynarodowa Federacja Farmacji),
- kilka 10 litrowych zbiorników używanych podczas dekontaminacji, takiej jak obróbka formaliną, sprzętu oraz dla pozostałego płynu wytrawiającego w przypadku pozytywnych wyników,
- waga z dokładnością do 0,1 g.

b) Pobieranie próbek:

1. W przypadku całych tusz należy pobrać próbę o wadze około 2 g z filaru przepony w przejściu do części ścięgnistej. W przypadku braku filarów przepony należy pobrać taką samą próbkę z części żebrowej lub mostkowej przepony, z mięśni żuchwowych lub z mięśni brzusznych.

2. W przypadku kawałków mięsa należy pobrać próbkę o małej zawartości tłuszczu o wadze około 2 g z mięśni szkieletowych oraz w miarę możliwości z miejsca w pobliżu kości lub ścięgien.

c) Metoda:

1. Sposób wytrawiania

i) Całkowite próba zbiorcza (jednoczesne badanie po 100 próbek):

- Stomacher 3.500 powinien być zaopatrzony w podwójną plastikową torebkę i urządzenie do utrzymania temperatury 40-41°C.
- Półtorej litra wody podgrzanej do temperatury 32-35°C należy przelać do wewnętrznej torebki plastikowej i następnie wodę podgrzać do temperatury 40-41°C.
- 25 ml 17,5% kwasu solnego dodaje się do wody w stomacherze.
- Następnie należy dodać 100 próbek o wadze około 1 g każda (o temperaturze 25-30°C), pobranych z każdej indywidualnej próby zgodnie z ustępem lit. b),
- Na końcu należy dodać 6 g pepsyny. Taki porządek dodawania powinien być ściśle przestrzegany w celu zapobieżenia rozkładowi pepsyny.
- Stomacher obrabia zawartość torebki przez 25 minut,
- Następnie torebkę wyjmuje się ze stomachera, a płyn wytrawiający filtruje się przez sito do 3 litrowej zlewki,
- Plastikową torebkę przepłukuje się około 100 ml wody, którą następnie przelewa się przez sito do filtratu w zlewce, Jeżeli jest mniej niż 15 pojedynczych prób, mogą być one dodane do całkowitej próby zbiorczej składającej się ze 100 próbek i badane razem z tymi próbkami.

ii) próba zbiorcza złożona z mniej niż 100 próbek:

- Stomacher 3.500 powinien być zaopatrzony w podwójną plastikową torebkę i urządzenie do utrzymania temperatury 40-41°C.
- Płyn wytrawiający sporządza się przez wymieszanie około półtora litra wody i 25 ml 17,5% kwasu solnego. Następnie dodaje się 6 g pepsyny przy zachowaniu temperatury 40-41°C,. Taki porządek dodawania powinien być ściśle przestrzegany w celu zapobieżenia rozkładowi pepsyny.
- Z płynu wytrawiającego należy odmierzyć 15 ml na 1 g próbki (np. dla 30 próbek wymagana objętość wynosi 30 x 15 ml = 450 ml) i tę ilość płynu przenieść do dwóch wewnętrznych plastikowych torebek wraz z próbkami mięsa po ok. 1 g (o temperaturze 25-30°C) pobranymi z każdej z indywidualnych próbek zgodnie z lit. b).
- Wodę o temperaturze ok. 41°C przelewa się do zewnętrznej torebki, tak aby całkowita objętość w obu torebkach wynosiła półtora litra,
- Stomacher obrabia zawartość torebki przez 25 minut,
- Następnie torebkę wyjmuje się ze stomachera, a płyn wytrawiający filtruje się przez sito do 3 litrowej zlewki,
- Plastikową torebkę przepłukuje się w 100 ml wody, którą następnie przelewa się przez sito do filtratu w zlewce,

2. Oddzielanie larw metodą sedymentacji:

- lód (o wadze 300-400 g w płatkach, łuskach lub pokruszony) dodaje się do płynu wytrawiającego, doprowadzając jego objętość do około 2 litrów. Następnie płyn ten miesza się do rozpuszczenia lodu.

W przypadku mniejszych próbek zbiorczych (patrz ii)), ilość lodu powinna być odpowiednio zmniejszona.

- wychłodzony płyn wytrawiający przenosi się do 2 litrowego rozdzielacza, wyposażonego w wibrator z dodatkowym zaciskiem.

- sedymentacja powinna trwać 30 minut, przy czym wirowanie odbywa się w sposób przerywany, tj. 1 minuta wirowania po którym następuje 1 minuta przerwy.

- po 30 minutach wirowania, 60 ml sedymentu przenoszone jest bezzwłocznie do 100 ml kalibrowanego cylindra.

(Rozdzielacz zostaje przemyty roztworem czyszczącym po użyciu).

- 60 ml sedyment odstawia się co najmniej na 10 minut, a następnie supernatant odsysa się, pozostawiając 15 ml do badania na obecność larw.

- do odsysania stosuje się plastikową strzykawkę połączoną z plastikowym przewodem.

Długość przewodu powinna być taka, aby 15 ml pozostawało w kalibrowanym cylindrze gdy stopka strzykawki spoczywa na krawędzi cylindra.

- pozostałe 15 ml przelewa się do rynienki do liczenia larw lub dwu płytek Petriego i bada się odpowiednio pod trichinoskopem lub stereomikroskopem.

- płyn wytrawiający powinien być badany niezwłocznie. W żadnym przypadku badanie nie może być odłożone na dzień następny.

Jeżeli płyny są mętne lub nie zostały zbadane w czasie 30 minut od ich sporządzenia, należy oczyścić je w następujący sposób. Ostateczna próbka o objętości 60 ml zostaje przelana do kalibrowanego cylindra i pozostawiona na 10 minut.

Po upływie tego czasu poprzez zassanie odejmuje się 45 ml supernatantu, a pozostałe 15 ml uzupełnia się do 45 ml wodą.

Po upływie kolejnych 10 minut ponownie 30 ml supernatantu usuwa się poprzez zassanie, a pozostałe 15 ml przelewa się na płytkę Petriego lub na rynienkę do liczenia larw w celu badania. Kalibrowany cylinder należy opłukać 10 ml wody, a następnie przelać ją na płytkę Petriego lub na rynienkę do liczenia larw w celu badania,

12. W przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania próby zbiorczej, należy: dalsze 20 g próby pobrać od każdej świni, zgodnie z ustępem (b) powyżej. 20 g próbek z pięciu świń należy połączyć i badać powyżej opisaną metodą. W ten sposób zostaną przebadane próby z 20 grup świń po 5 świń każda. Jeżeli włośnię zostaną wykryte w próbie zbiorczej od 5 świń, dalsze 20 g próby powinno być pobierane od pojedynczych świń z grupy a każda powinna zostać oddzielnie przebadana stosując powyżej omówioną metodę.

V. METODA MECHANICZNIE WSPOMAGANEGO WYTRAWIANIA PRÓBY ZBIORCZEJ „TECHNIKA IZOLACJI FILTROWEJ”

a) Sprzęt i odczynniki:

Wymienione w metodzie IV lit. a).

Dodatkowe wyposażenie do wspomnianego powyżej:

- litrowy rozdzielacz (Gelmana) wyposażony w uchwyt filtru (średnica 45 mm),
- płytki filtrów; płytki filtrów składają się z:
 - okrągłej siatki ze stali nierdzewnej z oczkami o średnicy 35 mikronów (średnica płytki 45 mm),
 - dwóch gumowych pierścieni grubości 1 mm (średnica zewnętrzna powinna wynosić 45 mm a wewnętrzna 38 mm)
 okrągłej siatki umieszczonej pomiędzy dwoma gumowymi pierścieniami oraz umocowanej do nich dwuskładnikowym klejem odpowiednim dla tych materiałów,
- zlewka Erlenmeyera o pojemności 3 litrów zaopatrzona w boczny wężyk do odsysania,
- pompa filtrująca,
- plastikowe torebki o pojemności co najmniej 80 ml,
- sprzęt do zgrzewania torebek plastikowych,
- rennina o mocy 1:1.500 000 jednostek Soxleta na 1 g.

b) Pobieranie prób:

Patrz metoda IV lit. b).

c) Metoda:

1. Sposób wytrawiania

(i) Całkowite próby zbiorcze (obejmujące 100 próbek)

Patrz metoda IV lit. c) akapit pierwszy i).

ii) próba zbiorcza złożona z mniej niż 100 próbek:

Patrz metoda IV lit. c) akapit pierwszy ii).

2. Oddzielanie larw przez filtrowanie:

- Lód (o wadze 300-400 g w płatkach, łuskach lub pokruszony) dodaje się do płynu wytrawiającego, doprowadzając jego objętość do około 2 litrów.

Przy czym w przypadku mniejszej próby zbiorczej, ilość lodu powinna być odpowiednio zmniejszona,

- Płyn wytrawiający miesza się do czasu rozpuszczenia lodu. Następnie płyn ten pozostawia się co najmniej na trzy minuty, aby larwy mogły się zwinąć.

- Rozdzielacz Gelmana zaopatrzonej w uchwyt i płytkę filtrującą umieszcza się w zlewce Erlenmeyera połączonej z pompą filtrującą,

- Płyn wytrawiający przelewa się do rozdzielacza Gelmana, a następnie filtruje. Pod koniec filtrowania przechodzenie płynu wytrawiającego przez filtr może być wspomagane zasysaniem z pompy filtrującej. Przy czym zasysanie powinno być przerwane, zanim filtr stanie się suchy, tj. kiedy 2 do 5 ml płynu pozostanie w rozdzielaczu,

- Po zakończeniu filtrowania płynu wytrawiającego dysk filtru należy wyjąć i umieścić w torebce plastikowej o pojemności 80 ml razem z 15-20 ml roztworu renniny. Roztwór renniny sporządza się przez dodanie 2 g renniny do 100 ml wody.

- Torebkę plastikową zgrzewa się dwukrotnie i umieszcza w stomacherze pomiędzy wewnętrzną i zewnętrzną torebką,

- Stomacher pozostawia się na 3 minuty niezależnie od tego, czy pracuje na pełnej, czy niepełnej próbie zbiorczej,

- Po 3 minutach torebkę plastikową z dyskiem filtru i roztworem renniny wyjmuję się ze stomachera i otwiera nożyczkami. Płyn przelewa się do rynienki do liczenia larw lub płytki Petriego. Torebkę natomiast przepłukuje się 5-10 ml wody, którą przelewa się do rynienki do badania pod trichinoskopem lub płytki Petriego do badania pod stereomikroskopem,
- Płyn powinien być badany bezzwłocznie. W żadnym przypadku badanie nie może być odłożone na dzień następny.

Uwaga

Płytki filtrów nie mogą być używane, jeśli nie są zupełnie czyste. Nie należy nigdy dopuścić do wysuszenia nie oczyszczonych filtrów.

Płytki filtrów powinny być oczyszczone przez pozostawienie ich w roztworze renniny na noc. Przed użyciem powinny być umyte w świeżym roztworze renniny z użyciem stomachera,

3. W przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania próby zbiorczej, należy: dalsze 20 g próby pobrać od każdej świni, zgodnie z ustępem (b) powyżej. 20 g próbek z pięciu świń należy połączyć i badać powyżej opisaną metodą. W ten sposób zostaną przebadane próby z 20 grup świń po pięć świń każda. Jeżeli włośnię zostaną wykryte w próbie zbiorczej od 5 świń, dalsze 20 g próby powinno być pobierane od pojedynczych świń z grupy a każda powinna zostać oddzielnie przebadana stosując powyżej omówioną metodę.

VI. METODA WYTRAWIANIA PRÓBY ZBIORCZEJ Z ZASTOSOWANIEM METODY MAGNETYCZNEGO MIESZANIA

1. Sprzęt i odczynniki:

- nóż i nożyczki do pobierania próbek,
- tace z 50 ponumerowanymi polami, z których każde może pomieścić próbkę, po około 2 g mięsa każda,
- rozdrabniacz mięśni (Moulinette),
- mieszadła magnetyczne, z płytką o temperaturze regulowanej termostatem i pokrytymi teflonem prętami mieszającymi, o długości około 5 cm,
- rozdzielacze stożkowe o pojemności 2 litrów,
- statywy, pierścienie, uchwyty,
- sito o siatce ze stali nierdzewnej z oczkami 177 mikronów o średnicy zewnętrznej 11 cm,
- lejki o średnicy wewnętrznej nie mniejszej niż 12 cm, do umieszczenia sit,
- zlewka o pojemności 3 litrów,
- kalibrowane cylindry o pojemności około 50 ml lub cylindry wirówkowe,
- trichinoskop z poziomym pulpitem lub stereomikroskop z odpowiednim źródłem światła,
- rynienka do liczenia larw (jeżeli stosowany jest trichinoskop):
rynienka do liczenia larw wykonana jest z akrylowych płytek o grubości 3 mm w sposób następujący:
 - i) dno rynienki, podzielone na pola, o wymiarach 180 x 40 mm,
 - ii) boki o wymiarach 230 x 20 mm,
 - iii) szczyty o wymiarach 40 x 20 mm. Dno i szczyty rynienki powinny być umieszczone pomiędzy jej bokami, co utworzy w ten sposób dwa uchwyty na końcach. Dno rynienki powinno być wyniesione 7-9 mm od podstawy ramy utworzonej przez boki i szczyty. Części rynienki powinny być zespolone klejem odpowiednim dla tworzywa,
- kilka płytek Petriego o średnicy 9 cm (w przypadku używania stereomikroskopu), podzielonych od spodu na pola 10 x 10 mm przy użyciu wskazanego instrumentu,
- folia aluminiowa,
- 25% kwas solny,
- pepsyna o mocy: 1:10.000 NF (Narodowy Receptariusz USA) odpowiadającej 1:12.500 BP (Farmakopea Brytyjska) lub 2.000 FIP (Międzynarodowa Federacja Farmacji),
- woda podgrzana do 46-48°C,
- kilka 10 litrowych zbiorników używanych podczas dekontaminacji, takiej jak obróbka formaliną, sprzętu oraz dla pozostałego płynu wytrawiającego w przypadku pozytywnych wyników,
- waga z dokładnością do 0,1 g.

b) Pobieranie prób:

1. W przypadku całych tusz należy pobrać próbę o wadze około 2 g z filaru przepony w przejściu do części ścięgniastej. W przypadku braku filarów przepony należy pobrać taką samą próbkę z części żebrowej lub mostkowej przepony, z mięśni zuchwowych lub z mięśni brzusznych,
2. W przypadku kawałków mięsa należy pobrać próbkę o wadze około 2 g z mięśni szkieletowych, o małej zawartości tłuszczu, oraz w miarę możliwości z miejsca w pobliżu kości lub ścięgna.

c) Metoda:

1. i) Całkowite próby zbiorcze (po 100 próbek):

- 100 próbek, każda ważąca 1 g, pobrane z pojedynczych próbek zgodnie z ustępem (b), rozdrabniane są w rozdrabniaczu (Moulinette). Rozdrabniacz powinien być używany trzy do czterech razy przez około sekundę za każdym razem.
- Rozdrobnione mięso przenoszone jest do 3-litrowej zlewki i traktowane 10 g pepsyny. 2 litry wody podgrzanej do 46-48°C przelewa się do zlewki razem z 16 ml kwasu solnego.
- Wkładkę mieszającą rozdrabniacza za każdym razem zanurza się w płynie do wytrawiania w zlewce, żeby oddzielić przyczepione skrawki mięśni.
- Pręcik mieszający umieszcza się w zlewce, którą przykrywa się folią aluminiową.
- Zlewkę umieszcza się na podgrzanej płytce grzewczej mieszadła magnetycznego i zaczyna się proces mieszania. Przed rozpoczęciem mieszania należy wyregulować mieszadło tak aby utrzymywało stałą temperaturę 44-46°C podczas całego procesu mieszania. Podczas procesu mieszania, płyn powinien wirować z dostatecznie dużą prędkością aby uzyskać głęboki wir bez rozbryzgiwania.
- Płyn wytrawiający mieszany jest 30 minut, po czym wyłącza się mieszadło, a płyn przelewa się przez sito do rozdzielacza sedymentacyjnego,
- Płyn w rozdzielaczu odstawia się na 30 minut,
- Po 30 minutach płyn z osadem w ilości 40 ml gwałtownie spuszcza się do kalibrowanego cylindra lub cylindra wirówki,
- Próbę 40 ml pozostawia się na 10 minut, a następnie odsysa się 30 ml supernatantu, pozostawiając objętość wynoszącą 10 ml.
- Pozostałe 10 ml osadu przelewa się do rynienki lub na płytki Petriego,
- Następnie cylinder przepłukuje się 10 ml wody, którą dodaje się do rynienki do liczenia larw lub płytki Petriego. Następnie próbkę bada się odpowiednio pod trichinoskopem lub stereomikroskopem,
- badanie należy wykonywać bezzwłocznie. W żadnym przypadku badanie nie może być odłożone na dzień następny.

Jeżeli płyny nie zostały zbadane w czasie 30 minut od ich sporządzenia, należy oczyścić je w następujący sposób. Ostateczna próbka

o objętości 40 ml zostaje przelana do kalibrowanego cylindra i pozostawiona na 10 minut. Po upływie tego czasu poprzez zassanie odejmuje się 30 ml supernatantu, a pozostałe 10 ml uzupełnia się do 40 ml wodą.

Po upływie kolejnych 10 minut ponownie 30 ml supernatantu usuwa się, a pozostałe 10 ml przelewa się na płytkę Petriego lub na rynienkę do liczenia larw w celu badania. Kalibrowany cylinder należy opłukać 10 ml wody, a następnie przelać ją na płytkę Petriego lub na rynienkę do liczenia larw w celu badania.

Jeżeli osad podczas badania jest mętny, próbka powinna zostać przelana do kalibrowanego cylindra i uzupełniona wodą do objętości 40 ml po czym należy powtórzyć powyższą procedurę.

ii) Próba zbiorcza składająca się z mniej niż 100 próbek:

W razie potrzeby nie więcej niż 15 próbek 1-gramowych może być dodane do całkowitej próby zbiorczej złożonej ze 100 próbek i badane razem z tymi próbkami zgodnie z (c) (1) (i).

Więcej niż 15 próbek należy badać jako oddzielną próbę zbiorczą. Dla prób złożonych z nie więcej niż 50 próbek objętość płynu wytrawiającego powinna być zredukowana do 1 litra.

2. W przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania próby zbiorczej, należy: dalsze 20 g próby pobrać od każdej świni, zgodnie z ustępem (b) powyżej. 20 g próbek z pięciu świń należy połączyć i badać powyżej opisaną metodą. W ten sposób zostaną przebadane próby z 20 grup świń po 5 świń każda. Jeżeli włośnie zostaną wykryte w próbie zbiorczej od 5 świń, dalsze 20 g próby powinno być pobierane od pojedynczych świń z grupy a każda powinna zostać oddzielnie przebadana stosując powyżej omówioną metodę.

VII METODA AUTOMATYCZNEGO WYTRAWIANIA PRÓBEK ŁĄCZONYCH DO 35 g.

(a) Aparatura i odczynniki

- Nóż lub nożyczki do pobierania próbek,
- oznaczone tace z 50 przegródkami do przechowywania próbek składających się z ok. 2 g mięsa,
- mieszarka Trichomatic 35 z wkładem filtracyjnym,
- roztwór kwasu solnego 8,5% +/- 0,5 wagowo.
- przezroczyste filtry membranowe poliwęglanowe o średnicy 50 mm i rozmiarze pora 14 mikronów,
- pepsyna o mocy 1:10000 NF (US National Formulary)

odpowiadającej 1:12 50000 BP (British Pharmacopoea)
odpowiadającej 2 000 FIP (Federation Internationale de Pharmacie),

- waga o dokładności do 0.1 g,
- pęseta z płaskimi końcówkami,
- kilka szkiełek przedmiotowych mikroskopu o długości boku co najmniej 5 cm lub kilka płytek Petriego o średnicy co najmniej 6 cm zaznaczonych pod spodem (...)
- mikroskop (stereoskopowy) optyczny (powiększenie 15 do 60 razy) lub trichinoskop ze stołem poziomym,
- zbiornik do zlewania odpadów płynnych,
- kilka 10 litrowych zbiorników do wykorzystania przy odkażaniu, np. przy obróbce formalinowej, aparatury i na pozostały sok trawiący w wypadku wyniku pozytywnego.

(b) Próbobranie

1. W przypadku całych tusz należy pobrać próbkę o wadze ok. 2 g.¹ Z filaru przepony przy przejściu do części ścięgnistej. Przy braku filarów przepony, należy pobrać próbki o tej samej wadze z części międzyżebrowej lub mostkowej przepony, z mięśni żuchwowych lub mięśni brzusznych.
2. W przypadku części tuszy, należy pobrać próbkę o wadze ok. 2 g. Z mięśni szkieletowych o małej zawartości tłuszczu, i jeżeli to możliwe, z miejsc położonych blisko kości czy ścięgien.

(c) Metoda.

1. Procedura wytrawiania

- Przygotować mieszarkę z wkładem filtracyjnym, podłączyć rurkę ściekową i włożyć jej końcówkę do zbiornika na odpady,
- Po włączeniu mieszarki rozpocznie się podgrzewanie.
- Przed rozpoczęciem pracy dolny zawór, umieszczony pod komorą reakcji należy otworzyć i zamknąć.
- Umieścić do 35 próbek o wadze ok. 1 grama każda (przy temperaturze 25 do 30 stopni C) pobranych z każdej indywidualnej próbki, zgodnie z punktem B. Upewnić się, że większe kawałki ścięgien są usunięte, w przeciwnym wypadku może nastąpić zatkanie filtra membranowego.
- Napełnić wodą do krawędzi komorę płynów podłączoną do mieszarki (ok. 400 ml).
- Wlać ok. 30 ml kwasu solnego (8.5%) do mniejszej, sąsiedniej komory płynów.
- Umieścić filtr membranowy pod filtrem wstępnym w pojemniku na filtr we wkładzie filtrowym.
- Na koniec dodać 7 g pepsyny. Należy ściśle przestrzegać kolejności wykonywanych czynności w celu uniknięcia rozkładu pepsyny.
- Zamknąć pokrywy kabiny reakcji i płynów.
- Wybrać okres wytrawiania. Krótki okres wytrawiania (5 min) dla świń ubitych w zwyczajowym wieku uboju i przedłużony okres wytrawiania (8 min) dla innych próbek.
- Automatyczne dozowanie rozpocznie się po wciśnięciu guzika startu, co automatycznie uruchomi wytrawianie i filtrację. Po 10-13 minutach proces jest zakończony i następuje automatyczne wyłączenie.
- Pokrywę komory reakcji otworzyć uprzednio upewniając się, że jest pusta. Jeśli na dnie komory widać pozostałości piany lub płynu wytrawiającego zastosować procedurę, o której mowa w punkcie 4.

2. Odzyskiwanie larw

- zdjąć pojemnik na filtr i przenieść filtr membranowy na płytkę mikroskopowa lub płytkę Petriego.
- filtr membranowy zbadać przy pomocy mikroskopu lub trichinoskopu.

3. Czyszczenie wyposażenia

- W przypadku pozytywnego rezultatu, napełnić komorę reakcji w mieszarce do 2/3 objętości wrzącą wodą. Do podłączonej komory płynów wlewać wodę kranową do momentu przykrycia dolnego czujnika. Program czyszczenia włączy się automatycznie. Odkazić pojemnik na filtr i pozostały sprzęt, np. poprzez zastosowanie formaliny.
- Po całym dniu pracy napełnić komorę płynów w mieszarce wodą i włączyć standardowy program.

¹ sprawdzić z wersją francuską (przyp. Tłumacza)

4. Każdy z filtrów membranowych, poliwęglowych może być użyty nie więcej niż pięć razy. Filtr powinien być skręcony obrócony pomiędzy kolejnymi użyciami. W dodatku filtr powinien być sprawdzony po każdym użyciu w wykrycia uszkodzeń, które mogły by spowodować jego niezdolność do użycia w przyszłości.

5. Metoda polecana przy niekompletnym wytrawieniu uniemożliwiającym filtrację

Przy przeprowadzaniu automatycznego procesu w mieszarce według punktu 1, otworzyć pokrywę komory reakcji i sprawdzić obecność pozostałości piany lub płynu. W przypadku widocznych pozostałości, zastosować poniższą procedurę:

- zamknąć dolny zawór pod komorą reakcji.
- zdjąć pojemnik na filtr i przenieść filtr membranowy na płytkę przedmiotową mikroskopu lub płytkę Petriego,
- włożyć nowy filtr membranowy do pojemnika na filtr i założyć pojemnik.
- napęlić wodą komorę płynów tak, by przykryła dolny czujnik.
- przeprowadzić automatyczny program czyszczenia.
- po programie czyszczenia otworzyć pokrywę komory reakcji i sprawdzić obecność pozostałości płynu.
- jeśli komora jest pusta, zdjąć pojemnik na filtr i przenieść filtr membranowy pęsetą na płytkę Petriego lub płytkę przedmiotową mikroskopu.
- Oba filtry membranowe zbadać według punktu 2. Jeśli nie można zbadać filtrów powtórzyć cały proces trawienia w przedłużonym czasie trawienia, zgodnie z punktem 1.

6. W przypadku pozytywnego lub niepewnego rezultatu należy pobrać **następne 20 g** próbek z każdej świni według punktu b powyżej. Próbki te badać indywidualnie według powyższej metody”.

ANEKS II

ROZDZIAŁ I

WARUNKI AUTORYZACJI LABORATORIÓW BADAJĄCYCH OBECNOŚĆ WŁOŚNI (TRICHINELLA SPIRALIS)

1. Laboratoria włośni muszą być położone obok ubojni świńskich, i, jeżeli zakład nie jest już wyposażony w pomieszczenia spełniające inne wymagania Dyrektywy dotyczące krajów trzecich, posiadać przynajmniej następujące pomieszczenia

- (a) zamykane pomieszczenie wyposażone odpowiednio do przygotowywania próbek; jego ściany muszą być gładkie i pokryte jasną zmywalną tapetą lub pomalowane do wysokości 2 m. Pomieszczenie przygotowawcze musi być przygotowane do przeprowadzanie każdej metody badania;
- (b) prawidłowo wyposażone, zamykane pomieszczenie do badań, które można zaciemnić podczas badania wykonywanego przy użyciu trichinoskopu;
- (c) sprzęt zapewniający odpowiednią wentylację i w razie konieczności sprzęt klimatyzacyjny który zapewni, aby temperatura pomieszczenia nie przekroczyła +25°C;
- (d) odpowiednie oświetlenie naturalne i sztuczne, które nie zmienia kolorów; należy unikać bezpośredniego światła słonecznego;
- (e) w pokoju przygotowawczym, odpowiedni sprzęt do mycia i dezynfekcji rąk;
- (f) w miarę możliwości lodówki do przechowywania próbek mięsa;
- (g) umywalnia przeznaczona do oczyszczania i dezynfekowania sprzętu do badań (np. pojemników na próbki, sprężarki, noże oraz nożyce) z:
 - wodoszczelnym pokryciem podłogi, które jest odporne na gnicie oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji,
 - gładkimi ścianami które, do wysokości przynajmniej 2 m, są wyłożone zmywalnym pokryciem lub farbą, o jasnych kolorach.
 Niniejszy przepis nie musi być zastosowany pod warunkiem, że laboratoria stosujące metody wymienione w punktach ii, iii, iv, v, vi zał. I są wyposażone w duży, odpowiednio skanalizowany zlew.
- (h) przebieralnie, umywalki i pokoje do odpoczynku oraz toalety przepływowe;
- (i) umywalki z ciepłą i zimną bieżącą wodą, wyposażone w środki czyszczące i dezynfekujące i ręczniki jednorazowe;

- (j) wodoszczelne, odporne na korozję pojemniki z hermetycznie zamykanymi pokrywami do zbierania próbek po badaniu, zaprojektowane tak, by zapobiec możliwości usunięcia ich zawartości przez osoby nieupoważnione;
- (k) odpowiednie dostawy ciepłej i zimnej wody;
- (l) sprzęt do usuwania ścieków, spełniający warunki autoryzacji rzeźni;
- (m) wyposażenie właściwe dla ochrony przed szkodnikami (owady, gryzonie itp.).

ROZDZIAŁ II

WYMAGANIA ODNOSZĄCE SIĘ DO PERSONELU, LOKALI, WYPOSAŻENIA I NARZĘDZI W LABORATORIACH WŁOŚNI

2. Przez cały czas wymagana jest absolutna czystość personelu laboratoryjnego, lokali, wyposażenia i narzędzi;
 - (a) personel musi nosić czyste ubrania robocze i myć ręce kilka razy podczas godzin pracy i po każdej przerwie;
 - (b) żadne zwierzę nie może wejść do laboratorium włośni;
 - (c) używane wyposażenie i narzędzia należy utrzymywać w czystości i dobrym stanie. Należy je starannie czyścić i dezynfekować kilka razy w ciągu i na koniec dnia pracy.
3. Dla wszelkich celów należy używać wody pitnej.
4. Co do stanu zdrowia, personel pobierający próbki mięsa musi spełniać zasady podane w Aneksie B, Rozdział IV (11) i (12) Dyrektywy 72/462/EEC.
5. Próbkę mięsa do badań należy pobierać bezpośrednio po uboju i poddawać badaniu bezzwłocznie w laboratorium włośni w ubojni.

Przeprowadzanie tych badań jest zabronione poza rzeźnią w której miał miejsce ubój zwierząt.
6. Dla uniknięcia zmęczenia i jego konsekwencji, personel badający powinien mieć krótkie przerwy podczas dnia roboczego.

ROZDZIAŁ III

WYMAGANIA WOBEC TRYCHINOSKOPÓW

Konstrukcja i schemat trychinoskopów powinny spełniać następujące minimalne kryteria:

1. Prosta obsługa
2. Wysokie natężenie światła:
 - dokładne rezultaty muszą być otrzymywalne nawet w pomieszczeniu które nie jest całkowicie ciemne,
 - jako źródła światła należy używać żarówki projektora o mocy 100 W (12 V).
3. Odpowiednie powiększenie
 - normalne powiększenie robocze: 50-krotne
 - powiększenie 80 do 100 dla bardziej precyzyjnej oceny preparatów których nie można jasno zidentyfikować przy normalnym powiększeniu roboczym
4. Rozdzielczość:
 - jasny, ostry obraz dobrze oznaczonych kolorów musi być osiągalny przy każdym powiększeniu
5. Mechanizm przełączania:
 - każdej zmianie powiększenia musi towarzyszyć automatyczne dostosowanie jasności obrazu.
6. Wzrost kontrastu
 - kondensator musi być zaopatrzony w przysłonę irysową umożliwiającą zwiększanie kontrastu dla bliższej inspekcji trudnych przypadków,
 - przysłona irysowa musi być łatwa w obsłudze (np. dźwignia kontroli na platformie trychinoskopu).
7. Łatwe ogniskowanie

- szybkie ogniskowanie pierścieniem nastawczym
- precyzyjne ogniskowanie dźwignią kontrolną

8. Regulacja napięcia:

- tak, aby jasność mogła być dostosowywana do wymagań.

9. Jednokierunkowy ruch kompresora

- automatyczny mechanizm blokujący musi zapewniać ruch kompresora tylko w jednym kierunku, w celu uniknięcia niezamierzonego przesunięcia.

10. Swobodny widok ekranu projektora

11. Ekran projektora

- przynajmniej 54 cm średnicy
- wysoka zdolność odbiciowa,
- trwały
- może być demontowany,
- łatwy do czyszczenia

ANEKS III

OZNACZANIE MIĘSA KTÓRE PRZESZŁO BADANIE NA OBECNOŚĆ WŁOŚNI

1. Oznaczanie mięsa musi być przeprowadzane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

Dla tego celu powinien on posiadać i utrzymywać w dobrym stanie:

- narzędzia przeznaczone do oznaczania, które wolno mu przekazać personelowi pomocniczemu tylko w czasie oznaczania i tylko na czas niezbędny do tego;

- etykiety wymienione w paragrafie 5. Etykiety te powinny być wydawane personelowi pomocniczemu w czasie ich użycia i w wymaganej liczbie.

2. Oznaczenie musi być okrągłe, o średnicy 2,5 cm. Na oznaczeniu muszą być doskonale czytelnie umieszczone następujące informacje:

- w kierunku środka duża litera T z ramionami o długości 1 cm i o szerokości 0,2 cm.

- pod literą T jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE, EFG, EWG, EQF lub EEC.

Wysokość liter musi wynosić 0,4 cm.

3. Tusze muszą być oznaczone atramentem lub wypalonym piętrem po wewnętrznej stronie ud, zgodnie z paragrafem 2.

4. Głowy muszą być oznaczone atramentem lub wypalonym piętrem, oznaczeniem spełniającym wymagania paragrafu 2.

Z wyjątkiem kawałków odstąpienie od oznaczania stanu zdrowia na mocy Aneksu B, Rozdział X (43) Dyrektywy Rady 72/462/EEC, kawałki pobierane w punktach ubojowych z tusz oznaczonych zgodnie z regułami, muszą, jeżeli nie posiadają żadnego stempla, być oznakowane zgodnie z paragrafem 2 zanim otrzymają oznaczenie zdrowia.

Plakietka przewidziana w drugim podparagrafie wyżej wspomnianego paragrafu 43 musi spełniać warunki podane w paragrafie 6 poniżej.

5. Oznaczenia można również dokonać za pomocą okrągłej etykiety. Etykieta ta, by mogła być przymocowana do każdej części lub do każdej tuszy, nie może być do powtórnego użytku, musi być wykonana z mocnego materiału i musi spełniać wszelkie wymagania higieny. Na pieczęciach musi być umieszczona, doskonale czytelna, następująca informacja:

- w kierunku środka duża litera 'T'

- pod literą 'T' jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE, EEG, EWG, EQF lub EEC. Wysokość liter musi wynosić 0,2 cm.

6. Plakietka przewidziana w Aneksie B, Rozdział X (44) Dyrektywy wymienionej w paragrafie 4 powyżej musi, w dodatku do oznaczenia zdrowia, posiadać jasno czytelny znak identyczny jak znak przewidziany w paragrafie 2.

ANEKS IV

ZAMRAŻANIE MIĘSA

I Metoda 1

1. Mięso, które zostało przywiezione już zamrożone, należy utrzymywać w tym stanie.
2. Wyposażenie techniczne i zaopatrzenie w energię chłodni musi być takie, aby zapewniało gwałtowne osiągnięcie temperatury opisanej w paragrafie 6 i jej utrzymanie we wszystkich częściach chłodni i mięsa.
3. Oddzielone opakowanie powinno być usunięte przed zamrożeniem, z wyjątkiem mięsa, które już osiągnęło temperaturę opisaną w paragrafie 6 w momencie wniesienia go do chłodni.
4. Przesyłki w chłodni należy trzymać osobno i pod zamknięciem.
5. Należy odnotować datę i czas wniesienia każdej przesyłki do chłodni.
6. Temperatura w chłodni musi wynosić przynajmniej -25°C . Powinna być ona mierzona za pomocą kalibrowanych instrumentów termoelektrycznych i stale odnotowywana. Nie można dokonywać pomiaru temperatury bezpośrednio w strumieniu zimnego powietrza. Instrumenty należy trzymać pod zamknięciem. Karty muszą zawierać stosowne numery z rejestru inspekcji mięsa dotyczącego importu i daty i czasu rozpoczęcia i zakończenia zamrażania, i muszą być przechowywane przez jeden rok po kompilacji.
7. Mięso o średnicy lub grubości do 25 cm musi być zamrażane przez przynajmniej 240 kolejnych godzin, a mięso o średnicy lub grubości między 25 a 50 cm musi być zamrażane przez przynajmniej 480 kolejnych godzin. Proces zamrażania nie może być stosowany do mięsa o większej średnicy lub grubszego. Czas zamrażania powinien być liczony od momentu w którym temperatura opisana w paragrafie 6 została osiągnięta w chłodni.

II Metoda 2

Ogólne warunki powinny być opracowane zgodnie z paragrafem od 1 do 5 metody nr 1, z zastosowaniem następujących kombinacji czasu i temperatury:

1. Mięso o średnicy lub grubości do 15 cm musi być mrożone zgodnie z następującymi kombinacjami czasu i temperatury:
 - 20 dni w -15°C ,
 - 10 dni w -23°C ,
 - 6 dni w -29°C .
2. Mięso o średnicy lub grubości pomiędzy 15 a 50 cm, musi być mrożone zgodnie z następującymi kombinacjami czasu i temperatury:
 - 30 dni w -15°C ,
 - 20 dni w -25°C ,
 - 12 dni w -29°C .

Temperatura w chłodni nie może być wyższa od poziomu wyznaczonej temperatury unieczynniania. Powinno być to mierzone za pomocą wykalibrowanego termoelektrycznego urządzenia i w sposób ciągle nagrywane. Pomiar nie może być dokonywany bezpośrednio w miejscu nawiewu zimnego powietrza. Urządzenia muszą być trzymane w zamknięciu. Wykres musi obejmować istotne numery z rejestru inspekcji mięsa przeznaczonego do importu i daty oraz dokładny czas rozpoczęcia i ukończenia procesu mrożenia, i musi być przechowywany przez rok od dnia zakończenia procesu.

III Metoda 3

Kontrola temperatury w środku kawałków mięsa .

1. Następujące kombinacje czasu i temperatury mogą być zastosowane, gdy temperatura kontrolowana jest w środku kawałka mięsa i warunki określone w paragrafie od 2 do 6 zostały spełnione:
 - 106 godzin w -18°C ,
 - 82 godziny w -21°C ,
 - 63 godziny w $-23,5^{\circ}\text{C}$,
 - 48 godzin w -26°C ,
 - 35 godzin w -29°C ,

- 22 godziny w – 32 °C,
 - 8 godzin w – 35 °C,
 - godzina w – 37 °C.
2. Mięso kukione jako już zamrożone musi być trzymane w tych warunkach.
 3. Partia towaru w chłodni musi być trzymana osobno i w zamknięciu.
 4. Data i czas każdego zakupu partii towaru do chłodni musi być nagrana.
 5. Sprzęt techniczny i źródło energii w chłodni musi być takie aby zapewnić bardzo szybko uzyskanie takich temperatur o jakich mowa w paragrafie 1, i utrzymanie ich we wszystkich częściach mięsa.
 6. Temperatura powinna być mierzona za pomocą wykalibrowanego termoelektrycznego urządzenia i w sposób ciągły nagrywana. Sonda termometru musi być umieszczona w środku kawałek mięsa, którego rozmiar nie może być mniejszy niż najgrubszy kawałek mięsa który ma być poddany mrożeniu. Ten kawałek mięsa musi być umieszczony w miejscu najmniej sprzyjającym w całej chłodni, nie w pobliżu urządzeń chłodzących lub bezpośrednio w miejscu nawiewu chłodnego powietrza. Urządzenie musi być trzymane w zamknięciu. Wykres musi obejmować istotne numery z rejestru inspekcji mięsa przeznaczonego do importu i daty oraz dokładny czas rozpoczęcia i ukończenia procesu mrożenia, i musi być przechowywany przez rok od dnia zakończenia procesu.

ANEKS V

BADANIE I ZAMRAŻANIE MIĘSA KOŃSKIEGO

1. Badanie

Badanie mięsa końskiego musi być wykonywane zgodnie z metodą wytrawiania określoną w Aneksie I z następującymi zmianami:

- próbki o masie przynajmniej 10 g pobiera się z mięśni okołojęzykowych lub żuchwowych.

W przypadku braku mięśni okołojęzykowych lub żuchwowych, próbkę o takich samych rozmiarach należy pobrać z odnogi przepony w miejscu przejścia w część ścięgnistą. Próbka musi być wolna od zanieczyszczeń w postaci innych tkanek i tłuszczu.

- 5 gramowa próbka jest trawiona w celu badania jeśli sztuczne wytrawianie próbek zbiorczych stosowane jest zgodnie z Aneksem I, III do VII. Dla każdego wytrawiania całkowita masa mięśni podczas badania nie może przekraczać 100 gram dla metody nr III, IV, V i VI w Aneksie I lub 35 gram dla metody VII w Aneksie I.
- W przypadku pozytywnego wyniku dalsze 10 gram próbek musi zostać pobrane w późniejszym niezależnym badaniu.

2. Zamrażanie mięsa końskiego.

Aby zabić włośnię metodą zamrażania, mięso końskie musi być poddane działaniu ziman zgodnie z jedną z metod opisanych w Aneksie IV.

DYREKTYWA RADY
z 17 maja 1977 roku
wprowadzająca działania wspólnotowe w celu eliminacji brucelozy, gruźlicy i
białaczki bydła

(77/391/EWG)

(DZ.U. nr L 145, str. 45)

wdrożona Dyrektywą 78/52/EWG (Dz. U. nr L 15, 19.01.78, str. 34)

znowelizowana przez 79/324/EWG (Dz. U. nr L 77, 29.03.79, str. 28)

Odstępstwo wprowadzone w Dyrektywie 79/9/EWG (Dz. U. nr L 6, 10.01.79, str. 27)

wdrożone przez 79/324/EWG (Dz. U. nr L 77, 29.03.79, str. 28)

Odstępstwo wprowadzone Dyrektywą 79/110/EWG (Dz. U. nr L 29, 03.02.79, str.24)

Odstępstwo wprowadzone Dyrektywą 81/6/EWG (Dz. U. nr L 14, 16.01.81, str. 22)

patrz Dyrektywa 81/476/EWG (Dz. U. nr L 186, 08.07.81, str. 20)

znowelizowana Dyrektywą 82/400/EWG (Dz. U. nr L 173, 19.06.82, str. 18)

znowelizowana Rozporządzeniem 85/3768/EWG (Dz. U. nr L 362, 31.12.85, str. 8)

znowelizowana Traktatem Akcesyjnym z 1994r.

Rada Wspólnot Europejskich,

Uwzględniając Traktat powołujący do życia Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a zwłaszcza jego Artykuły 43 i 100,

uwzględniając wniosek ze strony Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego,

zważywszy, że jednym z zadań wspólnoty w zakresie weterynarii jest poprawa stanu zdrowotnego zwierząt gospodarskich, a tym samym zwiększenie opłacalności hodowli zwierząt, chroniąc jednocześnie ludzi przed niektórymi chorobami, które są dla niego zaraźliwe;

zważywszy, że takie środki działania muszą przyczynić się do zlikwidowania barier w handlu świeżym mięsem lub żywymi zwierzętami pomiędzy Państwami Członkowskimi, które to bariery są efektem różnic w zakresie stanu zdrowotnego między poszczególnymi państwami członkowskimi;

zważywszy, że inicjatywy Wspólnoty w tym względzie muszą najpierw koncentrować się na niektórych chorobach, przeciwko którym można podjąć natychmiastowe działania; zważywszy, że dotyczy to brucelozy, gruźlicy i białaczki;

zważywszy, że w stopniu w jakim proponowane działania są przewidziane dla osiągnięcia celów przedstawionych szczegółowo w Artykule 39 (1) (a) Traktatu, powinny one stanowić wspólne działania zgodnie z Artykułem 6 (1) Rozporządzenia

Rady (EWG) nr 729/70 z dnia 21 kwietnia 1970 roku w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej;

zważywszy, że z uwagi na udział Wspólnoty w finansowaniu wspólnych działań, musi ona mieć możliwość upewnienia się, że przepisy uchwalone przez Państwa Członkowskie pod kątem wdrażania tych działań przyczynią się do osiągnięcia ich celów; zważywszy, że w tym celu, należy wprowadzić przepis dotyczący procedury ustanawiającej ścisłą współpracę między państwami członkowskimi a Komisją w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego przedstawiony szczegółowo w decyzji 68/361/EWG,

UCHWALIŁA NASTĘPUJĄCĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Celem niniejszej Dyrektywy jest poprawa stanu zdrowotnego bydła na terenie Wspólnoty poprzez podjęcie wspólnotowej akcji mającej na celu przyspieszenie lub zintensyfikowanie eliminacji brucelozy i gruźlicy oraz eliminacji białaczki.

ROZDZIAŁ I

Postanowienia techniczne dotyczące brucelozy, gruźlicy i białaczki

Artykuł 2

1. Dla potrzeb niniejszej Dyrektywy Państwa Członkowskie, w których u bydła występuje brucelozą bydłęca, opracują plany mające na celu przyspieszenie eliminacji tej choroby na swoich terytoriach na warunkach określonych w paragrafach 2 i 3.
- 2(a) Plany przyspieszenia likwidacji brucelozy bydłowej powinny być opracowane w taki sposób, że po zakończeniu ich realizacji stada będą zaklasyfikowane jako „oficjalnie wolne od brucelozy” zgodnie z postanowieniami wspólnotowymi odnoszącymi się do tej dziedziny, a zwłaszcza Dyrektywą Rady 64/432/EWG z 26 czerwca 1964 roku w sprawie problemów związanych ze zdrowiem zwierząt wpływających na wewnątrz-wspólnotowy obrót handlowy bydłem i trzodą chlewną, znowelizowaną Dyrektywą 75/379/EWG.
- (b) Plan musi zawierać listę działań, jakie należy wprowadzić w celu przyspieszenia i zintensyfikowania eliminacji brucelozy bydłowej oraz musi precyzować działania stosowane dla zwalczania tej choroby i jej zapobiegania.
3. Państwa Członkowskie zgłaszają Komisji:
 - (a) procentową ilość i łączną liczbę stad, w stosunku do których podejmowane są działania w zakresie kontroli oraz stad w których potwierdzono obecność brucelozy bydłowej;
 - (b) całkowitą liczbę:
 - zwierząt podlegających środkom kontrolnym;
 - zwierząt, co do których występuje podejrzenie, że są chore na brucelozę lub które uznano za zarażone,

- zwierząt zarażonych;
- zwierząt wyeliminowanych na drodze uboju;
- (c) planowane trwanie wstępnych i przyspieszonych programów eliminacji;
- (d) metody wprowadzone celem kontroli faktycznego wdrożenia planów przyspieszonych;
- (e) wielkość krajowych środków budżetowych przeznaczonych na rzecz eliminacji brucelozы bydlęcej wraz z podziałem według pozycji, na które przeznaczono te środki.

Informacje, do których odnoszą się (a), (b) oraz (e) będą dostarczone na trzy lata poprzedzające zastosowanie środków przyspieszonych oraz corocznie od tej daty,

4. Państwa Członkowskie, których populacja bydła jest wolna od brucelozы poinformują Komisję o wszelkich środkach podjętych w celu zapobieżenia nawrotowi tego schorzenia.

Artykuł 3

1. Dla celów niniejszej Dyrektywy, Państwa Członkowskie, w których populacje bydła są zarażone gruźlicą bydlęcą opracują plany przyspieszenia eliminacji tego schorzenia na własnym terytorium w oparciu o warunki ustanowione w paragrafach 2 oraz 3.
2. (a) plany przyspieszenia eliminacji gruźlicy bydlęcej zostaną tak opracowane, że po ich realizacji stada zostaną zaklasyfikowane jako „oficjalnie wolne od gruźlicy”, zgodnie z przepisami wspólnotowymi dotyczącymi tej dziedziny, a w szczególności z Dyrektywą 64/432/EWG.
 - (e) plany muszą wyszczególniać środki, które mają zostać podjęte w celu przyspieszenia, intensyfikacji lub eliminacji gruźlicy bydlęcej, a także muszą obejmować metody zwalczania oraz przeciwdziałania tej chorobie.
3. Państwa Członkowskie zgłaszają Komisji:
 - (a) odsetek i całkowitą ilość stad podlegających środkom kontrolnym, oraz liczbę stad, u których potwierdzono występowanie gruźlicy bydlęcej;
 - (b) całkowitą liczbę:
 - zwierząt podlegających środkom kontrolnym,
 - zwierząt z podejrzeniem brucelozы lub uważanych za zarażone,
 - zwierząt zarażonych,
 - zwierząt wyeliminowanych na drodze uboju;
 - (c) planowane trwanie wstępnych i przyspieszonych programów eliminacji;
 - (d) metody zastosowane celem kontroli faktycznego wdrożenia planów przyspieszonych;
 - (e) krajowe środki budżetowe przeznaczone na rzecz eliminacji gruźlicy bydlęcej wraz z podziałem według pozycji, na które przeznaczono te środki.

Informacje, do których odnoszą się (a), (b) i (e) będą dostarczone na trzy lata poprzedzające zastosowanie środków przyspieszonych oraz corocznie od tej daty,

4. Państwa Członkowskie, których populacja bydła jest wolna od gruźlicy poinformują Komisję o wszelkich środkach podjętych w celu zapobieżenia nawrotowi tego schorzenia.

Artykuł 4

Dla celów niniejszej Dyrektywy Państwa Członkowskie, które ustaliły, że na ich terytorium występuje enzootyczna białaczka u bydła opracują plany eliminacji tej jednostki chorobowej.

Plany takie muszą wyszczególniać sposoby zwalczania tej choroby.

Do uznania stada za wolne od białaczki będzie się stosować testy lub metody ustanowione Decyzją Komisji 73/30/EWG z dnia 23 stycznia 1973 roku upoważniającą Republikę Federalną Niemiec do zastosowania specjalnych gwarancji zdrowotnych mających za zadanie przeciwdziałanie białaczce w przypadku importu bydła do celów rozplodowych lub produkcyjnych, do której ostatnio wniesiono poprawki Decyzją 75/64/EWG, lub jakiegokolwiek inne testy czy też metody uznane przez procedurę ustanowioną w Artykule 11.

Państwa Członkowskie zapewnią Komisji, na prośbę tej ostatniej, dostęp do wszelkich informacji dotyczących realizacji tychże planów.

ROZDZIAŁ 2

Przepisy wspólne i finansowe

Artykuł 5

Jako, że środki przewidziane w Rozdziale 1 mają za zadanie osiągnięcie celów zdefiniowanych w Artykule 39 (1) (a) Traktatu, stanowić będą one wspólne środki zgodnie z rozumieniem Artykułu 6 (1) Rozporządzenia (EWG) nr 729/70.

Artykuł 6

1. Okres wprowadzenia wspólnych środków wynosi trzy lata.
2. Całkowite wsparcie ze strony Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji dla Rolnictwa, zwanego następnie „Funduszem”, na rzecz pokrywania kosztów wspólnych środków jest oszacowane na 130 milionów jednostek rozliczeniowych na okres trzech lat.
3. Jednakże, w stosunku do Państw Członkowskich, których plany trzyletnie upływają w trakcie roku 1981, okres trzyletni zostanie przedłużony do dnia 31 grudnia 1981 roku.

Artykuł 7

1. Wydatki Państw Członkowskich związane ze środkami podjętymi na podstawie postanowień Artykułów 2, 3 oraz 4 kwalifikują się do uzyskania pomocy z Sekcji Orientacji Funduszu w ramach limitów określonych w Artykule 6.
2. Sekcja Orientacji Funduszu przyzna Państwom Członkowskim kwotę 60 jednostek rozliczeniowych w przeliczeniu na jedną krowę oraz 30 jednostek rozliczeniowych w przeliczeniu na sztukę bydła z wykluczeniem krów poddanych ubojowi według przepisów wymienionych w Rozdziale 1.
3. Szczegółowe zasady dotyczące wprowadzenia postanowień niniejszego Artykułu będą wprowadzone według procedury ustalonej w Artykule 13 Rozporządzenia (EWG) nr 729/70.
4. Środki podjęte przez Państwa Członkowskie nie kwalifikują się do korzystania ze wsparcia finansowego Wspólnoty, jeśli nie zostanie podjęta korzystna decyzja na podstawie Artykułu 9 według odnośnych przepisów.

Artykuł 8

2. Wnioski o finansowanie odnosić się będą do ubojów przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie podczas roku kalendarzowego oraz będą przedkładane Komisji przed dniem 1 lipca kolejnego roku.
3. Decyzja o udzieleniu pomocy z Funduszu zostanie podjęta zgodnie z postanowieniami Artykułu 7 (1) Rozporządzenia (EWG) nr 729/70.
4. Szczegółowe zasady zastosowania tego Artykułu zostaną przyjęte według procedury ustanowionej w Artykule 13 Rozporządzenia (EWG) nr 729/70.

Artykuł 9

1. Państwa Członkowskie przedstawią Komisji plany przewidziane w Artykułach 2 oraz 3 oraz informacje wymagane na podstawie Artykułów 2 (3) (C) i (d), oraz 3 (3) (C) i (d) przed ich wprowadzeniem w życie, ale nie później niż trzy miesiące po uprawomocnieniu niniejszej Dyrektywy, oraz corocznie od tej daty.

Plany przewidziane w Artykule 4 będą przedkładane Komisji przez Państwa Członkowskie corocznie, a w przypadku Państw Członkowskich, które dotychczas nie opracowały planów - przed wprowadzeniem ich w życie.

3. Komisja zbada plany przedstawione zgodnie z paragrafem 1, aby ustalić czy spełnione są warunki wsparcia finansowego ze strony Wspólnoty w świetle niniejszej Dyrektywy oraz mając na względzie cele jej przyświecające. W ciągu

dwóch miesięcy od otrzymania któregośkolwiek z planów, Komisja przedstawi projekt decyzji Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu. Komitet wyda swą opinię zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 11, w ramach limitu czasowego ustanowionego przez Przewodniczącego. W zakresie aspektów finansowych odbędą się konsultacje z Komitetem Funduszu.

Artykuł 10

Komisja będzie systematycznie przeprowadzać kontrole na miejscu, aby zweryfikować realizację planów z weterynaryjnego punktu widzenia.

Państwa Członkowskie podejmą stosowne kroki, aby umożliwić przeprowadzanie tychże kontroli oraz w szczególności zagwarantują, że eksperci uzyskają, na ich życzenie, wszelkie informacje oraz dokumentację wymaganą do oceny realizacji planów.

Przepisy dotyczące wprowadzenia postanowień niniejszego Artykułu, w szczególności w odniesieniu do częstotliwości i metody przeprowadzania kontroli wspomnianych w pierwszym podparagrafie, zasady kierujące wyznaczaniem urzędowych lekarzy weterynarii oraz procedura, jaką muszą stosować podczas opracowywania raportu, zostaną ustalone według procedury ustanowionej w Artykule 11.

Artykuł 11

1. Tam, gdzie ma być zastosowana procedura wymieniona w niniejszym Artykule, sprawa zostanie przedstawiona przez Przewodniczącego, albo z jego własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, do Stałego Komitetu Weterynaryjnego, zwanego następnie „Komitetem”.
2. Głosy Państw Członkowskich w ramach Komitetu będą ważne w sposób przewidziany w Artykule 148 (2) Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.
3. Reprezentant Komisji przedstawi projekt środków, jakie mają być zastosowane. Komitet przedstawi swoją opinię na temat tychże środków, w ramach limitu czasowego ustanowionego przez Przewodniczącego, mając na względzie pilność rozpatrywania spraw. Opinia nie zostanie wydana, jeśli nie otrzyma minimum 62 głosów poparcia (Traktat Akcesyjny).
4. Komisja przyjmie środki oraz zastosuje je niezwłocznie tam, gdzie będą one zgodne z opinią Komitetu. W przypadku, w którym nie będą one zgodne z opinią Komitetu lub jeśli opinia nie zostanie wydana, Komisja niezwłocznie przedstawi Radzie

wniosek dotyczący środków, jakie miałyby być podjęte. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli Rada nie podejmie żadnych środków przez okres trzech miesięcy od dnia, w którym przedstawiono jej wniosek, Komisja przyjmie zaproponowane środki oraz niezwłocznie wprowadzi je w życie, poza przypadkami gdy Rada wypowie się przeciwko tym środkom zwykłą większością głosów.

Artykuł 12

Uchylono na podstawie Dyrektywy 81/476.

Artykuł 13

Rada, działając na wniosek Komisji, przyjmie przed dniem 1 sierpnia 1977 roku przepisy dotyczące kryteriów, jakie spełniać muszą krajowe plany likwidacyjne, o których mowa w Artykułach 2, 3 oraz 4, aby kwalifikować się do wsparcia finansowego ze strony Wspólnoty.

Artykuł 14

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawodawcze, wykonawcze oraz administracyjne konieczne do dostosowania do postanowień niniejszej Dyrektywy, w terminie określonym odnośnie wprowadzenia w życie przepisów wymienionych w Artykule 13.

Artykuł 15

Niniejsza Dyrektywa adresowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 17 maja 1977 roku.

DYREKTYWA RADY
z 13 grudnia 1977 roku
ustanawiająca w odniesieniu do planów krajowych wspólnotowe kryteria
przyspieszonej eliminacji brucelozy, gruźlicy i enzoptycznej białaczki bydła

(78/52/EWG)

(DZ.U. nr L 015, s. 34, 19.01.1978)
znowelizowana w 79/110/EWG (Dz.U. nr L 29, 03.02.79, s. 24)
znowelizowana w 81/6/EWG (Dz.U. nr L 14, 16.01.81, s. 22)

Uwzględniając Traktat powołujący do życia Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając Dyrektywę Rady 77/391/EWG z 17 maja 1977 roku wprowadzającą działania wspólnotowe pod kątem eliminacji brucelozy, gruźlicy i białaczki bydła, a zwłaszcza jej Artykuł 13,

uwzględniając propozycję ze strony Komisji,

zważywszy, że ustanawiając w Dyrektywie 77/391/EWG podstawowe zasady interwencji wspólnotowej w zakresie eliminacji brucelozy, gruźlicy i białaczki Rada podjęła następnie decyzję o ustanowieniu minimalnych kryteriów, jakie powinny spełniać plany eliminacji wspomnianych wyżej chorób aby mogły się one zakwalifikować do wsparcia finansowego ze strony Wspólnoty;

zważywszy, że pierwsze z tych kryteriów dotyczy przyspieszenia realizacji planów krajowych, aby kampania podjęta na rzecz eliminacji tych chorób w państwach członkowskich, w których stada w dalszym ciągu są zainfekowane, mogła być przeprowadzona pomyślnie do końca możliwie jak najszybciej;

zważywszy, że w tym celu powinny być podjęte lub wzmożone działania, o ile to możliwe jednocześnie, dotyczące zwłaszcza kontroli żywca, funkcjonowania laboratoriów i rekompensat wypłacanych z tytułu uboju bydła w ramach planów eliminacyjnych;

zważywszy ponadto, że w zależności od omawianej choroby konieczne jest ustalenie warunków na jakich dokonywany jest ubój, izolacja, czyszczenie i dezynfekcja oraz wykorzystania niektórych produktów zwierzęcych;

zważywszy, że w celu uniknięcia ryzyka ponownego zakażenia istotne jest również stosowanie ścisłej kontroli zmian pobytu bydła, zwłaszcza w odniesieniu do stad o różnych stanie zdrowia i uwarunkowania tych zmian pobytu przeprowadzeniem pewnych badań;

zważywszy, że należy wyznaczyć datę wejścia w życie Dyrektywy 77/391/EWG,

RADA UNII EUROPEJSKIEJ UCHWAŁIŁA NASTĘPUJĄCĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

W celu zakwalifikowania się do wsparcia finansowego ze strony Wspólnoty przewidzianego Dyrektywą 77/391/EWG każdy plan eliminacji chorób przywołanych w Artykułach 2, 3 i 4 tej Dyrektywy musi spełniać w odniesieniu do bydła które jest nim objęte co najmniej kryteria ustanowione w niniejszej Dyrektywie.

Artykuł 2

Dla potrzeb niniejszej Dyrektywy obowiązują następujące Definicje:

1. W przypadku brucelozy bydłowej:
 - (a) stada bydła typu B1: stada, w których przypadku nieznana jest poprzednia historia kliniczna oraz brak jest informacji na temat szczepień i badań serologicznych;
 - (b) stada bydła typu B2: stada, w których przypadku znana jest poprzednia historia kliniczna oraz dostępne są informacje na temat szczepień i badań serologicznych i w odniesieniu do których prowadzone są rutynowe badania monitoringowe zgodnie z krajowymi zasadami w celu doprowadzenia tych stad do stanu, w którym uzyskują status typu B3 lub B4;
 - (c) stada bydła typu B3: stada wolne od brucelozy w myśl Dyrektywy Rady 64/432/EWG z 26 czerwca 1964 roku w sprawie problemów dotyczących zdrowia zwierząt zakłócających wewnątrz-wspólnotową wymianę handlową w zakresie bydła i trzody chlewnej, znowelizowanej Dyrektywą 77/98/EWG;
 - (d) stada bydła typu B4: stada oficjalnie wolne od brucelozy w myśl Dyrektywy 64/432/EWG;
2. W przypadku gruźlicy bydła:
 - (a) stada bydła typu T1: stada, w których przypadku nieznana jest poprzednia historia kliniczna oraz brak jest informacji na temat prób tuberkulinowych;
 - (b) stada bydła typu T2: stada, w których przypadku znana jest poprzednia historia kliniczna oraz dostępne są informacje na temat prób tuberkulinowych i w odniesieniu do których prowadzone są rutynowe badania monitoringowe zgodnie z krajowymi zasadami w celu doprowadzenia tych stad do stanu, w którym uzyskują status typu T3;
 - (c) stada bydła typu T3: stada wolne od gruźlicy w myśl Dyrektywy Rady 64/432/EWG
3. Zwierzę podejrzane: zwierzę zaliczane do bydła, u którego występują objawy wskazujące na gruźlicę, brucelozę lub enzoptyczną białaczkę bydłą i w odniesieniu do którego podczas stawiania diagnozy obecność jednej lub większej liczby spośród tych chorób nie została urzędowo potwierdzona ani wykluczona;
4. Urzędowy lekarz weterynarii: lekarz weterynarii wyznaczony przez kompetentny centralny organ władz państwa członkowskiego;

5. Środki transportu: części pojazdu samochodowego, szynowego lub samolotu wydzielone w celu dokonania załadunku, ładownie statku i kontenery stosowne w transporcie lądowym, morskim lub powietrznym.

DZIAŁ I

Postanowienia ogólne

Artykuł 3

Państwa członkowskie gwarantują, że w porównaniu z czasem jakiego wymagają aktualnie realizowane programy, we wszystkich przypadkach z przyspieszeniem przewidzianym w Dyrektywie 77/391/EWG wiąże się znaczne skrócenie czasu potrzebnego dla pomyślnego zakończenia realizacji planów eliminacji chorób.

Działania, jakie należy podjąć w celu osiągnięcia tego celu są następujące:

1. Część krajowej populacji bydła objęta działaniami eliminacyjnymi i prewencyjnymi musi być zwiększona w taki sposób, aby większość bydła lub całe bydło mogło być jak najszybciej objęte kontrolą lub kontrolowane w sposób ciągły;
2. Wypłaty rekompensat za zwierzęta uśmiercone na polecenie urzędowego lekarza weterynarii muszą być uregulowane w taki sposób, aby hodowcy otrzymali odpowiednie rekompensaty.
3. Należy zwiększyć obsadę laboratoriów i poprawić warunki stawiania diagnozy w warunkach laboratoryjnych - w stopniu w jakim kroi takie należy jeszcze podejmować - aby osiągnąć poziom umożliwiający przeprowadzenie działań określonych w punkcie 1.
4. Należy w sposób systematyczny prowadzić działania, do których realizacji przystąpiono w celu zwalczania chorób enzootycznych.

Aby zagwarantować pełną efektywność przyspieszenia eliminacji chorób państwa członkowskie zapewniają wprowadzenie wszystkich działań wymienionych w punktach od 1 do 4.

Artykuł 4

1. W celu oficjalnego monitoringu zmiany miejsca pobytu zwierząt państwa członkowskie zapewniają prowadzenie stałej rejestracji i identyfikacji zwierząt.
2. Dla każdej z chorób, w odniesieniu do której istnieją plany jej eliminacji państwa członkowskie sporządzają i prowadzą urzędowy rejestr stad bydła objętych takim planem w oparciu o klasyfikację według stanu zdrowia.

DZIAŁ II

Specjalne postanowienia dotyczące brucelozy bydła

Artykuł 5

Państwa członkowskie zapewniają, że w ramach planu eliminacji brucelozy:

- (a) obowiązkowe jest bezzwłoczne zgłoszenie wystąpienia choroby lub podejrzeń, że zwierzę na nią zapadło, właściwemu organowi;
- (b) zabronione jest leczenie brucelozy środkami medycznymi;
- (c) szczepienia przeciw brucelozie, w przypadku jeżeli są stosowane, są prowadzone pod nadzorem urzędowym, ale zostają jak najszybciej wstrzymane, aby stada mogły być zakwalifikowane do stad urzędowo wolnych od brucelozy;

Artykuł 6

1. Jeżeli w stadzie znajduje się zwierzę, w stosunku do którego występuje podejrzenie o brucelozę właściwe władze zapewniają jak najszybsze przeprowadzenie oficjalnych badań w celu potwierdzenia lub wykluczenia obecności tej choroby.

W oczekiwaniu na wynik badań właściwe władze wydają polecenie:

- umieszczenie stada pod urzędowym nadzorem,
 - zakazu przemieszczania zwierząt między stadami, o ile nie zezwolą na to właściwe władze w celu bezzwłocznego uboju. Właściwe władze mogą jednak zezwolić na przemieszczanie bydła kastrowanego w gospodarstwie po odizolowaniu zwierząt, w odniesieniu do których zachodzi podejrzenie choroby, pod warunkiem, że wykastrowane zwierzęta są przenoszone do stad opasowych, a stamtąd do ubojni,
 - odizolowanie w stadzie zwierząt, w odniesieniu do których zachodzi podejrzenie choroby.
2. Polecenia wymienione w punkcie 1 nie są odwoływane aż do momentu urzędowego wykluczenia obecności lub podejrzenia obecności brucelozy w danym stadzie.
 3. W przypadku urzędowego potwierdzenia wystąpienia brucelozy w stadzie państwa członkowskie podejmują stosowne działania mające na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się choroby i zapewniają zwłaszcza, aby:
 - zabronione zostały wszelkie przemieszczenia zwierząt między stadami, o ile nie zezwolą na to właściwe władze w celu bezzwłocznego uboju. Właściwe władze mogą jednak zezwolić na przemieszczanie bydła kastrowanego w gospodarstwie po uprzednim odizolowaniu i oznakowaniu zwierząt zakażonych oraz bydła uznanego przez te same władze za zakażone, pod warunkiem, że wykastrowane zwierzęta są przenoszone do stad opasowych, a stamtąd do ubojni,
 - zwierzęta, u których brucelozą została urzędowo potwierdzona oraz zwierzęta, które mogły zarazić się od nich, zostały w stadzie odizolowane;
 - w ramach przestrzegania warunków Dyrektywy 64/432/EWG i Dyrektywy Rady 78/51/EWG z 13 grudnia 1977 roku przedłużające niektóre odstępstwa w odniesieniu do brucelozy i gruźlicy przyznane Danii, Irlandii i Zjednoczonemu Królestwu było bezzwłocznie badane pod kątem brucelozy;
 - zwierzęta, u których brucelozą została urzędowo potwierdzona, zwierzęta, które zostały poddane badaniom zgodnie z trzecim akapitem z wynikiem pozytywnym, oraz zwierzęta uznane przez kompetentne władze za zarażone, były w myśl Artykułu 7 izolowane i znakowane do momentu ich uboju,
 - mlekiem pochodzącym od zarażonych krów były ewentualnie karmione zwierzęta w tym samym gospodarstwie po odpowiedniej obróbce cieplnej;

- nie naruszając krajowych przepisów dotyczących pasz, mleko od krów należących do zarażonego stada nie było oddawane do mleczarni, z wyjątkiem poddania go odpowiedniej obróbce cieplnej;
- tusze, półtusze, ćwiartki, części i podroby zakażonych zwierząt przeznaczone na pasze dla zwierząt były poddawane obróbce pozwalającej uniknąć zarażenia;
- płody, poronione cielęta, cielęta, które padły po urodzeniu z powodu brucelozy lub łożyska były, o ile nie zachodzi potrzeba ich zbadania, usuwane z zachowaniem wszelkich środków ostrożności lub natychmiast niszczone.
- słoma, ściółka lub inne materiały lub substancje, z którymi stykała się zainfekowana krowa, cielę lub łożysko, była bezzwłocznie niszczone, spalana lub zakopywana po uprzednim nasyceniu środkiem dezynfekującym;
- oficjalne rozporządzenia w sprawie kontroli takich zakładów jak zakłady utylizacji tusz zapewniały, że wyprodukowany materiał nie grozi rozprzestrzenianiem brucelozy;
- gnoj z obór lub innych pomieszczeń dla zwierząt był przechowywany w miejscu niedostępnym dla zwierząt gospodarskich, poddawany działaniu odpowiedniego środka dezynfekującego i przetrzymywany przez co najmniej trzy tygodnie. Jeżeli gnoj zostanie przykryty warstwą nieskażonego gnoju lub ziemi użycie środka dezynfekującego nie jest wymagane. Jeżeli gnojówka pochodząca z obór lub innych pomieszczeń dla zwierząt nie jest zbierana jednocześnie z gnojem musi być poddawana dezynfekcji.

Artykuł 7

Państwa członkowskie zagwarantują, że po przeprowadzeniu badań bakteriologicznych, patologicznych lub serologicznych zwierzęta, u których oficjalnie stwierdzono brucelozę oraz zwierzęta, które kompetentne władze uznały za zakażone, zostaną jak najszybciej zabite pod oficjalnym nadzorem, przy czym ubój nie może nastąpić później niż w ciągu 30 dni od daty powiadomienia ich właściciela lub osoby odpowiedzialnej o wynikach badań i o obowiązku uboju tych zwierząt w takim terminie w ramach planu eliminacji choroby.

Artykuł 8

Państwa członkowskie gwarantują, że:

1. po uboju bydła wspomnianego w Artykule 7 i przed uzupełnieniem stanu stada obory i inne pomieszczenia dla bydła, a także wszystkie pojemniki, urządzenia i inne przedmioty przeznaczone dla zwierząt zostaną oczyszczone i zdezynfekowane pod oficjalnym nadzorem zgodnie z instrukcjami urzędowego lekarza weterynarii. Pastwiska, na których wypasane były zwierzęta nie będą ponownie wykorzystane wcześniej niż po upływie 60 dni od usunięcia zwierząt z tych pastwisk, przy czym kompetentne władze mogą jednak odstąpić od tego zakazu w przypadku zwierząt kastrowanych, pod warunkiem, że zwierzęta te opuszczają te zwierzęta tylko w wówczas, gdy są kierowane do uboju albo są przenoszone do stad opasowych, a stamtąd do ubojni;
2. wszystkie środki transportu, pojemniki i sprzęt zostaną oczyszczone i zdezynfekowane po wywiezieniu zwierząt należących do zainfekowanego stada, lub materiału z takich zwierząt, albo materiałów lub substancji, z którymi takie zwierzęta

się stykały. Po ich wykorzystaniu miejsca załadunku takich zwierząt muszą być oczyszczone i zdezynfekowane;

3. środek dezynfekujący i jego stężenia zostaną oficjalnie zatwierdzone przez kompetentne władze zainteresowanego państwa członkowskiego.

Artykuł 9

Państwa członkowskie zagwarantują, że po uboju bydła wspomnianego w Artykule 7, nie naruszając postanowień Artykułu 11, żadne zwierzę zaliczane do bydła nie opuści odnośnego stada chyba, że kompetentne władze wydadzą zezwolenie w celu dokonania bezzwłocznego uboju. Właściwe władze mogą jednak zezwolić na przemieszczanie bydła kastrowanego w gospodarstwie, pod warunkiem, że wykastrowane zwierzęta są przenoszone do stad opasowych, a stamtąd do ubojni,

- testy na brucelozę są dokonywane w rozpatrywanym stadzie w celu potwierdzenia, że choroba została wyeliminowana,
- stado nie jest uzupełniane zwierzętami hodowlanymi dopóki pozostawione w nim w tym celu zwierzęta starsze niż 12 miesięcy nie zostaną poddane jednemu lub dwóm testom serologicznym na obecność brucelozy. Jednak w przypadku bydła, które zostało szczepione zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 64/432/EWG próba ta nie musi być dokonywana do momentu osiągnięcia przez nie wieku 18 miesięcy.

Artykuł 10

Państwa Członkowskie zagwarantują, że oficjalne testy serologiczne będą przeprowadzane w stadach typu B1 i B2 dopóki stada te nie staną się stadami typu B3 lub B4.

Artykuł 11

Państwa członkowskie zagwarantują, że:

- (i) wszystkie samice i byki należące do stad typu B1 i przeznaczone do zakwalifikowania do stad typu B2:
 - jeżeli mają więcej niż 12 miesięcy, przejdą oficjalnie zatwierdzony test serologiczny przeprowadzony w ciągu 30 dni poprzedzających zmianę miejsca pobytu i zostaną wyposażone w tym celu w certyfikat wystawiony przez urzędowego lekarza weterynarii
 - zostaną odizolowane natychmiast po przybyciu na co najmniej 60 dni, a jeżeli mają więcej niż 12 miesięcy poddane zostaną oficjalnie zatwierdzonemu testowi serologicznemu przed zakwalifikowaniem ich do stada typu B2;
- (ii) wszystkie samice i byki należące do stada typu B2 i przeznaczone do innego stada typu B2:
 - jeżeli mają więcej niż 12 miesięcy, przejdą oficjalnie zatwierdzony test serologiczny przeprowadzony w ciągu 30 dni poprzedzających zmianę miejsca pobytu i zostaną wyposażone w tym celu w certyfikat wystawiony przez urzędowego lekarza weterynarii
 - nie będą stykać się z podczas zmiany miejsca pobytu ze zwierzętami należącymi do stada o gorszym statusie zdrowotnym;
- (iii) ruch zwierząt między stadami B3 i B4 odbywał się z przestrzeganiem wymagań Dyrektywy 64/432/EWG.

Artykuł 12

Państwa członkowskie zagwarantują, że:

- podejmowane będą oficjalne działania kontrolne mające na celu zapobieganie ponownemu zakażeniu stada, w którym brucelozą została wyeliminowana, poprzez kontakt z innymi źródłami choroby,
- przemieszczanie zwierząt między stadami objętych planami zwalczania choroby podlegać będzie urzędowemu monitoringowi,
- działania kontrolne dotyczące zmian miejsca pobytu wspomniane w drugim akapicie będą mogły być realizowane bez naruszenia obowiązujących przepisów wspólnotowych dotyczących przemieszczania zwierząt między stadami wolnymi od brucelozy lub oficjalnie wolnymi od brucelozy.

DZIAŁ III

Specjalne postanowienia dotyczące gruźlicy bydłowej

Artykuł 13

W ramach planu przyspieszonej eliminacji gruźlicy państwa członkowskie zapewnią, że:

- (a) obecność lub podejrzenie gruźlicy jest obowiązkowo i bezzwłocznie zgłaszana kompetentnym władzom;
- (b) poniższe jest zabronione:
 - (i) leczenie gruźlicy i uodparnianie na gruźlicę
 - (ii) szczepienia przeciw gruźlicy

Artykuł 14

1. Jeżeli w stadzie znajdują się zwierzęta podejrzane o zarażenie gruźlicą kompetentne władze zapewniają jak najszybsze przeprowadzenie oficjalnych badań w celu potwierdzenia występowania tej choroby.

W oczekiwaniu na wyniki tych badań kompetentne władze nakazują:

- umieszczenie stada pod oficjalnym nadzorem,
- wprowadzenie zakazu przemieszczania zwierząt między stadami, o ile kompetentne władze nie wyrażą zgody w celu dokonania bezzwłocznego uboju,
- wyizolowania w stadzie zwierząt podejrzanych.

2. Nakazy wymienione w punkcie 1 mnie zostają odwołane dotąd, dopóki obecność lub podejrzenie obecności gruźlicy w stadzie nie zostaną oficjalnie odwołane.

3. W przypadku oficjalnego potwierdzenia gruźlicy państwa członkowskie podejmują stosowne działania aby zapobiec rozprzestrzenianiu się choroby, a zwłaszcza zapewnią, że:

- przemieszczanie zwierząt ze lub do wspomnianego stada będzie zakazane, o ile kompetentne władze nie wyrażą zgody w celu dokonania bezzwłocznego uboju,

- bydło, u którego potwierdzono oficjalnie gruźlicę oraz bydło, które mogło być przez nie zarażone, zostanie odizolowane w obrębie stada,
- bydło będzie bezzwłocznie poddane badaniu pod kątem gruźlicy,
- bydło, u którego potwierdzono oficjalnie gruźlicę, bydło, które zostało przebadane zgodnie z trzecim akapitem z pozytywnym wynikiem oraz bydło uznane przez kompetentne władze za zarażone, jest izolowane i znakowane, aż do momentu uboju w myśl Artykułu 15,
- mlekiem pochodzącym od zarażonych krów będą ewentualnie karmione tylko zwierzętom w tym samym gospodarstwie po poddaniu go odpowiedniej obróbce cieplnej;
- nie naruszając krajowych przepisów dotyczących pasz, mleko od krów należących do zarażonego stada nie będzie oddawane do mleczarni, chyba że dla poddania go odpowiedniej obróbce cieplnej;
- tusze, półtusze, ćwiartki, części i podroby zakażonych zwierząt przeznaczone na pasze dla zwierząt będą poddawane obróbce pozwalającej uniknąć zarażenia;
- oficjalne rozporządzenia w sprawie kontroli takich zakładów jak zakłady utylizacji tusz będą gwarantowały, że wyprodukowany materiał nie grozi rozprzestrzenianiem gruźlicy;
- gnojz z obór lub innych pomieszczeń dla zwierząt był przechowywany w miejscu niedostępnym dla zwierząt gospodarskich, poddawany działaniu odpowiedniego środka dezynfekującego i przetrzymywany przez co najmniej trzy tygodnie. Jeżeli gnojz zostanie przykryty warstwą nieskażonego gnoju lub ziemi użycie środka dezynfekującego nie jest wymagane. Jeżeli gnojówka pochodząca z obór lub innych pomieszczeń dla zwierząt nie jest zbierana jednocześnie z gnojem musi być poddawana dezynfekcji.

Artykuł 15

Państwa członkowskie zagwarantują, że po przeprowadzeniu badań bakteriologicznych, patologicznych lub serologicznych zwierzęta, u których oficjalnie stwierdzono gruźlicę oraz zwierzęta, które kompetentne władze uznały za zarażone, zostaną jak najszybciej zabite pod oficjalnym nadzorem, przy czym ubój nie może nastąpić później niż w ciągu 30 dni od daty powiadomienia ich właściciela lub osoby odpowiedzialnej o wynikach badań i o obowiązku uboju tych zwierząt w takim terminie w ramach planu eliminacji choroby.

Jednak w przypadku zwierząt, które zostały przebadane pod kątem gruźlicy z wynikiem pozytywnym, a u których nie występują kliniczne objawy tej choroby, kompetentne władze mogą przedłużyć powyższy okres czasu do najwyżej trzech miesięcy:

- w odniesieniu do samic, które mają się ocielić w ciągu tego trzymiesięcznego okresu,
- gdy władze te wydadzą polecenie uboju całego bydła w stadzie o liczebności przekraczającej 20 sztuk znajdującym się w regionie, w którym ze względów technicznych powiązanych z przepustowością ubojni w tym celu wyznaczonych, ubój bydła nie może nastąpić w ciągu tych 30 dni.

Artykuł 16

Państwa członkowskie zagwarantują, że:

1. Po dokonaniu uboju bydła wspomnianego w Artykule 15 i przed ponownym uzupełnieniem stanu stada, obory i inne pomieszczenia dla bydła, a także wszystkie pojemniki, urządzenia i inne przedmioty przeznaczone dla zwierząt zostały oczyszczone i zdezynfekowane pod oficjalnym nadzorem zgodnie z instrukcjami urzędowego lekarza weterynarii;
2. wszystkie środki transportu, pojemniki i sprzęt zostały wyczyszczone i zdezynfekowane po wywiezieniu zwierząt należących do zainfekowanego stada, lub materiału z takich zwierząt, albo materiałów lub substancji, z którymi takie zwierzęta się stykały. Po ich wykorzystaniu miejsca załadunku takich zwierząt muszą być oczyszczone i zdezynfekowane;
3. środek dezynfekujący i jego stężenia są oficjalnie zatwierdzone przez kompetentne władze zainteresowanego państwa członkowskiego.

Artykuł 17

Państwa członkowskie zagwarantują, że po uboju bydła wspomnianego w Artykule 15:

- nie naruszając postanowień Artykułu 16, żadna sztuka bydła nie opuści odnośnego stada chyba, że kompetentne władze wydadzą zezwolenie w celu dokonania bezzwłocznego uboju
- w odnośnym stadzie próby dokonywane są tuberkulinowe w celu potwierdzenia, że choroba została wyeliminowana,
- stado nie jest uzupełniane zwierzętami dopóki pozostawione w nim w tym celu zwierzęta starsze niż 6 miesięcy nie zostaną poddane jednej lub dwóm próbom tuberkulinowym.

Artykuł 18

Państwa członkowskie zagwarantują, że w ramach planu eliminacji gruźlicy prowadzone będą pod oficjalnym nadzorem śródskórne próby tuberkulinowe

Artykuł 19

Państwa członkowskie zagwarantują, że:

- (i) każde zwierzę należące do stada typu T1 i przeznaczone do zakwalifikowania do stada typu T2:
 - przeszło śródskórną próbę tuberkulinową przeprowadzoną w ciągu 30 dni poprzedzających zmianę miejsca pobytu i zostało wyposażone w tym celu w certyfikat wystawiony przez urzędowego lekarza weterynarii,
 - zostało odizolowane natychmiast po przybyciu na co najmniej 60 dni i przeszło śródskórną próbę tuberkulinową przed włączeniem do stada;
- (ii) każde zwierzę należące do stada typu T2 i przeznaczone do innego stada typu T2:
 - przeszło śródskórną próbę tuberkulinową przeprowadzoną w ciągu 30 dni poprzedzających zmianę miejsca pobytu i zostało wyposażone w tym celu w certyfikat wystawiony przez urzędowego lekarza weterynarii,
 - nie będzie stykać się z podczas zmiany miejsca pobytu ze zwierzętami należącymi do stada o gorszym statusie zdrowotnym;

- (iii) ruch zwierząt między stadami typu T3 będzie odbywał się z przestrzeganiem wymagań Dyrektywy 64/432/EWG.

Artykuł 20

Państwa członkowskie zagwarantują, że:

- podejmowane będą oficjalne działania kontrolne mające na celu zapobieganie ponownemu zakażeniu stada, w którym gruźlica została wyeliminowana, poprzez kontakt z innymi źródłami choroby,
- przemieszczanie zwierząt między stadami objętych planami zwalczania choroby podlegać będzie urzędowemu monitoringowi,
- działania kontrolne dotyczące zmian miejsca pobytu wspomniane w drugim akapicie będą mogły być realizowane bez naruszenia obowiązujących przepisów wspólnotowych dotyczących przemieszczania zwierząt między stadami wolnymi od brucelozy lub oficjalnie wolnymi od gruźlicy.

DZIAŁ IV

Specjalne postanowienia dotyczące enzootycznej białaczki bydłowej

Artykuł 21

W oczekiwaniu na wejście w życie przepisów wspólnotowych i nie naruszając postanowień trzeciego podpunktu Artykułu 4 Dyrektywy 77/391/EWG, obowiązują krajowe przepisy w sprawie wykrywania białaczki i klasyfikacji stad w odniesieniu do białaczki.

Artykuł 22

Państwa członkowskie zagwarantują, że w ramach planu eliminacji białaczki:

- (a) obecność i podejrzenie białaczki, a zwłaszcza guzy w układzie limfatycznym i innych organach u bydła, będą obowiązkowo i bezzwłocznie zgłaszane kompetentnym władzom;
- (b) zabronione będzie leczenie białaczki środkami medycznymi lub jakiegokolwiek szczepienie przeciwko białaczce

Artykuł 23

Bez względu na działania uchwalone w myśl krajowych przepisów w razie podejrzenia białaczki, w przypadku oficjalnego potwierdzenia występowania białaczki w którymś ze stad państwa członkowskie podejmują stosowne działania aby zapobiec rozprzestrzenianiu się choroby, a zwłaszcza zagwarantują, że:

- przemieszczanie zwierząt ze lub do wspomnianego stada będzie zakazane, o ile kompetentne władze nie wyrażą zgody w celu dokonania bezzwłocznego uboju,
- stado takie zostanie odizolowane tak, aby bydło do niego należące nie mogło stykać się z bydłem z innego stada;
- mlekiem pochodzącym od zarażonych krów, po poddaniu go odpowiedniej obróbce cieplnej, będą ewentualnie karmione tylko zwierzętom w tym samym gospodarstwie; karmienie zwierząt mlekiem, które nie zostało poddane obróbce

cieplnej może być dopuszczone w stadach, w których wszystkie zwierzęta mają być przeznaczone na ubój w myśl Artykułu 24, punkt 1;

- tusze, półtusze, ćwiartki, części i podroby zakażonych zwierząt przeznaczone na pasze dla zwierząt będą poddawane obróbce pozwalającej uniknąć zarażenia;
- oficjalne rozporządzenia w sprawie kontroli takich zakładów jak zakłady utylizacji tusz będą gwarantowały, że wyprodukowany materiał nie grozi rozprzestrzenianiem gruźlicy;
- rolnik będzie bezzwłocznie powiadamiał urzędowego lekarza weterynarii o padnięciu lub awaryjnym uboju każdej sztuki bydła w jego gospodarstwie.

Artykuł 24

Państwa członkowskie zagwarantują, że w ramach planu eliminacji choroby:

1. Jeżeli plan taki przewiduje ubój całego bydła w stadzie, w którym oficjalnie stwierdzono białaczkę, zostanie on dokonany w terminie ustalonym przez kompetentne władze;
2. Jeżeli plan taki przewiduje ubój tylko tych zwierząt, u których oficjalnie potwierdzono białaczkę, i ewentualnie zwierząt uznanych przez kompetentne władze za zarażone, ubój taki jest dokonywany w ciągu 30 dni, licząc od daty oficjalnego powiadomienia właściciela lub osoby upoważnionej o wynikach badania i o obowiązku uboju takiego bydła w tym terminie w ramach planu eliminacji choroby.

Artykuł 25

Państwa członkowskie zagwarantują, że w razie uboju w myśl Artykułu 25, punkt 2:

- żadna sztuka bydła nie opuści odnośnego stada chyba, że kompetentne władze wydadzą zezwolenie w celu dokonania bezzwłocznego uboju
- w odnośnym stadzie próby dokonywane będą testy białaczkowe w celu potwierdzenia, że choroba została wyeliminowana,
- stado może być uzupełniane zwierzętami pochodzącymi ze stada, które według kompetentnych władz nie jest zakażone białaczką.

Artykuł 26

Państwa członkowskie zagwarantują, że:

1. Po dokonaniu uboju bydła wspomnianego w Artykule 24 i przed ponownym uzupełnieniem stanu stada, obory i inne pomieszczenia dla bydła, a także wszystkie pojemniki, urządzenia i inne przedmioty przeznaczone dla zwierząt zostały oczyszczone i zdezynfekowane pod oficjalnym nadzorem zgodnie z instrukcjami urzędowego lekarza weterynarii;
2. wszystkie środki transportu, pojemniki i sprzęt zostały wyczyszczone i zdezynfekowane po wywiezieniu zwierząt należących do zainfekowanego stada, lub materiału z takich zwierząt, albo materiałów lub substancji, z którymi takie zwierzęta się stykały. Po ich wykorzystaniu miejsca załadunku takich zwierząt muszą być oczyszczone i zdezynfekowane;
3. środek dezynfekujący i jego stężenia są oficjalnie zatwierdzone przez kompetentne władze zainteresowanego państwa członkowskiego.

Artykuł 27

Państwa członkowskie zagwarantują, że bydło pochodzące ze stada, wobec którego nie ma podejrzania choroby, nie będzie stykać się z bydłem należącym do stada, które nie uzyskało takiego statusu klasyfikacyjnego.

DZIAŁ V **Postanowienia końcowe**

Artykuł 28

Przed upływem trzyletniego okresu przewidzianego Dyrektywą 77/391/EWG Komisja przekazuje Radzie raport w sprawie stosowania planów przewidzianych niniejszą Dyrektywą wraz z załączonymi do niego ewentualnymi propozycjami odnośnie lepszego dostosowania krajowych działań prewencyjnych.

Artykuł 29

1. Dyrektywa 77/391/EWG zaczyna obowiązywać z dniem 1 stycznia 1978 roku.
2. Najpóźniej do dnia 31 grudnia 1981 roku państwa członkowskie wprowadzają w życie ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne potrzebne dla wdrożenia krajowych planów przyspieszonej eliminacji uchwalonych zgodnie z Artykułem 9(2) Dyrektywy 77/391/EWG w terminie ustanowionym przez Komisję w jej decyzji zatwierdzającej te plany.
3. Dla każdego państwa członkowskiego trzyletni okres realizacji przewidziany w Artykule 6(1) Dyrektywy 77/391/EWG zaczyna upływać licząc od daty ustanowionej przez Komisję w myśl punktu 2. Jednak finansowanie wspólnotowe ogranicza się w we wszystkich przypadkach do ubojów dokonywanych przed 1 stycznia 1983 roku.
4. W przypadku, gdy realizacja planu w ustalonym terminie mogłaby napotkać poważne trudności w którymś z państwa członkowskich Rada postępując zgodnie z propozycją Komisji może jednogłośnie odroczyć terminy podane w punktach 2 i 3 na okres nie dłuższy niż 1 rok.

Artykuł 30

Niniejsza Dyrektywa jest skierowana do państwa członkowskich.

Sporządzono w Brukseli 13 grudnia 1977 roku.