

Decyzja Komisji

z 12 maja 2003 r.

**odnosząca się do przejściowych przepisów rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady odnośnie standardów przetwarzania krwi ssaków
(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1491)**

(Tylko teksty angielski, niemiecki, hiszpański i włoski są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/321/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 października 2002 r. o przepisach zdrowia dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi(1), w szczególności jego artykuł 32(1),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 przewiduje całkowitą rewizję przepisów Wspólnoty dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, włącznie z wprowadzeniem pewnej liczby ścisłych wymagań. Przewiduje ponadto, że mogą być wprowadzone pewne odpowiednie przepisy przejściowe.

(2) Wobec ścisłej natury tych wymagań, konieczne jest ustanowienie przepisów przejściowych dla Hiszpanii, Włoch i Wielkiej Brytanii, aby dać dostateczny czas na dostosowanie przemysłu. Ponadto, alternatywny sposób pozyskiwania, transportowania, przechowywania, obróbki, przetwarzania i użytkowania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego jak również metody niszczenia tych produktów ubocznych wymagają dalszego rozwoju.

(3) Uchylenie jako środek tymczasowy powinno zostać przyznane odpowiednio Hiszpanii, Włochom i Wielkiej Brytanii, aby umożliwić im zatwierdzenie operatorów dla dalszego stosowania przepisów krajowych do standardów przetwarzania krwi ssaków.

(4) W celu zapobieżenia zagrożeniu zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego odpowiednie systemy kontroli powinny zostać utrzymane w Hiszpanii, Włoszech i Wielkiej Brytanii na czas obowiązywania przepisów przejściowych.

(5) Przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Uchylenie dotyczące przetwarzania krwi pochodzącej od ssaków

Stosownie do artykułu 32(1) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i z uchyleniem ustępu 1 rozdziału II załącznika VII do tego rozporządzenia Hiszpania, Włochy i Wielka Brytania mogą dalej udzielać indywidualnych zezwoleń najpóźniej do 31 grudnia 2004 r. operatorom pomieszczeń i urządzeń, na stosowanie metod przetwarzania od 2 do 5 albo 7 załącznika V do tego rozporządzenia dla przetwarzania krwi pochodzącej od ssaków, pod warunkiem że:

(a) pomieszczenia, surowiec, standardy przetwarzania, przetworzone produkty i przechowywanie stosują się do wymagań określonych w rozdziale I i innych postanowieniach rozdziału II załącznika VII do rozporządzenia (WE) nr 1774/2002; oraz

(b) metody przetwarzania są stosowane w pomieszczeniach i urządzeniach, które zastosowały te metody 1 listopada 2002 r.

Artykuł 2

Środki kontroli

Właściwy organ podejmuje wszystkie niezbędne środki dla kontrolowania spełniania przez zatwierdzonych operatorów pomieszczeń i urządzeń warunków określonych w artykule 1.

Artykuł 3

Odwołanie zatwierdzeń i rozporządzanie materiałem nie zgodnym z niniejszą decyzją

1. Indywidualne zatwierdzenia przez właściwy organ stosowania metod od 2 do 5 albo 7, dotyczących przetwarzania krwi ssaków będą natychmiast i trwale odwoływane w odniesieniu do operatorów, pomieszczeń albo urządzeń, jeśli warunki określone w niniejszej decyzji nie będą spełniane.

2. Właściwy organ odwołuje zatwierdzenia przyznane zgodnie z artykułem 1 najpóźniej do 31 grudnia 2004 r. .

Właściwy organ nie przyznaje ostatecznego zatwierdzenia na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 dopóki na podstawie swych inspekcji nie upewni się, że pomieszczenia i urządzenia, o których mowa w artykule 1 spełniają wszystkie wymagania tego rozporządzenia.

3. Materiały, które nie spełniają wymagań niniejszej decyzji będą rozporządzane zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Dostosowanie się do niniejszej decyzji przez zainteresowane Państwa Członkowskie.

Hiszpania, Włochy i Wielka Brytania przyjmą niezwłocznie przepisy niezbędne dla dostosowania się do niniejszej decyzji i je opublikują. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 5

Zastosowanie

Niniejsza decyzja ma zastosowanie od 1 maja 2003 r. do 31 grudnia 2004 r.

Artykuł 6

Adresaci

Niniejsza decyzja dotyczy Republiki Federalnej Niemiec, Królestwa Hiszpanii, Republiki Włoskiej oraz Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej.

Sporządzono w Brukseli, 12 maja 2003 r.

W imieniu Komisji
David Byrne
Członek Komisji

(1) Dz.U. nr L 273, z 10.10.2002 r., str. 1.

DECYZJA KOMISJI

z 12 maja 2003 r.

o przepisach przejściowych na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1774/2002 odnośnie całkowitego oddzielenia materiałów kategorii 1 i 2 od materiału kategorii 3 w zakładach pośrednich

(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1495)

(Tylko teksty francuski i włoski są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/323/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 października 2002 r. o przepisach zdrowia dotyczących zwierzęcych produktów ubocznych nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi(1), w szczególności jego artykuł 32(1),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 przewiduje całkowitą rewizję przepisów Wspólnoty dotyczących zwierzęcych produktów ubocznych nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, obejmującą wprowadzenie pewnej liczby ścisłych wymagań; ponadto przewiduje, że mogą zostać przyjęte odpowiednie przepisy przejściowe;

(2) wobec ścisłej natury tych wymagań, konieczne jest przyjęcie przepisów przejściowych dla Francji i Włoch w celu przyznania dostatecznego czasu na dostosowanie przemysłu; ponadto, alternatywne metody gromadzenia, transportu, przechowywania, obróbki, przetwarzania i stosowania zwierzęcych produktów ubocznych, jak również metody utylizacji tych produktów ubocznych wymagają dalszego rozwoju;

(3) w związku z tym, jako środek tymczasowy, należy przyznać odstępstwo Francji i Włochom, w celu umożliwienia im udzielania zezwoleń operatorom na dalsze stosowanie przepisów krajowych dla oddzielania materiałów kategorii 1 i 2 od materiału kategorii 3 w zakładach pośrednich;

(4) w celu zapobieżenia zagrożeniu zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego odpowiednie systemy kontroli powinny zostać utrzymane we Francji i we Włoszech w okresie obowiązywania przepisów przejściowych;

(5) przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Odstępstwo dotyczące oddzielenia materiałów kategorii 1 i 2 od materiału kategorii 3 w zakładach pośrednich

Stosownie do artykułu 32(1) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i w drodze odstępstwa od artykułu 10(2) tego rozporządzenia, Francja i Włochy mogą dalej udzielać indywidualnych zezwoleń najpóźniej do 30 kwietnia 2004 r. operatorom pomieszczeń i urządzeń na stosowanie przepisów krajowych dla oddzielania materiałów kategorii 1 i 2 od materiału kategorii 3 w zakładach pośrednich nie spełniających wymagań określonych w rozdziale I(1)(a) i rozdziale II(B)(6) załącznika III do tego rozporządzenia, pod warunkiem że przepisy krajowe:

- (a) zapewniają, że gromadzenie, obróbka, tymczasowe składowanie i wysyłka materiału kategorii 3 dokonywana jest w ten sposób, że zapobiega się skażeniu krzyżowemu materiałami kategorii 1 i 2;
- (b) stosowane są tylko w pomieszczeniach i urządzeniach, które stosowały te przepisy w dniu 1 listopada 2002 r.; oraz
- (c) spełniają pozostałe wymagania załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1774/2002.

Artykuł 2

Środki kontroli

Właściwy organ podejmuje niezbędne środki dla kontrolowania zgodności zatwierdzonych operatorów pomieszczeń i urządzeń z warunkami określonymi w artykule 1.

Artykuł 3

Cofanie zezwoleń i utylizacja materiału nie zgodnego z niniejszą decyzją

1. Indywidualne zezwolenia wydawane przez właściwy organ dla oddzielania materiałów kategorii 1 i 2 od materiału kategorii 3 w zakładach pośrednich natychmiast i trwale cofa się wobec operatora, pomieszczeń albo urządzeń, jeśli warunki określone w niniejszej decyzji nie są dalej spełniane.
2. Właściwy organ cofa zezwolenia wydane zgodnie z artykułem 1 najpóźniej do 30 kwietnia 2004 r.
Właściwy organ nie udziela ostatecznego zezwolenia na mocy rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 dopóki na podstawie swych inspekcji nie upewni się, że pomieszczenia i urządzenia, o których mowa w artykule 1 spełniają wszystkie wymagania tego rozporządzenia.
3. Materiał, który nie spełnia wymagań niniejszej decyzji utylizuje się zgodnie z instrukcją właściwego organu.

Artykuł 4

Zgodność z niniejszą decyzją ze strony Państw Członkowskich, których sprawa dotyczy

Francja i Włochy natychmiast podejmują przepisy niezbędne dla zastosowania się do niniejszej decyzji i je opublikują. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 5

Zastosowanie

Niniejsza decyzja stosuje się od 1 maja 2003 r. do 30 kwietnia 2004 r.

Artykuł 6

Adresaci

Niniejsza decyzja jest skierowana do Republiki Francuskiej i Republiki Włoskiej.

Sporządzono w Brukseli, 12 maja 2003 r.

W imieniu Komisji
David BYRNE
Członek Komisji

(1) Dz. U. nr L 273, z 10.10.2002 r., str. 1.

Decyzja Komisji

z 12 maja 2003 r.

dotycząca uchylenia zakazu recyklingu wewnątrzgatunkowego zwierząt futerkowych na mocy rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady

(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1496)

(Tylko teksty fiński i szwedzki są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/324/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 października 2002 r. o przepisach zdrowia dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi(1), w szczególności jego artykuł 22(2),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 utrzymuje zakaz karmienia zwierząt przetworzonym białkiem zwierzęcym pochodzącym od zwierząt tego samego gatunku. Uchylenia mogą zostać przyznane w odniesieniu do zwierząt futerkowych po konsultacji z właściwym komitetem naukowym.

(2) Naukowy Komitet Sterujący wydał opinię z 24 i 25 czerwca 1999 r. o zagrożeniach ze strony nietypowych czynników podlegających przenoszeniu, typowych czynników zakaźnych albo innych zagrożeniach, takich jak substancje toksyczne wnikające do żywności dla ludzi albo do zwierzęcych łańcuchów pokarmowych poprzez surowiec pochodzący od zwierząt padłych i zabitych albo poprzez materiały zakazane. Ta opinia została uaktualniona na 13 lipca 1999 r. Opinia ta odnosi się do zagrożeń związanych z karmieniem zwierząt futerkowych przetworzonym białkiem zwierzęcym pochodzącym od zwierząt tego samego gatunku.

(3) Dnia 17 września 1999 r. Naukowy Komitet Sterujący przyjął opinię w odniesieniu do recyklingu wewnątrzgatunkowego tworzonego przez produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego jako pokarm, w odniesieniu do przenoszenia TSE wśród zwierząt fermowych nie będących przeżuwaczami.

(4) Według tych naukowych opinii recykling zwierząt futerkowych może zostać uwzględniony w pewnych regionach w oparciu o dobrze udokumentowane uzasadnienia, które zapewniają, że obecność odczynnika TSE w populacji, której sprawa dotyczy nie jest prawdopodobny. Te opinie określają również warunki, które są konieczne dla zminimalizowania ryzyka TSE.

(5) Finlandia przedłożyła prośbę o uchylenie zakazu recyklingu wewnątrzgatunkowego zwierząt futerkowych. Prośba spełnia warunki wymagane w opiniach przyjmowanych przez Naukowy Komitet Sterujący dla zminimalizowania ryzyka TSE.

(6) Stosownie do tego, powinno zostać przyznane Finlandii uchylenie zakazu recyklingu wewnątrzgatunkowego zwierząt futerkowych, wydanego na mocy rozporządzenia (WE) nr 1774/2002. W celu uniknięcia zagrożenia zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, to uchylenie powinno podlegać pewnym warunkom.

(7) Przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Uchylenie dla Finlandii w odniesieniu do pewnych zwierząt futerkowych

Stosownie do artykułu 22(2) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002, przyznaje się Finlandii uchylenie w odniesieniu do karmienia następujących zwierząt futerkowych przetworzonym białkiem zwierzęcym pozyskanym z tusz albo części tusz zwierząt tego samego gatunku:

- (a) lisy (*Vulpes vulpes* i *Alopex lagopus*); oraz
- (b) szopy pracze (*Nycteroites procynoides*).

Artykuł 2

Zatwierdzenia dla zarejestrowanych gospodarstw rolnych

Właściwy organ może udzielić zezwolenia zarejestrowanym gospodarstwom rolnym na karmienie gatunku, o którym mowa w artykule 1 przetworzonym białkiem zwierzęcym pozyskanym z tusz albo części tusz zwierząt tego samego gatunku. Takie zezwolenie jest udzielane tylko zarejestrowanym gospodarstwom rolnym:

- (a) na podstawie wniosku, opatrzonego dokumentacją wykazującą, że nie ma żadnych powodów do podejrzeń obecności czynnika TSE w populacji gatunków, których dotyczy wnioski;
- (b) w których stosowany jest odpowiedni system nadzoru na obecność TSE u zwierząt futerkowych, obejmujący regularne badania laboratoryjne próbek na obecność TSE; oraz
- (c) które dostarczają odpowiednich gwarancji, że żaden zwierzęcy produkt uboczny albo przetworzone białko zwierzęce pozyskane od tych zwierząt albo ich potomstwa nie może wejść do żywności lub łańcucha pokarmowego zwierząt innych niż zwierzęta futerkowe;
- (d) tam, gdzie gospodarstwo rolne nie miało żadnego znanego kontaktu z gospodarstwem rolnym, w którym podejrzewano albo potwierdzono wybuch TSE;
- (e) tam, gdzie osoba odpowiedzialna za zarejestrowane gospodarstwo rolne spełnia wymagania określone w załączniku IX do rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i w załączniku do niniejszej decyzji.

Artykuł 3

Środki kontroli

1. Właściwy organ podejmuje niezbędne środki do kontroli:

- (a) odpowiedniego składu, przetwarzania i stosowania pokarmu zawierającego przetworzone białko zwierzęce pozyskane z tusz albo części tusz zwierząt tego samego gatunku;
 - (b) zwierząt, które są karmione pokarmem, o którym mowa w punkcie (a), obejmujących:
 - (i) ścisły nadzór statusu zdrowotnego tych zwierząt;
 - (ii) odpowiedni nadzór w odniesieniu do TSE, z zastosowaniem regularnego pobierania próbek oraz badań laboratoryjnych na obecność TSE;
 - (c) że spełniane są wymagania artykułu 2.
2. Próbki, o których mowa w ustępie 1(b)(ii) obejmują próbki pobrane od zwierząt wykazujących objawy neurologiczne i od starszych zwierząt przeznaczonych do rozrodu.

Artykuł 4

Zawieszenie zatwierdzenia

Zatwierdzenie, jak przewidziano w artykule 2 natychmiast zawiesza się w razie podejrzenia albo potwierdzenia kontaktu z gospodarstwem rolnym, w którym podejrzewa się lub stwierdzono wystąpienie TSE, aż ryzyko zakażenia zostanie wykluczone w sposób rozstrzygający.

Artykuł 5

Zgodność z niniejszą decyzją

Finlandia natychmiast przyjmie przepisy niezbędne do zastosowania się do niniejszej decyzji i je opublikuje. Niezwłocznie powiadamia o nich Komisję.

Artykuł 6

Zastosowanie

Niniejsza decyzja ma zastosowanie od 1 maja 2003 r.

Artykuł 7

Adresat

Niniejsza decyzja dotyczy Republiki Finlandii.

Sporządzono w Brukseli, 12 maja 2003 r.

W imieniu Komisji
David BYRNE
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

A. Ogólne zobowiązania osoby odpowiedzialnej za zarejestrowane gospodarstwo rolne

1. Osoba odpowiedzialna prowadzi rejestry, co najmniej:

(a) futer i tusz zwierząt karmionych przetworzonym białkiem zwierzęcym ich własnego gatunku; oraz

(b) każdej wysyłki w celu możliwości kontroli materiału.

2. W przypadku potwierzonego albo podejrzewanego kontaktu z gospodarstwem rolnym, w którym podejrzewane jest albo potwierdzono pojawienie się TSE, osoba odpowiedzialna musi natychmiast:

(a) poinformować właściwy organ o takim kontakcie; oraz

(b) przerwać wysyłkę zwierząt futerkowych do jakiegokolwiek miejsca przeznaczenia bez pisemnego zezwolenia właściwego organu.

B. Zobowiązania czynnościowe osoby odpowiedzialnej za zarejestrowane gospodarstwo rolne

1. Odpowiedzialna osoba zapewnia, aby:

(a) tusze zwierząt futerkowych przeznaczonych na pokarm dla zwierząt tego samego gatunku były poddawane obróbce i przetwarzane oddzielnie od tusz do tego celu nie zatwierdzonych;

(b) zwierzęta futerkowe karmione przetworzonym białkiem zwierzęcym pozyskanym od zwierząt tego samego gatunku były trzymane oddzielnie od zwierząt nie karmionych przetworzonym białkiem zwierzęcym pozyskanym od zwierząt tego samego gatunku.

2. Osoba odpowiedzialna zapewnia, aby przetworzone białko zwierzęce, pozyskane od jednego gatunku i przeznaczone do karmienia tego samego gatunku:

(a) zostało przetworzone w zakładzie przetwórczym zatwierdzonym zgodnie z artykułem 13 rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i z zastosowaniem tylko metod od 1 do 5 albo 7, określonych w załączniku V, rozdział III niniejszego rozporządzenia;

(b) zostało wyprodukowane ze zdrowych zwierząt poddane ubojowi w celu produkcji futra;

(c) zostało wyprodukowane ze zwierząt, które nie były karmione przetworzonym białkiem zwierzęcym pozyskanym od tego samego gatunku w ciągu ostatnich 24 godzin przed ubojem.

Decyzja Komisji

z 12 maja 2003 r.

**odnosząca się do przejściowych przepisów na mocy rozporządzenia (WE) nr 1774/2002
Parlamentu Europejskiego i Rady odnośnie wydzielenia zakładów przetwórczych kategorii
1, 2 i 3**

(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1498)

(Tylko teksty francuski, fiński i szwedzki są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/325/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1774/2002 z 3 października 2002 r. o przepisach zdrowia dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi(1), w szczególności jego artykuł 32(1),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 przewiduje całkowitą rewizję przepisów Wspólnoty dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, włącznie z wprowadzeniem pewnej liczby ścisłych wymagań. Przewiduje ponadto, że mogą być wprowadzone pewne odpowiednie przepisy przejściowe.

(2) Wobec ścisłej natury tych wymagań, jest konieczne ustanowienie przepisów przejściowych dla Francji i Finlandii, aby dać dostateczny czas na dostosowanie przemysłu. Ponadto, alternatywny sposób pozyskiwania, transportowania, przechowywania, obróbki, przetwarzania i użytkowania produktów ubocznych wymaga dalszego rozwoju, jak również metod rozporządzania tymi produktami ubocznymi.

(3) Zgodnie z tym powinno zostać przyznane Francji i Finlandii uchylenie jako środek tymczasowy, w celu umożliwienia im zatwierdzenia operatorów dla dalszego stosowania przepisów krajowych do wydzielenia zakładów przetwórczych kategorii 1, 2 i 3.

(4) W celu zapobieżenia zagrożeniu zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego, odpowiednie systemy kontrolne powinny zostać utrzymane we Francji i w Finlandii na czas obowiązywania przepisów przejściowych.

(5) Przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Uchylenie dotyczące całkowitego wydzielenia zakładów przetwórczych kategorii 1, 2 i 3 Stosownie do artykułu 32(1) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i z uchyleniem ustępu 1 rozdziału I załącznika VI albo ustępu 1 rozdziału I załącznika VII do tego rozporządzenia, Francja i Finlandia mogą dalej udzielać indywidualnych zezwoleń najpóźniej do 30 kwietnia 2004 r. w przypadku Francji i do 31 października 2005 r. w przypadku Finlandii dla operatorów pomieszczeń i urzędzeń zgodnie z przepisami krajowymi, na stosowanie tych przepisów dla całkowitego wydzielenia zakładów przetwórczych kategorii 1, 2 i 3, pod warunkiem, że przepisy krajowe:

- (a) zapewniają zapobieganie zakażeniom krzyżowym pomiędzy kategoriami materiałów;
- (b) są stosowane w pomieszczeniach i urzędzeniach, które zastosowały te reguły 1 listopada 2002 r.;
- (c) spełniają pozostałe określone wymagania, przewidziane w ustępach od 2 do 9 rozdziału I załącznika VI i w ustępach od 2 do 10 rozdziału I załącznika VII do rozporządzenia (WE) nr 1774/2002.

Artykuł 2

Środki kontroli

Właściwy organ podejmuje niezbędne środki dla kontroli zgodności zatwierdzonych operatorów pomieszczeń i urzędzeń z warunkami określonymi w artykule 1.

Artykuł 3

Wycofanie zatwierdzenia i usuwanie materiału nie zgodnego z niniejszą decyzją

1. Indywidualne zatwierdzenia wydane przez właściwy organ dla całkowitego wydzielenia zakładów przetwórczych kategorii 1, 2 i 3 natychmiast i trwale wycofuje się wobec operatora, pomieszczeń albo urzędzeń, jeśli warunki określone w niniejszej decyzji nie są dalej spełniane.

2. Właściwy organ wycofuje zatwierdzenia przyznane zgodnie z artykułem 1 najpóźniej do 30 kwietnia 2004 r. dla Francji i do 31 października 2005 r. dla Finlandii.

Właściwy organ nie udziela ostatecznego zatwierdzenia na mocy rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 dopóki w oparciu o swe kontrole nie upewni się, że pomieszczenia i urzędzenia, o których mowa w artykule 1 spełniają wszystkie wymagania tego rozporządzenia.

3. Materiały, które nie spełniają wymagań niniejszej decyzji będą usunięte zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Zgodność z niniejszą decyzją ze strony Państw Członkowskich, których sprawa dotyczy Francja i Finlandia natychmiast przyjmą niezbędne przepisy niezbędne dla dostosowania się do niniejszej decyzji i je opublikują. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 5

Zastosowanie

1. Niniejsza decyzja ma zastosowanie od 1 maja 2003 do 30 kwietnia 2004 r. dla Francji.
2. Niniejsza decyzja ma zastosowanie od 1 maja 2003 do 31 października 2005 r. dla Finlandii.

Artykuł 6

Adresaci

Niniejsza decyzja dotyczy Republiki Francuskiej i Republiki Finlandii.

Sporządzono w Brukseli, 12 maja 2003 r.

W imieniu Komisji
David BYRNE
Członek Komisji

(1) Dz. U. nr L 273 z 10.10.2002, str. 1.

Decyzja Komisji

z 12 maja 2003 r.

w sprawie przejściowych przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(WE) nr 1774/2002 dotyczących wyodrębnienia zakładów tłuszczowo-chemicznych kategorii 2 i 3

(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1500)

(Tylko teksty hiszpański, niemiecki, angielski, francuski, włoski, holenderski i szwedzki są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/326/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 października 2002 r., określające przepisy zdrowia dotyczące zwierzecych produktów ubocznych nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi(1), w szczególności jego artykuł 32(1), a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 przewiduje całkowitą rewizję przepisów Wspólnoty dotyczących zwierzecych produktów ubocznych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, włącznie z wprowadzeniem pewnych ścisłych wymagań. Ponadto przewiduje, że mogą zostać przyjęte odpowiednie przepisy przejściowe.
- (2) Wobec ścisłej natury tych wymagań, jest konieczne ustanowienie przepisów przejściowych dla Belgii, Niemiec, Hiszpanii, Włoch, Holandii, Szwecji i Wielkiej Brytanii, aby dać dostateczny czas na dostosowanie przemysłu. Ponadto, alternatywny sposób gromadzenia, transportu, przechowywania, obróbki, przetwarzania i stosowania zwierzecych produktów ubocznych jak również metody usuwania tych produktów ubocznych wymagają dalszego rozwoju,
- (3) W związku z tym, powinno być przyznane jako środek tymczasowy odstępstwo dla Belgii, Niemiec, Hiszpanii, Włoch, Holandii, Szwecji i Wielkiej Brytanii w celu umożliwienia im zatwierdzania operatorów dla dalszego stosowania przepisów krajowych do wyodrębnionych zakładów tłuszczowo-chemicznych kategorii 2 i 3.
- (4) W celu zapobieżenia zagrożeniu dla zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego, odpowiednie systemy kontroli powinny zostać utrzymane w Belgii, Niemczech, Hiszpanii, Włoszech, Holandii, Szwecji i Wielkiej Brytanii w okresie stosowania przepisów przejściowych.
- (5) Przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Odstępstwo dotyczące wyodrębnienia zakładów tłuszczowo-chemicznych kategorii 2 i 3

1. Stosownie do artykułu 32(1) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i w drodze odstępstwa od artykułu 14(2) tego rozporządzenia, Belgia, Niemcy, Hiszpania, Włochy, Holandia, Szwecja i Wielka Brytania mogą dalej udzielać indywidualnych zezwoleń zgodnie z przepisami krajowymi najpóźniej do 31 października 2005 r. dla operatorów pomieszczeń i urządzeń nie odpowiadających wymaganiom punktu (b) artykułu 14(2) i wymaganiom dla wyodrębniania zakładów tłuszczowo-chemicznych kategorii 2 i 3, pod warunkiem, że przepisy krajowe:

(a) są zgodne z wszelkim innym stosującym się prawodawstwem Wspólnoty;

(b) stosowane są tylko w pomieszczeniach i urządzeniach, które stosowały te przepisy 1 listopada 2002 r.; oraz

(c) spełniają wymagania, o których mowa w punktach (c) i (d) artykułu 14(2) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002.

2. Mają być używane tylko pozyskane tłuszcze z materiałów z kategorii 2 i 3. Tłuszcze pozyskane z materiału z kategorii 2 poddaje się dodatkowej obróbce zgodnie z przepisami rozdziału III załącznika VI do rozporządzenia (WE) nr 1774/2002. Dla dalszego polepszenia bezpieczeństwa produktów łojopochodnych stosowane są procesy dodatkowe, takie jak destylacja, filtracja i przetwarzanie z użyciem środków wchłaniających.

Artykuł 2

Środki kontroli

Właściwy organ podejmuje niezbędne środki dla kontroli zgodności zatwierdzonych operatorów pomieszczeń i urządzeń z warunkami określonymi w artykule 1.

Artykuł 3

Cofanie zatwierdzeń i usuwanie materiału nie zgodnego z niniejszą decyzją

1. Indywidualne zezwolenia wydawane przez właściwy organ dla wyodrębnienia kategorii 2 i 3 zakładów tłuszczowo-chemicznych natychmiast i trwale wycofuje się w odniesieniu do operatora, pomieszczenia albo urządzenia, jeśli warunki określone w niniejszej decyzji nie są dalej spełniane.

2. Właściwy organ wycofuje zezwolenia wydane zgodnie z artykułem 1 najpóźniej do 31 października 2005 r. Właściwy organ nie udziela ostatecznego zezwolenia na mocy rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 chyba, że na podstawie swych inspekcji upewni się, że pomieszczenia i urządzenia, o których mowa w artykule 1 spełniają wszystkie wymagania tego rozporządzenia.

3. Materiał, który nie spełnia wymagań niniejszej decyzji jest usuwany zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Zgodność z niniejszą decyzją ze strony Państw Członkowskich, których sprawa dotyczy Belgia, Niemcy, Hiszpania, Włochy, Holandia, Szwecja i Wielka Brytania natychmiast podejmą niezbędne środki dla zastosowania się do niniejszej decyzji i je opublikują. Niezwłocznie powiadamią o tym Komisję.

Artykuł 5

Zastosowanie

Niniejszą decyzję stosuje się od 1 maja 2003 r. do 31 października 2005 r.

Artykuł 6

Adresaci

Niniejsza decyzja jest skierowana do Królestwa Belgii, Republiki Federalnej Niemiec, Królestwa Hiszpanii, Republiki Włoskiej, Królestwa Holandii, Królestwa Szwecji i Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej.

Sporządzono w Brukseli, 12 maja 2003 r.

W imieniu Komisji
David BYRNE
Członek Komisji

(1) Dz.U. L 273, z 10.10.2002 r., str. 1.

Decyzja Komisji

z 12 maja 2003 r.

odnosząca się do przepisów przejściowych rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 dotyczących urządzeń spalania o niskiej wydajności lub do urządzeń współspalania, które nie spalają albo nie współspalają wyszczególnionych materiałów ryzyka albo tuszy zawierających takie materiały

(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1501)

(Wyłącznie teksty angielski, fiński i szwedzki są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/327/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 października 2002 r. o przepisach zdrowotnych dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi(1), w szczególności jego artykuł 32(1),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 przewiduje całkowitą rewizję przepisów Wspólnoty dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, włącznie z wprowadzeniem pewnej liczby ścisłych wymagań. Przewiduje ponadto, że mogą być wprowadzone pewne odpowiednie przepisy przejściowe.

(2) Wobec ścisłej natury tych wymagań, konieczne jest ustanowienie przepisów przejściowych dla Finlandii i Wielkiej Brytanii, aby dać dostateczny czas na dostosowanie przemysłu. Ponadto, alternatywny sposób pozyskiwania, transportowania, przechowywania, obróbki, przetwarzania i użytkowania produktów ubocznych jak również metody usuwania tych produktów ubocznych wymagają dalszego rozwoju.

(3) Zgodnie z tym powinno zostać przyznane Finlandii i Wielkiej Brytanii uchylenie jako środek tymczasowy, w celu umożliwienia im zatwierdzenia operatorów dla dalszego stosowania przepisów krajowych dla urządzeń spalania o niskiej wydajności albo do urządzeń współspalania, które nie spalają albo nie współspalają wyszczególnionych materiałów ryzyka albo tuszy zawierających te materiały.

(4) W celu zapobieżenia zagrożeniu dla zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego, odpowiednie systemy kontroli powinny zostać utrzymane w Finlandii i w Wielkiej Brytanii na czas obowiązywania przepisów przejściowych.

(5) Przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Uchylenie dotyczące urządzeń spalania o niskiej wydajności albo współspalania

1. Stosownie do artykułu 32(1) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i z uchylenie artykułu 12(3) tego rozporządzenia, indywidualne zezwolenia mogą dalej być udzielane najpóźniej do 31 grudnia 2004 r. dla operatorów zgodnie z przepisami krajowymi dla urządzeń spalania o niskiej wydajności albo współspalania, do których nie stosuje się dyrektywa 2000/76/WE Parlamentu Europejskiego i Rady(2) i które nie spalają albo nie współspalają wyszczególnionych materiałów ryzyka albo tuszy zawierających te materiały, w celu zastosowania tych przepisów krajowych przez Finlandię jeśli chodzi o urządzenia spalania albo współspalania o niskiej wydajności oraz przez Wielką Brytanię jeśli chodzi o urządzenia spalania o niskiej wydajności, pod warunkiem że:

(a) zwierzęce produkty uboczne są poddawane obróbce i składowane w sposób bezpieczny i są spalane albo współspalane bez nadmiernej zwłoki w taki sposób, że zostają zredukowane do suchego popiołu;

(b) suchy popiół jest usuwany w sposób właściwy i prowadzone są zapisy co do ilości i opisu spalonych zwierzęcych produktów ubocznych oraz daty tego spalania;

(c) przepisy krajowe stosowane są tylko w pomieszczeniach i urządzeniach, które zastosowały te przepisy 1 listopada 2002 r.

2. suchy popiół nie jest usuwany z komory spalania, dopóki spalanie nie jest całkowite. Transport i pośrednie składowanie suchego popiołu odbywają się w zamkniętym pojemniku, aby zapobiec rozproszaniu w środowisku i aby mógł być bezpiecznie usunięty.

3. W wypadku utraty zdrowia albo nieprawidłowych warunków eksploatacyjnych, operator musi jak najszybciej zredukować lub przerwać czynności, dopóki nie będą mogły być podjęte w normalnych warunkach.

Artykuł 2

Środki kontroli

Właściwy organ podejmuje środki niezbędne do kontrolowania zgodności zatwierdzonych operatorów pomieszczeń i urządzeń z warunkami określonymi w artykule 1.

Artykuł 3

Wycofywanie zezwoleń i usuwanie materiału nie zgodnego z niniejszą decyzją

1. Indywidualne zezwolenia wydawane przez właściwy organ dla urządzeń spalania albo współspalania o niskiej wydajności, do których nie stosuje się dyrektywa 2000/76/WE i które nie spalają albo nie współspalają wyszczególnionych materiałów ryzyka albo tuszy zawierających te materiały zostają natychmiast i trwale cofnięte w stosunku do operatora, pomieszczenia albo urządzenia, jeśli warunki określone w niniejszej decyzji nie są dalej spełniane.

2. Właściwy organ wycofuje zezwolenia wydane zgodnie z artykułem 1 najpóźniej do 31 grudnia 2004 r.

Właściwy organ nie udzieli ostatecznego zezwolenia w myśl rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 dopóki w oparciu o swe inspekcje nie upewni się, że pomieszczenia i urządzenia, o których mowa w artykule 1 spełniają wszystkie wymagania tego rozporządzenia.

3. Materiały, które nie spełniają wymagań niniejszej decyzji będą usuwane zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Zgodność z niniejszą decyzją ze strony Państw Członkowskich, których sprawa dotyczy

Finlandia i Wielka Brytania natychmiast ustanowią przepisy niezbędne dla zastosowania się do niniejszej decyzji i je opublikują. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 5

Zastosowanie

1. Niniejszą decyzję stosuje się od 1 maja 2003 r. do 31 grudnia 2004 r.

2. Stosuje się ją do Republiki Finlandii odnośnie urządzeń spalania i współspalania o niskiej wydajności.

Stosuje się ją do Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej odnośnie urządzeń spalania o niskiej wydajności.

Artykuł 6

Adresaci

Niniejsza decyzja jest skierowana do Republiki Finlandii i do Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej.

Sporządzono w Brukseli, 12 maja 2003 r.

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

(1) Dz. U. nr L 273 z 10.10.2002, str. 1.

(2) Dz. U. nr L 333 z 28.12.2000, str. 91.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 12 maja 2003

dotycząca działań przejściowych zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zastosowania odpadów kuchennych i spożywczych Kategorii 3 w paszach przeznaczonych dla trzody chlewnej jak również w sprawie zakazu wykorzystania białek jednego gatunku w przypadku karmienia trzody chlewnej zlewkami

(Notyfikowana jako dokument nr K(2003) 1502)

(tylko tekst niemiecki jest wiążący)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/328/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 30 października 2002 wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, a w szczególności mając na uwadze artykuł 32,

zważywszy, co następuje:

- 1) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje całkowicie nowe opracowanie prawa wspólnotowego dotyczącego ubocznych produktów zwierzęcych nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, wraz z ustaleniem szeregu bardziej surowych założeń. Poza tym ustala, że będą mogły zostać uchwalone właściwe działania przejściowe.
- 2) Wobec surowego charakteru tychże założeń należy przewidzieć działania przejściowe dla Niemiec i Austrii tak, aby przemysł miał wystarczająco dużo czasu w celu dostosowania się do owych założeń. Ponadto należy dalej rozwijać alternatywne metody odbierania, transportowania, przechowywania, postępowania, przetwarzania i zastosowania ubocznych produktów zwierzęcych jak również metody usuwania tychże produktów ubocznych.
- 3) Parlament Europejski postuluje w szczególności za działaniami przejściowymi dotyczącymi odpadów kuchennych i spożywczych Kategorii 3.
- 4) Następnie należy przyjąć regulację wyjątkową dla Niemiec i Austrii jako działanie przejściowe, tak, aby mogło ono dopuścić dalsze stosowanie przepisów krajowych

⁽¹⁾ Dz. U. Nr L 273 z dn. 10.10.2002, str. 1

dotyczących zastosowania przez przedsiębiorców odpadów kuchennych i spożywczych Kategorii 3 na pasze dla trzody chlewnej, przy czym brane są pod uwagę kontrole inspekcyjne Komisji w Niemczech i Austrii.

- 5) Zgodnie z definicją „odpadów kuchennych i spożywczych” zawartą w rozporządzeniu (WE) Nr 1774/2002 odpadki z miejsc sprzedaży detalicznej tj. np. z supermarketów lub z wytwórni artykułów spożywczych, produkty handlu detalicznego nie są uważane za odpadki kuchenne i z tego też powodu nie powinny być objęte regulacją wyjątkową przewidzianą w niniejszym orzeczeniu.
- 6) W celu uniknięcia zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt w Niemczech i Austrii, powinny być utrzymane odpowiednie systemy kontrolne w okresie obowiązywania przedsięwzięć przejściowych.
- 7) Przewidziane w niniejszym rozporządzeniu działania odpowiadają stanowisku Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Regulacja wyjątkowa w sprawie zastosowania odpadów kuchennych i spożywczych Kategorii 3 na pasze przeznaczone dla trzody chlewnej jak również w sprawie zakazu wykorzystania białek w obrębie tego samego gatunku w przypadku karmienia trzody chlewnej zlewkami

Zgodnie z artykułem 32 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 i odbiegając od artykułu 22 ust. 1 litera a) i b) tego rozporządzenia Niemcy i Austria mogą wydawać użytkownikom zakładów i obiektów zgodnie z przepisami krajowymi, aż do 31 października 2006r., pojedyncze zezwolenia na stosowanie przepisów i założeń zawartych w przedłożonej decyzji dotyczącej zastosowania odpadów kuchennych i spożywczych na pasze przeznaczone dla trzody chlewnej, o ile:

- a) odpady kuchenne i spożywcze kategorii 3 pochodzą wyłącznie z restauracji, firm cateringowych i kuchni, wraz z punktami zbiorowego żywienia i kuchniami gospodarstwa domowego w Państwach Członkowskich;
- b) odpady kuchenne i spożywcze Kategorii 3, wyłączając wytwarzanie przetworzonych odpadów kuchennych (zlewek), przeznaczone są na karmę dla trzody chlewnej w obu Państwach Członkowskich i o ile nie ma miejsca handel odpadami kuchennymi i spożywczymi kategorii 3 jak również wyprodukowanymi z nich zlewkami;
- c) przepisy krajowe zawierają przynajmniej warunki zastosowania przewidziane w załączniku do niniejszej decyzji;
- d) nieprzetworzone lub przetworzone odpady kuchenne i spożywcze kategorii 3 nie są zużywane na paszę dla dzików i dzików hodowlanych i o ile
- e) hodowcy ci pracowali 1 listopada 2002 zgodnie z przepisami krajowymi.

Artykuł 2

Działania kontrolne

Właściwy organ podejmuje konieczne działania, aby kontrolować czy przez użytkujących zakłady i obiekty, którzy otrzymali zezwolenie, przestrzegane są warunki wymienione w art. 1.

Artykuł 3

Odebranie zezwoleń i usuwanie materiału, który nie spełnia warunków niniejszej decyzji

1. Wydane przez właściwy organ poszczególne zezwolenia dotyczące zużytkowania odpadów kuchennych i spożywczych Kategorii 3, będą natychmiast ostatecznie odbierane użytkownikom, zakładom lub obiektom, w przypadku, gdy warunki ustalone w tymże rozporządzeniu nie są już przestrzegane.

2. Materiał, który nie spełnia warunków niniejszej decyzji, należy usunąć zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Sprawozdanie roczne i regularna kontrola

1. Właściwy organ przedkłada Komisji corocznie, najpóźniej do 31 marca, sprawozdanie na bazie działań kontrolnych wymienionych w artykule 2.

2. Komisja kontroluje regularnie realizację niniejszej decyzji na podstawie sprawozdań rocznych wymienionych w ust. 1 jak również na podstawie przeprowadzonych przez Komisję kontroli inspekcyjnych.

Artykuł 5

Wypełnianie założeń niniejszej decyzji przez Państwa Członkowskie

Niemcy i Austria podejmują niezwłocznie wymagane działania, stosują się tym samym do niniejszej decyzji, jak również publikują je. Niezwłocznie informują o tym Komisję.

Artykuł 6

Zastosowanie

Niniejsza decyzja obowiązuje od dnia 1 maja 2003r. aż do dnia 31 października 2006r.

Artykuł 7

Adresaci

Niniejsze orzeczenie skierowane jest do Federalnej Republiki Niemiec i Republiki Austrii.

Bruksela, 12 maj 2003

W imieniu komisji
David BYRNE
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

ZASTOSOWANIE ODPADÓW KUCHENNYCH I SPOŻYWCZYCH KATEGORII 3

A. Zobowiązania ogólne

1. Odpady kuchenne i spożywcze kategorii 3 („odpady kuchenne i spożywcze”) należy odebrać, transportować, składować, użytkować, poddawać obróbce i zastosować zgodnie z warunkami zawartymi w niniejszym załączniku.
2. Nie przetworzone odpady kuchenne i spożywcze:
 - a) powinny być odebrane przez firmę odbierającą odpady z kuchni wymienionych w artykule 1, podpunkt a);
 - b) powinny być odebrane z terenu, który nie podlega ograniczeniom zgodnie z przepisami Wspólnoty o zwalczaniu klasycznego pomoru świń lub innych chorób wymienionych w liście A OIE (Międzynarodowego Urzędu ds. Zwalczania Epizootii), która mogłaby być przeniesiona z odpadków kuchennych i spożywczych na trzodę chlewną;
 - c) powinny być przetwarzane przez zatwierdzonych przedsiębiorców w zatwierdzonych zakładach przetwórczych, które nie znajdują się w tym samym miejscu co gospodarstwo zajmujące się chowem zwierząt. W przypadku Austrii właściwy organ może zezwolić na odchylenia od przepisów o separacji do 30 kwietnia 2004 r., o ile właściwy organ:
 - i) dokonał odpowiedniej oceny ryzyka i jest przekonany o tym, że nie istnieje zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt;
 - ii) przedłożył Komisji kopię w/w oceny ryzyka;
 - iii) przeprowadza inspekcję zakładów z dwutygodniowym odstępem, podejmuje wszystkie pozostałe działania, które wymagane są w ramach kontroli dotyczącej stosowania się do niniejszej decyzji.
3. Zlewki
 - a) powinny być odebrane przez zatwierdzoną firmę odbierającą odpady z zatwierdzonych zakładów przetwórczych;
 - b) należy stosować jako paszę dla tuczników w zatwierdzonych gospodarstwach zajmujących się chowem, należy trzodę chlewną wysłać bezpośrednio do uboju.
4. Właściwy organ musi wydać zezwolenie dla firm odbierających odpady, dla przetwórców odpadów kuchennych i spożywczych jak również dla spedytorów i stosujących zlewki.
5. Wszyscy objęci zezwoleniem utrzymują w dobrym stanie zakład jak i wyposażenie, prowadzą go i przetwarzają odpady kuchenne i spożywcze zgodnie z zarządzeniami punktu C.
6. Właściwy organ gwarantuje, iż zezwolenie, dokumenty handlowe, księgowość, inspekcja urzędowa jak również lista zakładów spełniają postanowienia zawarte w punkcie D.

B. Odbiór i transport odpadów kuchennych i spożywczych w celu karmienia trzody chlewnej

1. Odpadki kuchenne i spożywcze należy odbierać/gromadzić i transportować w dobrze przykrytych, szczelnych zbiornikach lub pojazdach; należy je bezzwłocznie dostarczyć do zatwierdzonego zakładu przetwórczego.
2. Stosowane do transportu odpadów kuchennych i spożywczych pojazdy, plandeki i inne przykrycia jak również zbiorniki nadające się do recyklingu należy oczyścić, zdezynfekować i przechowywać w czystym stanie. Pojazdy i zbiorniki, które stosowane są do transportu

nieprzetworzonych odpadów kuchennych i spożywczych nie należy stosować do transportu zlewek.

3. Odpadów kuchennych i spożywczych nie należy dostarczać do zakładów, w których ma miejsce chów przeżuwaczy, chyba, że za zezwoleniem właściwego organu.

C. Założenia dla zakładów, w których przetwarzane są odpady kuchenne i spożywcze na zlewki.

Założenia ogólne

1. Zatwierdzony zakład przetwórczy musi być wyspecjalizowany z zakresu przetwórstwa odpadów kuchennych i spożywczych na zlewki jako paszy dla trzody chlewnej i nie znajduje się w pobliżu budynków, w których hodowane są zwierzęta lub też sporządzane są inne pasze.
2. Nieupoważnionym i zwierzętom wstęp do tych zakładów jest wzbroniony. Zwierzętom zabroniony jest dostęp do nieprzetworzonych odpadów kuchennych i spożywczych jak również do pochodzących z nich cieczy. Należy stosować systematyczną ochronę przed ptakami, gryzoniami, owadami i innymi szkodnikami.
3. Podłogi powinny być nieprzepuszczalne, powinny być czyszczone i ułożone w taki sposób, aby umożliwiały odpływ płynów i tak, aby nie mogły one przeciekać z zanieczyszczonego obszaru do obszaru czystego lub też do zlewek.

Czyste i zanieczyszczone obszary

4. Należy określić czyste i zanieczyszczone obszary, które oddzielone są całkowicie przynajmniej ścianą. Obszar zanieczyszczony (dostawa) jak również obszar czysty muszą umożliwiać czyszczenie i dezynfekcję. Obszar zanieczyszczony musi posiadać zadaszone pomieszczenie do składowania, w którym składowane są nieprzetworzone odpady kuchenne i spożywcze.
5. Nieprzetworzone odpady kuchenne i spożywcze należy rozładować w obszarze dostaw, jak również:
 - a) niezwłocznie przetworzyć; lub też
 - b) składować w odpowiednich zbiornikach w obszarze dostaw i przetworzyć natychmiast lub też w ciągu 24 h od dostawy.
6. Przetworzone odpady kuchenne i spożywcze należy użytkować i składować w przeznaczonym do tego celu obszarze czystym, tak, aby wykluczona była kontaminacja z nieprzetworzonymi odpadami kuchennymi i spożywczymi.
7. Osoby, które przebywały w obszarze zanieczyszczonym, mogą wejść do obszaru czystego tylko po uprzedniej dezynfekcji lub zmianie obuwia i odzieży wierzchniej.
8. Urządzenia i przybory, które znajdowały się w obszarze zanieczyszczonym, mogą być tylko wtedy przeniesione do obszaru czystego, jeśli są one wystarczająco oczyszczone i zdezynfekowane zgodnie z numerami 11 do 14.
9. Na terenie zakładu musi być dostępna dla personelu wystarczająca ilość toalet, przebieralni i pomieszczeń sanitarnych.

Normy przetwórstwa

10. Po usunięciu wszystkich ciał obcych (metali, tworzyw sztucznych i materiałów pakujących) odpady kuchenne i spożywcze należy rozdrobnić do wielkości przynajmniej 50 mm i przetwarzać przez co najmniej 60 minut w temperaturze wewnętrznej przynajmniej

90⁰C ciągle mieszając lub za pomocą alternatywnej metody, która pokrywa się ze standardami zatwierdzonymi przez właściwy organ.

Urządzenia czyszczące i dezynfekujące

11. Zakład musi dysponować odpowiednimi urządzeniami (włącznie z wodociągiem), tak, aby można było czyścić i dezynfekować pojemniki i pojazdy (wraz z kołami).

12. Pojazdy (wraz z kołami) używane do transportu nieprzetworzonych odpadów kuchennych i spożywczych lub zlewk są czyszczone i dezynfekowane przed wjazdem na obszar czysty lub, jeśli nie wjeżdżają na obszar czysty, przed opuszczeniem terenu zakładu.

13. Pojemniki używane do nie przetworzonych odpadów kuchennych i spożywczych lub zlewk są czyszczone i dezynfekowane po każdorazowym użyciu, a zakład jest czyszczony na koniec każdego dnia, w którym odbywał się proces przetwarzania.

14. Właściwy organ zapewnia, że potwierdza się urzędowo, że środki przeznaczone do dezynfekcji oraz stężenie, w których są one używane, są w stanie zniszczyć wirus klasycznego pomoru świń.

Wyposażenie

15. Zakład musi być wyposażony w odpowiednią instalację grzewczą z dokładnie wykalibrowanymi urządzeniami pomiarowymi przeznaczonymi do ciągłego kontrolowania standardów przetwarzania (temperatury, czasu) i wszystkich innych parametrów, którą to instalację właściwy organ uważa za niezbędną w celu wypełnienia przepisów.

16. Instalację grzewczą oraz urządzenia z nią współpracujące należy poddać kalibracji przynajmniej raz w roku, a przez cały rok utrzymywać w dobrym stanie.

D. Zatwierdzanie, dokument handlowy, księgowość, inspekcja i lista zatwierdzonych zakładów

Zatwierdzenie użytkowników zakładów i zakładów

1. Właściwy organ może wydać lub utrzymać zezwolenie na odbiór/zbieranie i transportowanie czy przetwarzanie odpadów kuchennych i spożywczych lub na wysyłkę czy przetwarzanie zlewk na paszę dla trzody chlewnej tylko wtedy, kiedy jest przekonany, że spełniane będą warunki przedstawione w niniejszej decyzji.

2. W zezwoleniu wyspecyfikowane są w szczególności następujące punkty:

- a) przedsiębiorca i adres zatwierzonego zakładu;
- b) identyfikacja zatwierdzonej instalacji grzewczej;
- c) data, z którą wygasa zezwolenie, najpóźniej 31 października 2006 r.

3. W przypadku zakładów przetwórczych zezwolenie musi jeszcze zawierać dodatkowo następujące dane:

- a) obszary zakładu, do których dostarczane są i w których przetwarzane są odpady kuchenne i spożywcze;
- b) używane parametry (temperatura, czas, wielkość cząstki).

4. W przypadku, gdy wydane zezwolenie nie zawiera danych wymienionych w ust. 2 i 3, właściwy organ wystawia nowe zezwolenie, w którym zawarte są owe dane oraz przedstawione są wszystkie pozostałe warunki, które właściwy organ uznaje za niezbędne w celu zapewnienia możliwości odtworzenia pochodzenia produktów i wypełnienia przepisów.

Dokument handlowy

5. Dokumenty handlowe mogą występować w formie papierowej lub elektronicznej i muszą towarzyszyć przesyłce odpadów kuchennych i spożywczych lub zlewek podczas ich transportu. Wytwórca, firma odbierająca/firma transportowa i odbiorca zatrzymują sobie po jednej kopii dokumentu handlowego w formie pisemnej lub, w przypadku formy elektronicznej, w wydruku tegoż dokumentu.

6. Dokumenty handlowe muszą zawierać następujące dane:

- a) adres zakładu, z którego odbierane są/w którym gromadzone są odpady kuchenne i żywnościowe lub zlewki;
- b) data odbioru i data dostawy odpadów kuchennych i żywnościowych lub zlewek;
- c) ilość i opis (jakość) odpadów kuchennych i żywnościowych lub zlewek;
- d) nazwa i adres firmy odbierającej odpady lub firmy transportowej (jeśli firma ta różni się od firmy odbierającej) oraz numer rejestracyjny pojazdu; i
- e) adres miejsca przeznaczenia odpadów kuchennych i spożywczych lub zlewek.

Rejestracja

7. Wszystkie osoby, które gromadzą/transportują lub przetwarzają odpady kuchenne i spożywcze lub wysyłają/transportują czy przetwarzają zlewki, mają obowiązek przechowywać przynajmniej przez okres dwóch lat dokumenty z rejestracji wraz z odpowiednimi informacjami w dokumencie handlowym.

8. Poza tym użytkownik zatwierdzonego zakładu przetwórczego ma obowiązek przechowywać przez okres przynajmniej dwóch lat zapisy rejestrujące datę przetwarzania oraz używane parametry (temperaturę, czas).

Inspekcje urzędowe

9. Właściwy organ przeprowadza wizyty inspekcyjne przynajmniej dwa razy w roku (jedna przynajmniej bez wcześniejszego zapowiedzenia) we wszystkich zatwierdzonych zakładach zgodnie z ową decyzją w czasie, których kontrolowane jest przede wszystkim przestrzeganie standardów sanitarnych i przetwórczych jak również następujące aspekty:

- a) separację obszarów czystych od zanieczyszczonych;
- b) wielkość cząstek surowca;
- c) temperaturę osiąganą podczas obróbki termicznej;
- d) czas trwania obróbki termicznej.

10. Poza tym ekspert techniczny przeprowadza inspekcję raz w roku w zatwierdzonych zakładach, w czasie której kontroluje instalację grzewczą oraz urządzenia pomiarowe i rejestrujące; przekazuje on raport właściwemu organowi oraz użytkownikowi zakładu.

Lista zakładów

11. Właściwy organ sporządza dla swojego terytorium listę:

- a) zatwierdzonych zakładów, które odbierają i transportują odpady kuchenne i spożywcze;
- b) zatwierdzonych zakładów, które przetwarzają odpady kuchenne i spożywcze;
- c) zatwierdzonych zakładów, które wysyłają i transportują zlewki; i
- d) zakładów hodowlanych, w których trzoda chlewna skarmiana jest zlewkami.

12. Każdy zakład lub zakład hodowlany otrzymuje weterynaryjny numer identyfikacyjny.

13. Właściwy organ zapewnia, że lista ta jest publicznie dostępna.

Decyzja Komisji

z 12 maja 2003 r.

**w sprawie przejściowych przepisów na mocy Rozporządzenia (WE) nr 1774/2002
Parlamentu Europejskiego i Rady odnośnie procesu obróbki termicznej nawozu**

(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1505)

(Tylko teksty francuski, holenderski, niemiecki, fiński i szwedzki są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/329/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1774/2002 z 3 października 2002 r. o przepisach zdrowia dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi(1), w szczególności jego artykuł 32(1),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 przewiduje całkowitą rewizję przepisów Wspólnoty dotyczących produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, włącznie z wprowadzeniem pewnej liczby ścisłych wymagań. Przewiduje ponadto, że mogą być wprowadzone pewne odpowiednie przepisy przejściowe.

(2) Wobec ścisłej natury tych wymagań, jest konieczne wydanie przepisów przejściowych dla Belgii, Francji, Holandii i Finlandii, aby umożliwić dostosowanie przemysłu. Ponadto, alternatywny sposób pozyskiwania, transportowania, przechowywania, obróbki, przetwarzania i użytkowania zwierzęcych produktów ubocznych, jak również metody usuwania tych produktów ubocznych wymagają dalszego rozwoju.

(3) Odstępstwo jako środek tymczasowy powinno zostać przyznane odpowiednio Belgii, Francji, Holandii i Finlandii, aby umożliwić im zatwierdzanie operatorów w celu dalszego stosowania przepisów krajowych dla procesu obróbki termicznej nawozu.

(4) W celu zapobieżenia zagrożeniu zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego powinny zostać utrzymane odpowiednie systemy kontroli w Belgii, Francji, Holandii i Finlandii na czas obowiązywania przepisów przejściowych.

(5) Przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Uchylenie dotyczące procesu obróbki termicznej nawozu

Stosownie do artykułu 32(1) rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 i w odstępstwie od uregulowań ustępu 5(b) rozdziału III załącznika VIII do tego rozporządzenia, Belgia, Francja, Holandia i Finlandia mogą nadal wydawać indywidualne zezwolenia, najpóźniej do 31 grudnia 2004 r., dla operatorów pomieszczeń i urządzeń zgodnie z przepisami krajowymi, na stosowanie tych przepisów, w odniesieniu do obróbki termicznej nawozu, pod warunkiem, że przepisy krajowe:

(a) gwarantują całkowitą redukcję czynników chorobotwórczych;

(b) są stosowane tylko w pomieszczeniach i urządzeniach, które stosowały te przepisy w dniu 1 listopada 2002 r.; oraz

(c) stosują się do pozostałych wymagań rozdziału III załącznika VIII do rozporządzenia (WE) nr 1774/2002.

Artykuł 2

Przepisy kontroli

Właściwy organ podejmuje niezbędne środki, w celu kontroli zgodności zatwierdzonych operatorów pomieszczeń i urządzeń z warunkami określonymi w artykule 1

Artykuł 3

Wycofywanie zezwoleń i usuwanie materiału nie zgodnego z niniejszą decyzją

1. Indywidualne zezwolenia ze strony właściwych organów w sprawie obróbki termicznej nawozu będą natychmiast i trwale wycofane w odniesieniu do jakiegoś operatora, pomieszczenia albo urządzenia, jeśli warunki określone w niniejszej decyzji nie będą dalej spełniane.

2. Właściwy organ wycofuje zezwolenia przyznane zgodnie z artykułem 1 najpóźniej do 31 grudnia 2004 r.

Właściwy organ nie wydaje ostatecznego zezwolenia na mocy rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 dopóki na podstawie swych inspekcji nie upewni się, że pomieszczenia i urządzenia, o których mowa w artykule 1 spełniają wszystkie wymagania tego rozporządzenia.

3. Materiał, który nie spełnia wymagań niniejszej decyzji jest usuwany zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Zgodność z niniejszą decyzją ze strony Państw Członkowskich, których sprawa dotyczy

Belgia, Francja, Holandia i Finlandia natychmiast podejmują niezbędne środki dla zastosowania

się do niniejszej decyzji i publikują te środki. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Artykuł 5

Zastosowanie

Niniejszą decyzję stosuje się od 1 maja 2003 r. do 31 grudnia 2004 r.

Artykuł 6

Adresaci

Niniejsza decyzja jest skierowana do Królestwa Belgii, Republiki Francuskiej, Królestwa Holandii i Republiki Finlandii.

Sporządzono w Brukseli, 12 maja 2003 r.

W imieniu Komisji
David BYRNE
Członek Komisji

(1) Dz.U. nr L 273, z 10.10.2002 r., str. 1.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) Nr 808/2003
z dnia 12 maja 2003
dotyczące zmiany Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady
(WE) Nr 1774/2002 wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi
produktami zwierzęcymi
nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi produktami zwierzęcymi nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi (1), a w szczególności mając na uwadze artykuł 12 ust. 5 i artykuł 32 ust. 1,

zważywszy, co następuje:

- (1) Naukowy Komitet Sterujący wydał w dn. 16/17 stycznia 2003 stanowisko dotyczące TSE, bezpieczeństwa w spalarniach o małej potencjalnej zdolności do spalania materiału pochodzenia zwierzęcego potencjalnie zakażonego TSE.
- (2) W celu uwzględnienia owego stanowiska przedłożono postanowienie, że należy zmienić Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 w odniesieniu do spalarni lub zakładów utylizacyjnych o małej zdolności produkcyjnej w celu usuwania tusz określonych zwierząt.
- (3) Poza tym należy zmienić załączniki Rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002, aby nanieść szereg zmian technicznych, dzięki którym mogą one być lepiej dopasowane do artykułów wspomnianego rozporządzenia oraz by ażeby móc sporządzić bardziej przejrzyste reguły, które będą miały zastosowanie przy szeregu dodatkowych produktów.
- (4) Należy przewidzieć dodatkowe reguły w odniesieniu do oczyszczania ścieków z zakładów, w których mogą powstawać mikrobiologiczne lub inne ryzyka skażenia spowodowane zastosowaniem materiału Kategorii 1 lub Kategorii 2.
- (5) Należy również skorygować błąd w tekście dotyczący wymogów technicznych odnośnie przetwarzania produktów ubocznych zgodnie z metodą przetwórstwa nr 2.
- (6) Podczas, gdy utrzymany jest zakaz wykorzystywania w żywieniu, zgodnie z decyzją Rady 2000/766/WE (2), powinny obowiązywać mniej surowe wymogi dotyczące obróbki przetworzonego białka ssaków, ponieważ są one określone jako odpad i przeznaczone wyłącznie do zniszczenia.

(1) Dz. U. Nr L 273 z dn. 10.10.2002, str. 1

(2) Dz. U. Nr L 306 z dn. 7.12.2002, str. 32

(7) Dlatego też rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 powinno zostać odpowiednio zmienione.

(8) Przewidziane w niniejszym rozporządzeniu działania odpowiadają stanowisku Stałego Komitetu ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) Nr 1774/2002 wprowadza się następujące zmiany:

1. Artykuł 12 ust. 3 litera a) otrzymuje następujące brzmienie:

„a) ma zastosowanie tylko w celu usuwania martwych zwierząt towarzyszących i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego w rozumieniu art. 4 ust. 1 litera b), art. 5 ust. 1 i art. 6 ust. 1, dla których dyrektywa 2000/76/WE nie ma zastosowania;”

2. W art. 12 ust. 3 dodaje się następującą literę h):

„h) wypełnia warunki zawarte w załączniku IV rozdział VII, o ile ma ono zastosowanie w celu usuwania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego w rozumieniu art. 4 ust. 1 litera b).”

3. Załączniki od I do IX zmieniane są w zgodności z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie wraz z dniem opublikowania go w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Rozporządzenie obowiązuje od dnia 1 maja 2003.

Niniejsze rozporządzenie jest wiążące w swojej całości i stosowane bezpośrednio we wszystkich Państwach Członkowskich.

Bruksela, 12 maja 2003

David imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

W załącznikach od I do IX rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 wprowadza się następujące zmiany:

1. W załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

a) Specyficzne definicje pod liczbami 15, 37, 42 i 55 do 58 zastąpione zostają następującymi definicjami:

„15. „Odpady kuchenne i spożywcze” wszystkie odpady spożywcze pochodzące z restauracji, firm cateringowych oraz kuchni, zarówno domowych jak i żywienia zbiorowego włączając używany olej jadalny;”;

„ 37. „Gnojowica” odchody i/lub mocz zwierząt gospodarskich, z lub bez ściółki, jak również guano, nieprzetworzone lub przetworzone zgodnie z załącznikiem VIII rozdział III lub w inny sposób przetworzone w zakładach wytwarzających biogaz i kompostujących;”;

„42. „Przetworzone białko zwierzęce” zwierzęce białko otrzymane wyłącznie z materiału Kategorii 3, obrabianego zgodnie z załącznikiem V rozdział II w taki sposób, że może być zastosowane bezpośrednio jako materiał paszowy lub w inny sposób w paszach, włącznie z karmami dla zwierząt towarzyszących lub w nawozach organicznych lub w substancjach ulepszających glebę; nie należą tu produkty krwiopochodne, mleko, wyroby na bazie mleka, siara, żelatyna, białko hydrolizowane i dwufosfat, jajka i produkty jajczarskie, trójfosforan wapnia i kolagen;”;

„55. „Nieprzetworzone pióra i elementy piór” pióra i elementy piór, które nie zostały poddane ani działaniu parą ani innemu procesowi zabijania drobnoustrojów chorobotwórczych;

56. „Nieprzetworzona wełna” wełna owcza, która nie została poddana praniu fabrycznemu, ani nie została uzyskana w procesie garbowania oraz nie została poddana procesowi zabijania drobnoustrojów chorobotwórczych;

57. „Nieprzetworzone włosie” włosie przeżuwaczy, które nie została poddana praniu fabrycznemu, ani nie została uzyskana w procesie garbowania oraz nie została poddana procesowi zabijania drobnoustrojów chorobotwórczych;

58. „Nieprzetworzona szczecina świńska” szczecina świńska, która nie została poddana praniu fabrycznemu, ani nie została uzyskana w procesie garbowania oraz nie została poddana zabijania drobnoustrojów chorobotwórczych;”.

b) dodane zostają następujące specyficzne definicje jako liczby od 59 do 63:

„59. „Kolagen” wyrób na bazie protein uzyskany z błon, skór i ścięgien zwierzęcych jak również w przypadku świń, drobiu i ryb, uzyskany z kości.

60. „Osad z sit” widoczne trwałe materiały pochodzenia zwierzęcego, które zatrzymane zostają podczas przesiewania ścieków, jeśli wymagany jest proces obróbki wstępnej zgodnie z załącznikiem II rozdział IX;

61. „Mieszaniny tłuszczu/olei” materiał pochodzenia zwierzęcego pływający na powierzchni wody w oddzielaczach oleju ze ścieków, jeśli wymagany jest proces obróbki wstępnej zgodnie z załącznikiem II rozdział IX;

62. „Muł” widoczne trwałe materiały pochodzenia zwierzęcego lub składniki osadzające się w przewodach odpływowych i w osadnikach piasku, jeśli wymagany jest proces obróbki wstępnej zgodnie z załącznikiem II rozdział IX;

63. „Materiał z odpiaszczania” widoczne trwałe materiały pochodzenia zwierzęcego lub składniki zatrzymujące się w osadnikach piasku, jeśli przedstawia to proces obróbki wstępnej zgodnie z załącznikiem II rozdział IX.”.

2. W załączniku II wprowadza się następujące zmiany:

a) rozdział I ust. 2 litera b) przyjmuje następujące brzmienie:

„b) i) w przypadku materiału Kategorii 3 słowa: „nie przeznaczone do spożycia przez ludzi”,

ii) w przypadku materiału Kategorii 2 (poza gnojowicą i treścią przewodu pokarmowego) oraz produktów z nich pozyskiwanych słowa: „nie do spożycia przez zwierzęta”, o ile materiał Kategorii 2 jednak określony jest w celu karmienia zwierząt zgodnie z art. 23 ust. 2 litera c) zgodnie z ustalonymi we wspomnianym artykule ustalonymi warunkami, należy dodać na etykiecie „do spożycia przez zwierzęta...”, wraz z nazwą specyficznego gatunku zwierzęcia, dla którego materiał został ustalony do spożycia,

iii) w przypadku materiału Kategorii 1, oraz przetwarzanych produktów z niego pozyskanych, słowa „wyłącznie do zniszczenia”,

iv) przy gnojowicy i zawartości żołądka i jelit słowo „gnojowica”.”.

b) w rozdziale II dodany zostaje następujący ust.4:

„4. Materiał pakujący należy poddać procesowi spalania lub usunąć w inny sposób zgodnie ze wskazówkami właściwego urzędu.”

c) rozdział III ust. 1 przyjmuje następujące brzmienie:

„ (1) podczas transportu uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego i wyroby przetworzone muszą być wyposażone w dokumenty handlowe lub, o ile jest to wymagane w niniejszym rozporządzeniu, w zaświadczenie weterynaryjne, wyłączając przypadek produktów przetworzonych z materiału Kategorii 3, które dostarczane są wewnątrz tego samego Państwa Członkowskiego od detalistów dla użytkownika ostatecznego z wyjątkiem przedsiębiorstw.”

d) dodany zostaje rozdział IX w następującej formie:

„ROZDZIAŁ IX

Zbiórka materiałów pochodzenia zwierzęcego podczas oczyszczania ścieków

1. Zakłady przetwarzające materiał Kategorii 1 i inne zakłady, w których usuwany jest materiał szczególnego ryzyka, rzeźnie i zakłady przetwarzające materiał Kategorii 2 muszą zakładać przeprowadzenie procesu obróbki wstępnej w celu filtracji i nagromadzenia materiału pochodzenia zwierzęcego jako pierwszego stopnia oczyszczania ścieków. Urządzenia do obróbki wstępnej składają się z otworów odpływowych lub sit z otworem lub wielkością oczek maksymalnie 6 mm na końcu procesu odpływu, lub składają się z równoważnych systemów zapewniających, że stałe składniki w ściekach przepływające przez owe urządzenia nie są większe niż 6 mm.

2. Ścieki z zakładów zgodnie z ust.1 muszą przejść proces wstępnej obróbki, który to proces zapewnia, że wszystkie ścieki zostaną przefiltrowane w tymże procesie, zanim zostaną odprowadzone z zakładu. Nie mogą mieć miejsca żadne procesy mielenia ani też rozdrabniania, które ułatwiłyby przejście materiału pochodzenia zwierzęcego przez proces wstępnej obróbki.

3. Wszystkie materiały pochodzenia zwierzęcego, które zgodnie z ust. 1 zatrzymane zostaną podczas procesu obróbki wstępnej w zakładach, należy zgromadzić oraz transportować jako materiał Kategorii 1 lub Kategorii 2 oraz utylizować zgodnie z przepisami niniejszego rozporządzenia.

4. Ścieki, które zgodnie z ust. 1 przeszły przez proces wstępnej obróbki w zakładzie, jak również ścieki z zakładów, które przyjmują wyłącznie materiał Kategorii 3, należy poddać obróbce zgodnie z innym właściwym prawem wspólnotowym.”

3. W załączniku III rozdział 2 skreśla się ust. 5 i 10.

4. W załączniku IV wprowadza się następujące zmiany:

a) Rozdział I ust. 1 przyjmuje następujące brzmienie:

„(1) Spalarnie lub pół-spalarnie muszą być zaprojektowane, wyposażone i obsługiwane w sposób umożliwiający spełnienie warunków zawartych w niniejszym rozporządzeniu. Należy przestrzegać następujących wymogów higieny:

- a) Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego należy poddać utylizacji natychmiast po ich dostarczeniu. Do momentu utylizacji należy je przechowywać zgodnie z przepisami.
- b) Kontenery, pojemniki oraz ewentualnie pojazdy, w którym transportowany był materiał nieprzetworzony, należy oczyścić w odpowiednio wskazanym ku temu miejscu, przy czym należy dopilnować, aby podczas składowania obchodzono się ze ściekami zgodnie z rozdziałem III.
- c) Należy systematycznie podejmować kroki w celu zabezpieczenia przed ptakami, gryzoniami, insektami oraz innymi szkodnikami. W celu tym należy realizować udokumentowany program zwalczający szkodniki.
- d) Należy ustalić i udokumentować procedurę sprzątanania we wszystkich obszarach zakładu. Należy dysponować odpowiednimi urządzeniami sprzątającymi oraz środkami czyszczącymi.
- e) Kontrole przestrzegania higieny muszą obejmować regularne inspekcje zakresu oraz narzędzi pracy. Harmonogram tychże inspekcji i ich wyniki należy dokumentować i przechowywać przynajmniej przez okres dwóch lat.”

b) dodany zostaje rozdział VII:

„ROZDZIAŁ VII

Spalanie materiału Kategorii 1 zgodnie z art. 4 ust. 1 litera b)

1. Spalarnia o małej zdolności produkcyjnej musi stać na stabilnym, dobrze odwodnionym podłożu.
2. Zwierzęta nie mogą mieć żadnego dostępu do: spalarni o małej zdolności produkcyjnej, do ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spalania, jak również do popiołu pochodzącego ze spalania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego. W przypadku, gdy spalarnia o małej zdolności produkcyjnej znajduje się na terenie gospodarstwa hodowlanego, należy:
 - a) fizycznie całkowicie oddzielić spalarnię od zwierząt hodowlanych jak również od paszy oraz podściółki, w razie potrzeby za pomocą ogrodzenia;
 - b) dysponować odpowiednim wyposażeniem wyłączając zakład i spalarnię i nie powinno się go używać nigdzie indziej w gospodarstwie rolnym;
 - c) zmieniać okrycie wierzchnie oraz obuwie przed kontaktem z bydłem oraz paszą.
3. Obszar magazynu do składowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz popiołu musi być zadaszony, oznakowany i zabezpieczony przed wyciekami.
4. Użytkownik spalarni musi zapewnić, że uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego będą spalane w ten sposób, że zostaną spalone całkowicie do postaci popiołu. Popiół należy przenieść na grzebowisko posiadające zezwolenie zgodnie z dyrektywą 1999/31/WE.
5. Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego, które nie zostały spalone w całości nie mogą zostać przeniesione na grzebowisko, a muszą ponownie zostać poddane procesowi spalania lub innemu procesowi mającemu na celu usunięcie ich zgodnie z niniejszym rozporządzeniem.
6. Spalarnia o małej zdolności produkcyjnej musi być wyposażona w urządzenie umożliwiające ponowne spalanie.
7. Użytkownik spalarni ma obowiązek prowadzić zapisy dotyczące ilości, Kategorii i gatunku zwierzęcia spalonych ubocznych produktów jak również zapisy dotyczące daty procesu spalania.
8. Właściwy urząd ma obowiązek przynajmniej raz do roku dokonać kontroli spalarni o małej zdolności produkcyjnej przed wydaniem zezwolenia na spalanie i po jego wydaniu w oparciu o przestrzeganie przepisów niniejszego rozporządzenia.”

5. W załączniku V wprowadza się następujące zmiany:

a) Rozdział I ust. 1 litera a) przyjmuje następujące brzmienie:

„a) Zakłady, w których przetwarza się uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego, nie mogą być zlokalizowane na tym samym terenie, co rzeźnie, chyba, że znajdują się w zupełnie osobnym budynku. Jednakże każda poszczególna spalarnia powinna być połączona z rzeźnią na tym samym terenie za pomocą systemu transportowego, jeśli spełnione są następujące warunki:

- i) osobne wejścia, strefa odbioru, wyposażenie i personel przewidziany dla spalarni i rzeźni oraz
- ii) pochodzenie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do obróbki z tego samego zakładu.

Osoby nieupoważnione lub zwierzęta nie mogą mieć dostępu do zakładu przetwórczego.”

b) Rozdział III metoda 2 ust. 4 przyjmuje następujące brzmienie:

„(4) Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego mogą być gotowane w ten sposób, aby spełniane były jednocześnie wymagania dotyczące czasu i temperatury.”

6. W załączniku VI wprowadza się następujące zmiany:

a) W rozdziale I wprowadza się następujące zmiany:

- Rozdział I ust. 7 litera a) numer i) przyjmuje następujące brzmienie:

„i) Materiału Kategorii 2 (z wyjątkiem gnojowicy i oraz uwolnionej z przewodu pokarmowego treści jelit i żołądka, mleka i siary), przeznaczonego dla zakładów wytwarzających kompost lub biogaz albo przeznaczonego do wykorzystania jako nawozy organiczne lub substancje ulepszające glebę”,

- w ust. 7 litera b) skreślony zostaje druga część akapitu.

b) W rozdziale II wprowadza się następujące zmiany:

- ust. 1 i 2 przyjmują następujące brzmienie:

„(1) W przypadku, gdy zakład wytwarzający biogaz znajduje się jednocześnie w zakładzie, w którym znajdują się zwierzęta gospodarskie, należy zapewnić dostateczny odstęp instalacji od obszaru, w którym znajdują się zwierzęta oraz należy fizycznie całkowicie oddzielić zakład od zwierząt, paszy oraz podściółki, w razie potrzeby za pomocą ogrodzenia. Zakład wytwarzający biogaz musi być wyposażony w następujące instalacje:

a) niezbędny dział pasteryzujący/sterylizujący wraz z

i) urządzeniami do monitorowania rozwoju temperatury,

ii) urządzeniami rejestrującymi do ciągłego zapisu wyników pomiarów i

iii) odpowiednim systemem zabezpieczającym w celu uniknięcia niedostatecznego ogrzewania, oraz

b) stosowne urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji pojazdów i pojemników opuszczających zakład wytwarzający biogaz.

Jednakże urządzenie do pasteryzacji/sterylizacji nie jest obowiązkowe dla zakładów wytwarzających biogaz, jeśli przetwarzają one jedynie uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego, które zostały przetworzone przy zastosowaniu metody 1.

Ponadto dział do pasteryzacji/sterylizacji nie jest obowiązkowy dla zakładów wytwarzających biogaz, które przetwarzają tylko materiał Kategorii 3 i który poddawany jest procesowi pasteryzacji/sterylizacji w innym miejscu.

(2) W przypadku, gdy kompostownia znajduje się jednocześnie w zakładzie, w którym przechowywane są zwierzęta gospodarskie, należy zapewnić dostateczny odstęp kompostowni od obszaru, w którym znajdują się zwierzęta oraz należy fizycznie całkowicie oddzielić kompostownię od zwierząt, paszy oraz podściółki, w razie potrzeby za pomocą ogrodzenia. Kompostownia musi być wyposażona w następujące instalacje:

a) niezbędny zamknięty reaktor kompostujący wraz z

i) urządzeniami do monitorowania rozwoju temperatury,

ii) urządzeniami rejestrującymi do ewentualnie ciągłego zapisu wyników pomiarów i

iii) odpowiednim systemem zabezpieczającym w celu uniknięcia niedostatecznego ogrzewania, oraz

b) stosowne urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji pojazdów i pojemników, w których transportowane są nieprzetworzone uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego.

Dopuszczane są inne systemy kompostowania, o ile:

i) zapewniają brak dostępu dla gryzoni;

- ii) są prowadzone w taki sposób, że cały materiał w systemie osiąga zamierzone parametry czasowe i temperatury, przy czym musi być zachowana ewentualna ciągła kontrola parametrów;
- iii) zostaną spełnione wszystkie inne wymogi tegoż rozporządzenia.”

- Ust. 4 litera b) przyjmuje następujące brzmienie:

„b) gnojowica i oraz uwolniona z przewodu pokarmowego treść jelit i żołądka, mleko i siara jak również”.

- Ust. 14 przyjmuje następujące brzmienie:

„(14) Aż do momentu wydania przepisów zgodnie z art. 6 ust. 2 litera g) właściwy organ może dopuścić w kompostowniach i zakładach wytwarzających biogaz, w których uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego wyłączając odpadki kuchenne i żywnościowe, używane są jako surowiec, do zastosowania innych niż tych istniejących już w niniejszym rozdziale, ustalonych norm przetwarzania, o ile zapewnione jest, że w oparciu o zabicie drobnoustrojów chorobotwórczych uzyskany zostanie równoważny skutek. Owe specyficzne wymogi mogą obowiązywać również w przypadku odpadków kuchennych i żywnościowych, jeśli zmieszane są one z gnojowicą oraz z uwolnioną z przewodu pokarmowego treścią jelit i żołądka, z mlekiem i siarą, zakładając, że materiał ten będzie sklasyfikowany jako materiał uzyskany z odpadków kuchennych i żywnościowych.

W przypadku, gdy w zakładach wytwarzających biogaz i kompostowniach przetwarzane są uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego wyłączając gnojowicę oraz uwolnioną z przewodu pokarmowego treść jelit i żołądka, to właściwy organ może dopuścić do zastosowania innych niż tych istniejących już w niniejszym rozdziale ustalonych norm przetwarzania, zakładając, że zakłady te:

- a) nie mają na celu spowodowania, że owy materiał ponosiłby ryzyko rozprzestrzenienia groźnej choroby zakaźnej,
- b) klasyfikować będą resztki lub kompost jako materiał nie nadający się do przetworzenia.”

7. W załączniku VII wprowadza się następujące zmiany:

a) W rozdziale I wprowadza się następujące zmiany:

i) ust. 4 przyjmuje następujące brzmienie:

„(4) Do produkcji przetworzonych białek zwierzęcych i innych materiałów paszowych może być używany jedynie materiał Kategorii 3, wymieniony w ust. 1 lit. a) do j) art. 6, który używano, przechowywano oraz transportowano zgodnie z art. 7,8 i 9.”

ii) dodany zostaje ust.11 w następującej formie:

„(11) Nieprzetworzone lub nadmiernie przetworzone produkty po dokonaniu trwałego ich oznaczenia mogą zostać:

- a) jako odpad usunięte poprzez spalanie lub półspalanie w dopuszczonych do tego zgodnie z art. 12 spalarniach lub półspalarniach;

- b) usunięte na zatwierdzone grzebowiska zgodnie z dyrektywą 1999/31/WE lub,
- c) poddane przeróbce w posiadających zezwolenie zakładach wytwarzających biogaz lub kompostowniach zgodnie z art.15.”

b) Rozdział II ust. 1 przyjmuje następujące brzmienie:

„(1) Przetworzone białko ssaków musi być przetworzone według metody 1.

Podczas gdy w ramach decyzji 2000/766/WE Rady Europejskiej utrzymany jest zakaz wykorzystywania w żywieniu, przetworzone białko ssaków może jednak zostać poddane jednej z metod obróbki od 1 do 5 lub 7 oraz bezpośrednio po zakończeniu procesu obróbki, należy oznakować je poprzez zafarbowanie lub w inny trwały sposób, zanim zostanie usunięte jako odpad zgodnie z obowiązującym prawem wspólnotowym.

Poza tym, podczas gdy w ramach decyzji 2000/766/WE Rady Europejskiej utrzymany jest zakaz wykorzystywania w żywieniu, przetworzone białko ssaków, które przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w paszy dla zwierząt towarzyszących i transportowane jest w specjalnych kontenerach, które nie są wykorzystywane do transportowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego lub pasz dla zwierząt gospodarskich, oraz które bezpośrednio transportowane są z zakładu przetwórczego Kategorii 3 do zakładów wytwarzających karmę dla zwierząt towarzyszących, poddawane jest jednej z metod obróbki od 1 do 5 lub metodzie 7.”

c) Rozdział IV ust. 1 przyjmuje następujące brzmienie:

„(1) Jeśli tylko wytopione tłuszcze nie zostaną wytworzone zgodnie z rozdziałem II załącznika C do dyrektywy 77/99/EWG Rady Europejskiej (3) lub z rozdziałem 9 załącznika I do dyrektywy 92/118/EWG Rady Europejskiej (4), to owe wytopione tłuszcze muszą być wytworzone poprzez zastosowanie metod od 1 do 5 lub metody 7; olej rybny może być wytworzony poprzez zastosowanie metody 6 zgodnie z załącznikiem V rozdział III.

Wytopione tłuszcze pozyskane z przeżuwaczy należy oczyścić w ten sposób, żeby zawartość nierozpuszczalnych zanieczyszczeń w resztkach nie przekraczała w sumie 0,15 procenta masy.

d) Rozdział VI ust. 3 przyjmuje następujące brzmienie:

„(3) hydrolizowane białko musi być pozyskiwane w procesie, który zapewnia, że ewentualne skażenie surowca Kategorii 3 utrzymane będzie na najniższym poziomie. Hydrolizowane białko musi mieć masę molekularną poniżej 10 000 daltonów.

Poza tym białko hydrolizowane, które pochodzi w całości lub częściowo ze skóry i błon przeżuwaczy, należy wytwarzać w takim zakładzie przetwórczym, który zastrzega sobie wyłączność na produkcję białka uwodorowanego i jest pozyskiwane w procesie, w którym surowiec przygotowany jest za pomocą solanki, alkalizacji tlenkiem wapnia oraz intensywnego płukania, a w dalszej kolejności:

- a) wystawione jest na działanie wartości pH większej niż 11, na ponad 3 godziny przy temperaturze ponad 80° C a następnie przez 30 minut poddane obróbce cieplnej w temperaturze 140°C i ciśnieniu ponad 3,6 bar;

3 Dz. U. Nr L 26 z dn. 31.1.1977, str. 85.

4 Dz. U. Nr L 62 z dn. 15.3.1993, str. 49.”

- b) najpierw poddane działaniu wartości pH od 1 do 2, poczym poddane działaniu wartości pH większej niż 11, a w dalszej kolejności przez 30 minut poddane obróbce cieplnej w temperaturze 140°C i ciśnieniu równemu 3 barom lub
- c) poddane równorzędnemu procesowi, który jest dozwolony jako proces zgodnie z artykułem 33 ust. 2.”

e) Rozdział VI ust. 4 przyjmuje następujące brzmienie:

„(4) Państwa Członkowskie muszą zezwolić na import żelatyny i białek hydrolizowanych, jeśli wyroby te spełniają następujące warunki:

- a) pochodzą z krajów trzecich znajdujących się na liście zgodnie z załącznikiem XI część XI;
- b) pochodzą z zakładu przetwórczego znajdującego się na liście zgodnie z art. 29 ust. 4;
- c) wytworzone zostały zgodnie wytycznymi niniejszego rozporządzenia i
- d) posiadają zaświadczenie weterynaryjne zgodnie z art. 29 ust. 6.”

f) Rozdział VII przyjmuje następujące brzmienie:

„ROZDZIAŁ VII

Specjalne przepisy dotyczące dwufosfatu

Poniższe wymagania obowiązują dodatkowo oprócz wymagań ogólnych wymienionych w rozdziale I:

A. Standardy przetwarzania

1. Dwufosfat należy pozyskiwać w procesie, który zapewnia, że

- a) całość materiału kostnego zmielonego drobno na materiał Kategorii 3 będzie odtłuszczony poprzez dodanie gorącej wody i poddawany obróbce przez co najmniej dwa dni za pomocą rozcieńczonego kwasu solnego (przy stężeniu przynajmniej 4% i wartości pH poniżej 1,5);
- b) bezpośrednio po procesie a) w ten sposób powstały ług fosforowy jest poddawany alkalizacji tlenkiem wapnia aż do momentu, kiedy powstanie strął dwufosfatu o wartości pH od 4 do 7 i
- c) strął następnie poddany jest procesowi suszenia gorącym powietrzem w temperaturze początkowej od 65°C do 325°C i temperaturze końcowej od 30°C do 65°C lub na drodze innego procesu o podobnym efekcie zatwierdzonego zgodnie z procedurą przywołaną w art. 33 ust. 2

2. W przypadku, gdy dwufosfat pozyskiwany jest z odtłuszczonych kości, to musi być on być pozyskiwany z kości, które nadają się do spożycia przez człowieka, a uprzednio poddane zostały badaniu przedubojowemu i poubojowemu.

B. Import

3. Państwa Członkowskie muszą zezwolić na import dwufosfatu, jeśli spełnione są następujące warunki:

- a) pochodzi z krajów trzecich znajdujących się na liście zgodnie z załącznikiem XI część XI;
- b) pochodzi z zakładu przetwórczego znajdującego się na liście zgodnie z art. 29 ust. 4;
- c) wytworzony został zgodnie wytycznymi niniejszego rozporządzenia i

d) towarzyszy mu zaświadczenie weterynaryjne zgodnie z art. 29 ust. 6.”

g) dodany zostaje rozdział VIII w następującej formie:

„ROZDZIAŁ VIII

Specjalne przepisy dotyczące trójfosforanu wapnia

Poniższe wymagania obowiązują dodatkowo oprócz wymagań ogólnych wymienionych w rozdziale I:

A. Standardy przetwarzania

1. Trójfosforan wapnia należy pozyskiwać w procesie, który zapewnia, że:

- a) całość materiału kostnego zmielonego drobno na materiał Kategorii 3 będzie odtłuszczony poprzez dodanie gorącej wody w prądzie zwrotnym (cząstka kostna poniżej 14 mm);
- b) cząstka kostna zmielona do wielkości ziarna poniżej 1 mm a następnie podgrzana i przez 30 minut poddana ciągłej obróbce termicznej za pomocą pary o 145°C i 4 barów;
- c) odwar białkowy jest oddzielany od hydroksyapatytu (trójfosforanu wapnia) poprzez odwirowywanie i
- d) Trójfosforan wapnia przetworzony zostaje do postaci granulatu w procesie fluidalnym po uprzednim powietrznym suszeniu przy temperaturze 200°C lub na drodze innego procesu o podobnym efekcie, zatwierdzonego zgodnie z procedurą przywołaną w art. 33 ust. 2.

B. Import

2. Państwa Członkowskie muszą zezwolić na import trójfosforanu wapnia, jeśli spełnione są następujące warunki:

- a) pochodzi z krajów trzecich znajdujących się na liście zgodnie z załącznikiem XI część XI;
- b) pochodzi z zakładu przetwórczego znajdującego się na liście zgodnie z art. 29 ust. 4;
- c) wytworzony został zgodnie wytycznymi niniejszego rozporządzenia i
- d) posiada zaświadczenie weterynaryjne zgodnie z art. 29 ust. 6.”

8. W załączniku VIII wprowadza się następujące zmiany:

a) Rozdział II ust.6 przyjmuje następujące brzmienie:

„6. Podczas wytwarzania i/lub składowania (przed wysyłką) należy pobrać próbki losowe, w celu weryfikacji zgodności z poniższymi standardami:

Salmonella: brak w 25 g: n=5, c=0, m=0, M=0

Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=100 w 1 g

przy czym:

n = ilość próbek do przebadania;

m = wartość progowa dla liczby bakterii; wynik jest zadowalający jeśli liczba bakterii we wszystkich próbkach nie przekracza m;

M = wartość maksymalna dla liczby bakterii; wynik jest nie zadowalający, jeśli liczba bakterii w jednej lub większej ilości próbek przekracza lub równa się M i

C = ilość próbek, w których liczba bakterii może oscylować między m a M, przy czym próbkę uważa się jeszcze za zadowalającą, jeśli liczba bakterii w innych próbkach wynosi m lub mniej.

W przypadku karmy w puszkach, która przechodziła obróbkę termiczną zgodnie z ust. 2, można zrezygnować z pobierania próbek i badania na obecność Salmonelli i Enterobacteriaceae.”

b) Rozdział IV ust.6 litera e) numer i) drugi myślnik przyjmuje następujące brzmienie:

„ – powinno być gromadzone w strzeżonych i dopuszczonych przez właściwy organ danego kraju trzeciego rzeźniach, przy czym w tym przypadku należy o adresie i weterynaryjnym numerze identyfikacyjnym danej rzeźni poinformować Komisję i Państwa Członkowskie lub uwzględnić te informacje w świadectwie weterynaryjnym lub”.

c) Rozdział VIII ust.1 przyjmuje następujące brzmienie:

„ (1) a) nie poddana obróbce wełna, nie poddane obróbce włosie, nie poddana obróbce szczecina świńska i nie poddane obróbce pióra i elementy piór muszą być pozyskiwane od zwierząt w myśl art. 6 ust. 1 litera c) lub k). Muszą być szczelnie zapakowane i suche. W przypadku piór i elementów piór nie poddanych obróbce, które sprowadzone zostały bezpośrednio z rzeźni do zakładu przetwórczego, właściwy organ może dopuścić odstępnie od tego warunku mówiącego, że muszą one być suche, o ile:

- i) zostały podjęte wszystkie wymagane kroki umożliwiające uniknięcie rozprzestrzeniania się chorób;
- ii) transport ma miejsce w kontenerach lub pojazdach zabezpieczonych przed wyciekami, które należy oczyścić i zdezynfekować bezpośrednio po ich użytkowaniu i
- iii) Komisja informuje Państwo Członkowskie o takiej regulacji w drodze wyjątku.

b) wysyłka szczeciny świńskiej z regionów, na których miejscowo występuje afrykański pomór świń, jest zabroniona, chyba że szczecina świńska była uprzednio:

- i) gotowana, farbowana, wybielana, lub
- ii) poddana innej obróbce gwarantującej zabicie drobnoustrojów chorobotwórczych zakładając, o ile dowód takiego efektu jest dostarczony w postaci świadectwa wystawianego przez odpowiedniego lekarza weterynarii w miejscu pochodzenia. Pranie fabryczne nie obowiązuje jako obróbka w myśl niniejszego rozdziału.”

d) Rozdział IX ust.1 przyjmuje następujące brzmienie:

„(1) wyłącznie w celu zastosowania w pszczelarstwie, określone wyroby pszczelarskie:

a) nie mogą pochodzić z obszaru, który jest odizolowany ze względu na niebezpieczeństwo wybuchu następujących chorób:

- i) zgnilca amerykańskiego pszczoł, chyba że właściwy organ oszacuje ryzyko jako możliwe do pominięcia i wydał swoiste zezwolenie na ich stosowanie tylko w określonym Państwie

Członkowskim oraz podjął wszystkie potrzebne kroki w celu uniemożliwienia rozprzestrzenienia się choroby lub

ii) choroby roztoczowej (akariozy), chyba że określony obszar otrzymał dodatkowe gwarancje zgodnie z art. 14 ust. 2 dyrektywy 92/65/EWG ⁽¹⁾ i

b) muszą wypełniać wymogi art. 8 litera a) dyrektywy 92/65/EWG.

9. Do załącznika IX dodany zostaje ust. 2a) w następującej formie:

„2 a) Zwłoki całych zwierząt traktowane są podczas odbioru i transportu jako materiał Kategorii 2, bez uszczerbku dla wymogów dotyczących usuwania materiału szczególnego ryzyka w celu ostatecznego usunięcia, zanim resztki tusz będą mogły zostać zużyte na pasze zgodnie z art. 23.”

⁽¹⁾ Dyrektywa 92/65/EWG Rady Europejskiej z dnia 13 lipca 1992 określająca wymagania dla zdrowia zwierząt regulujące handel oraz import do Wspólnoty zwierząt, nasienia, komórek jajowych i zarodków nie podlegających wymaganiom dotyczącym zdrowia zwierząt określonych w szczegółowych przepisach wspólnoty, wymienionych w załączniku A(I) do Dyrektywy 90/425/EWG (Dz. U. Nr L 268 z 14.9.1992, str. 54 Dyrektywa zmieniona ostatnio Decyzją Komisji 2001/298/WE (Dz. U. Nr L 102 z 12.4.2001, str. 63).

ROZPORZĄDZENIE (WE) Nr 809/2003 KOMISJI
z dnia 12 maja 2003
dotyczące działań przejściowych zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002
Parlamentu Europejskiego i Rady
w sprawie standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 i gnojowicy
stosowanych w kompostowniach

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 3 października 2002 wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi produktami zwierzęcymi nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienione przez rozporządzenie (WE) Nr 808/2003 Komisji ⁽²⁾, a w szczególności mając na uwadze artykuł 32 ust. 1,

zważywszy co następuje:

- 1) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje całkowicie nowe opracowanie prawa wspólnotowego dotyczącego ubocznych produktów zwierzęcych nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, wraz z ustaleniem szeregu bardziej surowych założeń. Poza tym ustala, że będą mogły zostać uchwalone właściwe działania przejściowe.
- 2) Wobec surowego charakteru tychże założeń należy przewidzieć działania przejściowe dla Państw Członkowskich tak, aby przemysł miał wystarczająco dużo czasu w celu dostosowania się do owych założeń. Ponadto należy dalej rozwijać alternatywne metody odbierania/zbierania, transportowania, przechowywania, postępowania, przetwarzania i zastosowania ubocznych produktów zwierzęcych jak również metody usuwania tychże produktów ubocznych.
- 3) Następnie należy przyjąć regulację wyjątkową jako działanie przejściowe dla Państw Członkowskich, aby mogły zezwolić na dalsze stosowanie przez przedsiębiorstwa przepisów krajowych dotyczących standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 i gnojowicy stosowanych w kompostowniach.
- 4) W czasie tego okresu, w którym obowiązują działania przejściowe, powinny być utrzymane odpowiednie systemy kontrolne w Państwach Członkowskich w celu uniknięcia zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt.

⁽¹⁾ Dz. U. Nr L 273 z dn. 10.10.2002, str. 1

⁽²⁾ Patrz 1 strona tego Dziennika Urzędowego

- 5) Przewidziane w niniejszym rozporządzeniu działania odpowiadają stanowisku Stałego Komitetu ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Regulacja wyjątkowa dotycząca przetwarzania materiału Kategorii 3 i gnojowicy w kompostowniach

1. Zgodnie z art. 32 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 i odbiegając od załącznika VI rozdział II punkty A, C i D tegoż rozporządzenia, Państwa Członkowskie, zgodnie z przepisami krajowymi w dalszym ciągu mogą udzielać, najpóźniej do 31 grudnia 2004, użytkującym zakładom i obiektom, pojedynczych zezwoleń na zastosowanie tychże przepisów dotyczących standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 lub materiału Kategorii 3 i gnojowicy stosowanych w kompostowniach, jeśli przepisy krajowe:

- a) zapewniają zmniejszenie drobnoustrojów chorobotwórczych;
- b) będą stosowane tylko w tych zakładach i obiektach, które stosowały owe przepisy w dniu 1 listopada 2002;
- c) i odpowiadają założeniom załącznika VI rozdział II punkt B rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002.

2. Kompostownie muszą być wyposażone w następujące instalacje:

- d) urządzenia do monitorowania rozwoju temperatury,
- e) urządzenia rejestrujące do zapisu wyników pomiarów;
- f) odpowiedni system zabezpieczającym w celu uniknięcia niedostatecznego ogrzewania; oraz
- g) stosowne urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji pojazdów i pojemników opuszczających kompostownię.

3. Każda kompostownia musi dysponować własnym laboratorium zakładowym lub musi skorzystać z usług laboratorium zewnętrznego. Laboratorium musi być w celu przeprowadzania odpowiednich analiz wyposażone i zatwierdzone przez właściwy urząd.

Artykuł 2

Działania kontrolne

Właściwy organ podejmuje konieczne działania, aby kontrolować czy przez użytkujących zakłady i obiekty, którzy otrzymali zezwolenie, przestrzegane są warunki wymienione w art. 1.

Artykuł 3

Odebranie zezwoleń i usuwanie materiału, który nie spełnia warunków niniejszego rozporządzenia

1. Wydane przez właściwy organ poszczególne zezwolenia dotyczące standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 lub materiału Kategorii 3 lub gnojowicy stosowanych w kompostowniach, będą natychmiast ostatecznie odbierane użytkownikom zakładów lub obiektów, w przypadku, gdy warunki ustalone w tymże rozporządzeniu nie są już przestrzegane.

2. Właściwy organ odbiera wszystkie zezwolenia wydane zgodnie z art. 1 najpóźniej do 31 grudnia 2004. Właściwy organ udziela ostatecznego zezwolenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002 tylko wtedy, gdy na podstawie inspekcji przekonany jest, że zakłady i obiekty wymienione w art. 1 wypełniają wszystkie warunki niniejszego rozporządzenia.

3. Materiał, który nie spełnia warunków niniejszego rozporządzenia, należy usunąć zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie wraz z dniem opublikowania go w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Rozporządzenie obowiązuje od dnia 1 maja 2003 do dnia 31 grudnia 2004.

Niniejsze rozporządzenie jest wiążące w swojej całości i stosowane bezpośrednio we wszystkich Państwach Członkowskich.

Bruksela, 12 maja 2003

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE (WE) Nr 810/2003 KOMISJI
z dnia 12 maja 2003
dotyczące działań przejściowych zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002
Parlamentu Europejskiego i Rady
w sprawie standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 i gnojowicy
stosowanych w zakładach wytwarzających biogaz

(tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 3 października 2002 wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi produktami zwierzęcymi nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienione przez rozporządzenie (WE) Nr 808/2003 Komisji ⁽²⁾, a w szczególności mając na uwadze artykuł 32 ust. 1,

zważywszy, co następuje:

- 1) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje całkowicie nowe opracowanie prawa wspólnotowego dotyczącego ubocznych produktów zwierzęcych nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, wraz z ustaleniem szeregu bardziej surowych założeń. Poza tym ustala, że będą mogły zostać uchwalone właściwe działania przejściowe.
- 2) Wobec surowego charakteru tychże założeń należy przewidzieć działania przejściowe dla Państw Członkowskich tak, aby przemysł miał wystarczająco dużo czasu w celu dostosowania się do owych założeń. Ponadto należy dalej rozwijać alternatywne metody odbierania/zbierania, transportowania, przechowywania, postępowania, przetwarzania i zastosowania ubocznych produktów zwierzęcych jak również metody usuwania tychże produktów ubocznych.
- 3) Następnie należy przyjąć regulację wyjątkową jako działanie przejściowe dla Państw Członkowskich, aby mogły zezwolić na dalsze stosowanie przez przedsiębiorstwa przepisów krajowych dotyczących standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 i gnojowicy stosowanych w zakładach wytwarzających biogaz.
- 4) W czasie tego okresu, w którym obowiązują działania przejściowe, powinny być utrzymane odpowiednie systemy kontrolne w Państwach Członkowskich w celu uniknięcia zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt.

⁽¹⁾ Dz. U. L 273 z dn. 10.10.2002, str. 1

⁽²⁾ Patrz 1 strona tego Dziennika Urzędowego

- 5) Przewidziane w niniejszym rozporządzeniu działania odpowiadają stanowisku Stałego Komitetu ds. Łączucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Regulacja wyjątkowa dotycząca przetwarzania materiału Kategorii 3 i gnojowicy w zakładach wytwarzających biogaz

1. Zgodnie z art. 32 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 i odbiegając od załącznika VI rozdział II punkty A, C i D tegoż rozporządzenia, Państwa Członkowskie, zgodnie z przepisami krajowymi w dalszym ciągu mogą udzielać, najpóźniej do 31 grudnia 2004, użytkującym zakładom i obiektom, pojedynczych zezwoleń na zastosowanie tych przepisów dotyczących standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 lub materiału Kategorii 3 i gnojowicy stosowanych w zakładach wytwarzających biogaz, jeśli przepisy krajowe:

- a) zapewniają zmniejszenie drobnoustrojów chorobotwórczych;
- b) będą stosowane tylko w tych zakładach i obiektach, które stosowały owe przepisy w dniu 1 listopada 2002; i
- c) odpowiadają założeniom załącznika VI rozdział II punkt B rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002.

2. Zakłady wytwarzające biogaz muszą być wyposażone w następujące instalacje:

- d) urządzenia do monitorowania rozwoju temperatury,
- e) urządzenia rejestrujące do ciągłego zapisu wyników pomiarów;
- f) odpowiedni system zabezpieczającym w celu uniknięcia niedostatecznego ogrzewania; oraz
- g) stosowne urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji pojazdów i pojemników opuszczających zakłady wytwarzające biogaz.

3. Każdy zakład wytwarzający biogaz musi dysponować własnym laboratorium zakładowym lub musi skorzystać z usług laboratorium zewnętrznego. Laboratorium musi być w celu przeprowadzania odpowiednich analiz wyposażone i zatwierdzone przez właściwy organ.

Artykuł 2

Działania kontrolne

Właściwy organ podejmuje konieczne działania, aby kontrolować czy użytkownicy zakładów i obiektów, którzy otrzymali zezwolenie, przestrzegają warunków wymienionych w art. 1.

Artykuł 3

Odebranie zezwoleń i usuwanie materiału, który nie spełnia warunków niniejszego rozporządzenia

1. Wydane przez właściwy organ poszczególne zezwolenia dotyczące standardów przetwarzania materiału Kategorii 3 lub materiału Kategorii 3 i gnojowicy stosowanych w zakładach wytwarzających biogaz, będą natychmiast ostatecznie odbierane użytkownikom zakładów lub obiektów, w przypadku, gdy warunki ustalone w tymże rozporządzeniu nie są już przestrzegane.

2. Właściwy organ odbiera wszystkie zezwolenia wydane zgodnie z art. 1 najpóźniej do 31 grudnia 2004. Właściwy organ udziela ostatecznego zezwolenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002 tylko wtedy, gdy na podstawie inspekcji przekonany jest, że zakłady i obiekty wymienione w art. 1 wypełniają wszystkie warunki niniejszego rozporządzenia.

3. Materiał, który nie spełnia warunków niniejszego rozporządzenia, należy usunąć zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie wraz z dniem opublikowania go w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Rozporządzenie obowiązuje od dnia 1 maja 2003 do dnia 31 grudnia 2004.

Niniejsze rozporządzenie jest wiążące w swojej całości i stosowane bezpośrednio we wszystkich Państwach Członkowskich.

Bruksela, 12 maja 2003

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ROZPORZĄDZENIE (WE) Nr 811/2003 KOMISJI
z dnia 12 maja 2003
dotyczące wykonania rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu
Europejskiego i Rady
w sprawie zakazu przywracania do łańcucha pokarmowego białek zwierzęcych
tego samego gatunku, biorąc pod uwagę ryby,
jak również w sprawie spalania i grzebania ubocznych produktów pochodzenia
zwierzęcego
oraz określonych działań przejściowych

(tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienione przez rozporządzenie (WE) Nr 808/2003 Komisji ⁽²⁾, a w szczególności mając na uwadze artykuł 22 ust. 2, artykuł 24 ust. 6 i art. 32 ust.1,

zważywszy, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje zakaz żywienia zwierząt za pomocą przetworzonego białka zwierzęcego pochodzącego od zwierząt tego samego gatunku. Odstępstwa dotyczące ryb mogą być dopuszczone po konsultacji z właściwym komitetem naukowym.
- (2) Naukowy Komitet Sterujący w dn. 17 września 1999 r. wydał stanowisko dotyczące ryzyka wprowadzenia czynników chorobotwórczych TSE do pogłowia zwierząt innych niż przeżuwacze poprzez ponowne wprowadzenie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego do łańcucha pokarmowego. W dn. 6/7 marca wydał on ponadto stanowisko dotyczące przeznaczania mączki z ryb wolnożyjących do spożycia przez ryby hodowlane oraz dotyczące ryzyka choroby TSE poprzez ponowne wprowadzenie ryb do łańcucha pokarmowego. Naukowy Komitet ds. Zdrowia Zwierząt oraz Ochrony Zwierząt wydał w dn. 26 lutego 2003 stanowisko dotyczące zastosowania ubocznych produktów pochodzenia rybnego w akwakulturze. W oparciu o powyższe naukowe stanowiska można zmniejszyć potencjalne ryzyko przy ponownym wprowadzaniu ryb do łańcucha pokarmowego wypełniając szereg warunków.
- (3) Zgodnie z powyższym należy dopuścić możliwość odstępstwa od zakazu ustalonego w rozporządzeniu (WE) Nr 1774/2002 dotyczącego ponownego wprowadzania do łańcucha pokarmowego zwierzęcia tego samego gatunku, w tym przypadku ryb. W celu uniknięcia zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt, odstępstwo to powinno podlegać określonym warunkom.

⁽¹⁾ Dz. U. Nr L 273 z dn. 10.10.2002, str. 1

⁽²⁾ Patrz 1 strona tego Dziennika Urzędowego

- (4) Należy podjąć działania przejściowe, aby przemysł miał wystarczająco dużo czasu w celu dostosowania się do nowych założeń.
- (5) Naukowy Komitet Sterujący wydał w dn. 16/17 stycznia 2003 stanowisko dotyczące, w odniesieniu do TSE, bezpieczeństwa w przypadku grzebania i spalania materiału pochodzenia zwierzęcego potencjalnie zakażonego TSE.
- (6) Aby móc uwzględnić owe stanowisko, muszą zostać ustalone środki wykonawcze dotyczące procesu grzebania i spalania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego zgodnie z art. 24 ust. 6 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002.
- (7) Przewidziane w niniejszym rozporządzeniu działania odpowiadają stanowisku Stałego Komitetu ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Działania przejściowe dotyczące ponownego wprowadzania do łańcucha pokarmowego białek zwierząt tego samego gatunku, w tym przypadku ryb
Zgodnie z art. 32 ust.1 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 Państwa Członkowskie mogą najpóźniej do 31 grudnia 2003 r. stosować w dalszym ciągu obecne normy i reguły dotyczące żywienia ryb, bez obowiązku zmieniania zakazu zawartego w art. 22 ust. 1 lit. a) wspomnianego rozporządzenia, biorąc pod uwagę ryby.

Artykuł 2

Odstępstwo od zakazu dotyczącego ponownego wprowadzenia do łańcucha pokarmowego ryb tego samego gatunku

1. Zgodnie z art. 22 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 udziela się Państwom Członkowskim możliwości odstąpienia od zakazu w przypadku żywienia ryb przetworzonym białkiem zwierzęcym pochodzącym z tusz lub części tusz zwierząt tego samego gatunku.

2. Odstępstwo, o którym mowa w ust. 1 nie obowiązuje jednak w przypadku żywienia ryb hodowlanych przetworzonym białkiem zwierzęcym pochodzącym z ryb hodowlanych tego samego gatunku.

Artykuł 3

Produkty uboczne z ryb wolnożyjących

Ryby wolnożyjące i produkty uboczne pochodzące z ryb wolnożyjących wyłowionych na wolnym morzu lub w jeziorach mogą być użyte:

- a) do produkcji karmy dla ryb; i
- b) jako karma dla ryb.

Artykuł 4

Wymagania dotyczące karmy dla ryb hodowlanych

Ryby i uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego jak również produkty z nich pozyskane, które przeznaczone są do żywienia ryb hodowlanych, muszą spełniać wymagania zawarte w załączniku I.

Artykuł 5

Działania kontrolne

Właściwy organ podejmuje konieczne działania w celu kontrolowania:

- a) przetwarzania i stosowania zgodnie z przepisami paszy zawierającej przetworzone białko zwierzęce, które pozyskane zostało z tusz lub części tusz zwierząt tego samego gatunku;
- b) zwierząt, które żywione są za pomocą paszy, o której mowa pod literą a) wraz ze ścisłym nadzorem nad stanem zdrowotnym tychże zwierząt;
- c) przestrzegania wymagań zawartych w załączniku I.

Artykuł 6

Usuwanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego w przypadku choroby

1. W przypadku, gdy właściwy organ zgodnie z art. 24 ust. 1 litera c) rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 odrzuci możliwość transportu do najbliższej spalarni lub zakładu utylizacyjnego, może on zezwolić na usunięcie tychże ubocznych produktów:

- a) jako odpady poprzez spalanie lub grzebanie w zakładzie z którego pochodzą uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego;
- b) na grzebowisko zatwierdzone zgodnie z Dyrektywą 1999/31/WE lub
- c) jako odpady poprzez spalanie lub grzebanie w miejscu, w którym ograniczone jest zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt, zakładając że miejsce to znajduje się w wystarczającej odległości tak, aby właściwy organ mógł zapewnić kroki w celu prewencji przed zagrożeniem dla zdrowia ludzi i zwierząt jak również dla środowiska.

2. Spalanie i grzebanie zgodnie z poprzednim ustępem 1 literami a) i c) uwzględnia wspólnotowe i narodowe prawo i wytyczne dotyczące ochrony środowiska i zdrowia.

3. Właściwy organ nadzoruje spalanie i grzebanie ubocznych wyrobów zwierzęcych oraz podejmuje konieczne kroki, aby zapewnić, że spełniane są wymagania ustalone w załączniku II.

4. Na potrzeby niniejszego rozporządzenia obowiązuje ustalona w załączniku II litera A definicja pojęć „spalanie lub grzebanie”.

Artykuł 7

Nadzór nad obszarami oddalonymi biorąc pod uwagę spalanie i grzebanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego

W przypadku usuwania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego z oddalonych obszarów zgodnie z art. 24 ust. 1 litera b) rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002, właściwy organ nadzoruje w regularnych odstępach obszary sklasyfikowane jako obszary oddalone, aby zapewnić, że wypełniane są wymagania zawarte z załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 8

Spalanie i grzebanie pszczoł i produktów pszczelarskich
Biorąc pod uwagę pszczoły i produkty pszczelarskie, które podlegają pod art. 5 ust. 1 litera g) rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002, właściwy organ może w razie potrzeby postanowić, że materiał ten poprzez grzebanie lub spalanie jako odpady może być usuwany na miejscu, jeśli przedsięwzięto wszelkie wymagane kroki, aby zapewnić, że grzebanie lub spalanie pszczoł i produktów pszczelarskich nie stanowi żadnego zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt czy środowiska, przy czym należy przestrzegać prawa i wytycznych dotyczących ochrony środowiska i zdrowia obowiązujących we Wspólnocie oraz poszczególnych krajach.

Artykuł 9

Prowadzenie rejestracji

W przypadku spalania lub grzebania, zgodnie z art. 6,7 i 8 osoba odpowiedzialna za spalanie lub grzebanie prowadzi rejestrację dotyczącą:

- a) ilości, kategorii i gatunku zwierzęcia od których pochodzą grzebane lub spalane uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego;
- b) daty i miejsca grzebania lub spalania.

Artykuł 10

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie wraz z dniem opublikowania go w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Rozporządzenie obowiązuje od dnia 1 maja 2003.

Artykuły 2 i 5 nie obowiązują jednak do 1 stycznia 2004 r.

Niniejsze rozporządzenie jest wiążące w swojej całości i stosowane bezpośrednio we wszystkich Państwach Członkowskich.

Bruksela, 12 maja 2003

W imieniu Komisję

David BYRNE

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Wymagania dotyczące karmy i rejestrowania zakładów przetwórczych i producentów karmy, które przetwarzają uboczne produkty rybne i pozyskane z nich produkty przeznaczone do wykorzystania w żywieniu ryb

A. Wymagania dotyczące ryb i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych na karmę dla ryb

Ryby i uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego jak również pozyskane z nich produkty przeznaczone do wykorzystania na karmę dla ryb muszą spełniać następujące wymagania:

- a) należy obchodzić się z nimi i przetwarzać w odosobnieniu od materiału, który nie jest dopuszczony do takiego przeznaczenia;
- b) muszą pochodzić od ryb wolnożyjących lub innych żyjących w morzu czy jeziorach zwierząt nie będących ssakami, które poławiane są na wolnym morzu w celu produkowania z nich mączki rybnej lub muszą pochodzić od świeżych ubocznych produktów z ryb wolnożyjących, które przetworzono w zakładach wytwarzających produkty rybne przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- c) muszą być przetworzone w zakładzie przetwarzającym zatwierdzonym zgodnie z art. 17 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 zgodnie z normami, które zapewniają produkt mikrobiologicznie bezpieczny;
- d) po obróbce i przed zbytem muszą zostać zapakowane, przy czym opakowanie musi być dokładnie widoczne i czytelne wraz z nazwą i adresem zakładu produkującego karmę, jak również musi być opatrzone napisem „do zastosowania jako karma”.

B. Rejestracje, które należy prowadzić w zakładach przetwórczych oraz zakładach wytwarzających karmę, które przetwarzają produkty rybne lub wytwarzają z nich pozyskane produkty przeznaczone do wykorzystania na karmę dla ryb

Zakłady przetwórcze jak również zakłady wytwarzające karmę muszą prowadzić rejestracje dotyczącą ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz produktów z nich pozyskanych:

- a) pochodzenie, ilość i data każdej przybyłej przesyłki ubocznych wyrobów zwierzęcych lub mączki rybnej;
- b) codzienna rejestracja dotycząca wyprodukowanej i dostarczonej ilości mączki rybnej lub karmy dla ryb.

ZAŁĄCZNIK II

Środki wykonawcze zgodnie z art. 24 ust. 6 biorąc pod uwagę uregulowania wyjątkowe w celu usuwania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego

A. Definicja

W myśl niniejszego rozporządzenia „spalanie lub grzebanie na miejscu” oznacza spalanie lub grzebanie w zakładzie, z którego pochodzą uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego lub, jeśli podjęte zostały odpowiednie kroki dla zabezpieczenia biologicznego w celu zminimalizowania rozprzestrzeniania się chorób poprzez transport ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, usunięcie na grzebowisko zatwierdzone zgodnie z Dyrektywą 1999/31/WE, lub w miejscu, które zmniejsza do minimum zagrożenie dla zdrowia ludzi i zwierząt, jak również zmniejsza zagrożenie dla środowiska i znajduje się w określonej odległości umożliwiającej właściwemu organowi ciągły nadzór i opanowanie rozprzestrzeniania się zagrożenia, przy czym należy przestrzegać prawa i wytycznych dotyczących ochrony środowiska i zdrowia obowiązujących we Wspólnocie oraz poszczególnych krajach.

B. Usuwanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego w przypadku choroby

1. Właściwy organ musi nadzorować spalanie ubocznych wyrobów zwierzęcych i podejmować wymagane kroki w celu zapewnienia, że spalanie odbywa się:

- a) na stosie ułożonym zgodnie z przepisami, oraz, że uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego spalane są całkowicie, aż do postaci popiołu; i
- b) bez zagrożenia dla zdrowia ludzi;
- c) bez uciekania się do procesów i metod mogących zagrażać środowisku, przy czym należy przestrzegać prawa i wytycznych dotyczących ochrony środowiska i zdrowia obowiązujących we Wspólnocie oraz poszczególnych krajach tak, aby jeśli ustalono w oparciu o prawo publiczne, do minimum zmniejszać:
 - i) zagrożenie dla wód, powietrza, gleby, roślin i zwierząt,
 - ii) zakłócenia przez hałas lub zapach; i
 - iii) negatywne oddziaływanie na krajobraz lub miejsca szczególnej uwagi.

2. Właściwy organ musi nadzorować grzebanie ubocznych wyrobów zwierzęcych i podejmować wymagane kroki w celu zapewnienia, że grzebanie odbywa się:

- a) w taki sposób, że do grzebowisk nie mają dostępu zwierzęta mięsożerne; i
- b) na
 - i) grzebowisku zatwierdzonym zgodnie z Dyrektywą 1999/31/WE; lub
 - ii) w innym miejscu nie zagrażającym zdrowiu ludzi.

3. W przypadku grzebania w innym miejscu niż na zatwierdzonym grzebowisku, właściwy organ musi podjąć wymagane kroki, aby zapewnić, że uboczne produkty zwierzęce grzebane będą bez uciekania się do procesów i metod mogących zagrażać środowisku, przy czym należy przestrzegać prawa i wytycznych dotyczących ochrony środowiska i zdrowia obowiązujących we Wspólnocie oraz poszczególnych krajach tak, aby jeśli ustalono w oparciu o prawo publiczne, do minimum zmniejszać:

- a) zagrożenie dla wód, powietrza, gleby, roślin i zwierząt,
- b) zakłócenia przez hałas lub zapach; i
- c) negatywne oddziaływanie na krajobraz lub miejsca szczególnej uwagi.

4. W przypadku, gdy uboczne wyroby zwierzęce transportowane są z zakładu macierzystego, właściwy organ musi zapewnić, że:

- a) uboczne produkty zwierzęce transportowane będą w bezpiecznych kontenerach lub pojazdach zabezpieczonych przed wyciekami;
- b) będzie on nadzorował załadunek i wyładunek ubocznych produktów zwierzęcych;
- c) koła pojazdów będą poddane dezynfekcji podczas opuszczania zakładu macierzystego za pomocą środków zatwierdzonego przez właściwy organ;
- d) kontenery i pojazdy przeznaczone do transportu ubocznych produktów zwierzęcych po wyładunku tychże wyrobów zostaną dokładnie wyczyszczone i poddane dezynfekcji za pomocą środka zatwierdzonego przez właściwy organ; i
- e) będą dostępne: odpowiednia eskorta pojazdów, test szczelności i podwójna osłona.

C. Usuwanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego na obszarach oddalonych

W przypadku usuwania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego z oddalonych obszarów zgodnie z art. 24 ust. 1 litera b) rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002

- a) właściwy organ regularnie nadzoruje obszary sklasyfikowane jako obszary oddalone, aby zapewnić, że owe obszary oraz przewidywane w art. 24 ust. 1 litera b) metody usuwania kontrolowane są zgodnie z przepisami:
- b) musi być przestrzegane prawo i wytyczne dotyczące ochrony środowiska i zdrowia obowiązujące we Wspólnocie oraz poszczególnych państwach tak, aby do minimum zmniejszać, w oparciu o prawo publiczne:
 - i) zagrożenie dla wód, powietrza, gleby, roślin i zwierząt,
 - iii) zakłócenia przez hałas lub zapach; i
 - iv) negatywne oddziaływanie na krajobraz lub miejsca szczególnej uwagi.

ROZPORZĄDZENIE (WE) Nr 812/2003 KOMISJI
z dnia 12 maja 2003
dotyczące regulacji przejściowych zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002
Parlamentu Europejskiego i Rady
w sprawie importu i tranzytu określonych produktów z krajów trzecich
(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi produktami zwierzęcymi nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienione przez rozporządzenie (WE) Nr 808/2003 Komisji ⁽²⁾, a w szczególności mając na uwadze artykuł 32 ust.1,

zważywszy, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje obszerne zweryfikowanie prawa wspólnotowego w oparciu o uboczne produkty zwierzęce nie przeznaczone do spożycia przez ludzi wraz z szeregiem surowych wymagań. Dodatkowo przewiduje się przyjęcie odpowiednich działań przejściowych.
- (2) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje, że określone produkty przetworzone, które mogą być użyte jako wyjściowy materiał paszowy i karma dla zwierząt towarzyszących, gryzaki i wyroby techniczne, mogą być importowane do Wspólnoty lub przechodzić przez teren Wspólnoty tranzytem, jeśli spełniane są właściwe założenia wspomnianego rozporządzenia. Ponadto rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje sporządzenie list krajów trzecich lub obszarów krajów trzecich oraz list zakładów, z których produkty te mogą być importowane. Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 w dalszej części przewiduje opracowanie wzorów świadectw zdrowotności, które mają potwierdzać, że produkty spełniają właściwe założenia wspomnianego rozporządzenia. Owe listy i wzory świadectw nie zostały jeszcze opracowane.
- (3) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje, że do momentu opracowania owych list oraz wzorów świadectw, Państwa Członkowskie na produkty, które nie są jeszcze zharmonizowane na płaszczyźnie wspólnotowej, mogą zachować kontrole, zgodnie z dyrektywą 97/98/WE Rady z dn. 18 grudnia 1997 w sprawie ustalenia reguł dotyczących kontroli weterynaryjnych wyrobów ⁽³⁾

⁽¹⁾ Dz. U. Nr L 273 z dn. 10.10.2002, str. 1

⁽²⁾ Patrz 1 strona tego Dziennika Urzędowego

⁽³⁾ Dz. U. Nr L 24 z dn. 30.1.1998, str. 9

importowanych do Wspólnoty z krajów trzecich oraz przewidziane świadectwa zgodnie z istniejącym prawem poszczególnych krajów.

- (4) Niezbędny jest, aby do momentu zmiany art. 29 ust. 6 i zaktualizowania wzorów zaświadczeń w załączniku X wspomnianego rozporządzenia, przewidzieć działania przejściowe dla krajów trzecich. Zgodnie z powyższym Państwa Członkowskie powinny w dalszym ciągu zezwalać na import i tranzyt określonych produktów do Wspólnoty lub ewentualnie przez jej teren, jeśli ustalone zgodnie z dyrektywą 97/79/WE kontrole jak również założenia i przepisy dotyczące świadectw w istniejących decyzjach Wspólnoty lub, w przypadku produktów nie podlegających żadnej decyzji Wspólnoty, będą przestrzegane w oparciu o istniejące prawo narodowe.
- (5) Przewidziane w niniejszym rozporządzeniu działania odpowiadają stanowisku Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Regulacja wyjątkowa dotycząca importu z krajów trzecich

1. W drodze regulacji wyjątkowej art. 29 ust. 3, 4, 5 i 6 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 Państwa Członkowskie zezwalają w myśl załączników VII i VIII wspomnianego rozporządzenia na import lub tranzyt produktów przez terytorium Wspólnoty, z zastrzeżeniem przestrzegania założeń dotyczących świadectw i przedłożenia ważnego świadectwa w oparciu o wzory przewidziane w:

- a) decyzjach przedstawionych w załączniku do niniejszego rozporządzenia, w przypadku produktów podlegających tymże decyzjom;
- b) istniejącym prawie narodowym, obejmującym te produkty, które nie podlegają żadnej decyzji załączonej do niniejszego rozporządzenia.

2. Komisja zaproponuje szczegółowe regulacje przejściowe dla produktów, dla których przedstawione zostanie wystarczające uzasadnienie.

Artykuł 2

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie wraz z dniem opublikowania go w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Rozporządzenie obowiązuje od dnia 1 maja 2003 do dnia 31 grudnia 2003 r.

Niniejsze rozporządzenie jest wiążące w swojej całości i stosowane bezpośrednio we wszystkich Państwach Członkowskich.

Bruksela, 12 maja 2003

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

1. Decyzja Komisji 89/18/EWG z dn. 22 grudnia 1998 r. dotycząca importu świeżego mięsa z krajów trzecich dla innych celów niż konsumpcyjne ⁽⁴⁾.
2. Decyzja Komisji 92/187/EWG z dn. 28 lutego 1992 r. dotycząca ustalenia warunków importu określonych surowców dla przetwórczego przemysłu farmaceutycznego z określonych krajów trzecich, które nie uwzględnione są na liście ustalonej wraz z decyzją 79/542/EWG Rady ⁽⁵⁾.
3. Decyzja Komisji 92/183/EWG z dn. 3 marca 1992 r. dotycząca ustalenia ogólnych warunków importu określonych surowców dla zakładów przetwórstwa farmaceutycznego z określonych krajów trzecich, które nie uwzględnione są na liście ustalonej wraz z decyzją 79/542/EWG Rady ⁽⁶⁾.
4. Decyzja Komisji 92/562/EWG z dn. 17 listopada 1992 r. dotycząca dopuszczenia alternatywnych metod obróbki termicznej materiałów wysokiego ryzyka ⁽⁷⁾
5. Decyzja Komisji 94/183/WE z dn. 1 marca 1994 r. dotycząca ustalenia warunków weterynaryjnych i świadectw weterynaryjnych dla importu surowicy koniowatych z krajów trzecich ⁽⁸⁾.
6. Decyzja Komisji 94/309/WE z dn. 27 kwietnia 1994 r. dotycząca ustalenia warunków weterynaryjnych i świadectw weterynaryjnych dla importu z krajów trzecich karmy dla zwierząt towarzyszących i określonych nie wygarbowanych produktów jadalnych dla zwierząt towarzyszących, które zawierają materiał niskiego ryzyka ⁽⁹⁾.
7. Decyzja Komisji 94/344/WE z dn. 27 kwietnia 1994 r. dotycząca ustalenia warunków weterynaryjnych i świadectw weterynaryjnych dla importu z krajów trzecich przetworzonego białka zwierzęcego, włącznie z paszą zawierającą tego rodzaju białko ⁽¹⁰⁾.
8. Decyzja Komisji 94/435/WE dotycząca wymagań zdrowotnych zwierząt i świadectw weterynaryjnych dla importu szczeciny świńskiej z krajów trzecich ⁽¹¹⁾.
9. Decyzja Komisji 94/446/WE z dn. 14 czerwca 1994 r. dotycząca uregulowań importu z krajów trzecich kości i wyrobów z kości, rogów i wyrobów z rogów jak również

⁴ Dz. U. Nr L 8 z dn. 11.1.1989, str. 17.

⁵ Dz. U. Nr L 87 z dn. 2.4.1992, str. 20.

⁶ Dz. U. Nr L 84 z dn. 31.3.1992, str. 33.

⁷ Dz. U. Nr L 359 z dn. 9.12.1992, str. 23. Zmieniona ostatnio przez akt przystąpienia 1994

⁸ Dz. U. Nr L 62 z dn. 5.3.1994, str. 41.

⁹ Dz. U. Nr L 137 z dn. 1.6.1994, str. 62. Zmieniona ostatnio przez decyzję 97/199/WE (Dz. U. L 84 z dn. 26.3.1997, str. 44)

¹⁰ Dz. U. Nr L 154 z dn. 21.6.1994, str. 45. Zmieniona ostatnio przez decyzję 97/198/WE (Dz. U. L 84 z dn. 26.3.1997, str. 36)

¹¹ Dz. U. Nr L 180 z dn. 14.7.1994, str. 40.

kopyt i pazurów oraz produktów z nich pozyskanych, wyłączając mączki, które nie przeznaczone są do spożycia przez ludzi i skarmiania zwierząt⁽¹²⁾.

10. Decyzja Komisji 94/860/WE z dn. 20 grudnia 1994 r. dotycząca uregulowań importu z krajów trzecich wyrobów pszczelarskich przeznaczonych do zastosowania w pszczelarstwie⁽¹³⁾.

11. Decyzja Komisji 95/341/WE z dn. 27 czerwca 1995 r. dotycząca warunków zdrowia zwierząt i świadectw weterynaryjnych w przypadku importu z krajów trzecich mleka i określonych wyrobów na bazie mleka, nie przeznaczonych do spożycia przez człowieka⁽¹⁴⁾.

12. Decyzja Komisji 96/500/WE z dn. 22 czerwca 1996 r. dotycząca ustalenia warunków weterynaryjnych i świadectw weterynaryjnych lub urzędowego oświadczenia w przypadku importu z krajów trzecich trofeów łowieckich pochodzących ze zwierząt kopytnych i ptaków, które nie poddane zostały całkowitemu wypchaniu⁽¹⁵⁾.

13. Decyzja Komisji 97/168/WE z dn. 29 listopada 1997 r. dotycząca ustalenia warunków weterynaryjnych i świadectw weterynaryjnych lub urzędowego oświadczenia w przypadku importu z krajów trzecich skór zwierząt kopytnych⁽¹⁶⁾.

14. Decyzja Komisji 97/735/WE z dn. 21 października 1997 r. dotycząca środków bezpieczeństwa w przypadku handlu określonymi rodzajami ubocznymi produktami zwierzęcymi.⁽¹⁷⁾

15. Decyzja Komisji 2001/25/WE z dn. 27 grudnia 2000 r. dotycząca zakazu stosowania określonych ubocznych produktów zwierzęcych w paszy dla zwierząt⁽¹⁸⁾

16. Decyzja Komisji 94/278/WE z dn. 18 marca 1994 r. dotycząca ustalenia list krajów trzecich, z których Państwa Członkowskie zezwalają na import określonych wyrobów wymienionych w Dyrektywie Rady 92/118/EWG⁽¹⁹⁾.

¹² Dz. U. Nr L 183 z dn. 19.7.1994, str. 46. Zmieniona ostatnio przez decyzję 97/197/WE (Dz. U. L 84 z dn. 26.3.1997, str. 32)

¹³ Dz. U. Nr L 352 z dn. 31.12.1994, str. 69.

¹⁴ Dz. U. Nr L 200 z dn. 24.8.1995, str. 42.

¹⁵ Dz. U. Nr L 203 z dn. 13.8.1996, str. 13.

¹⁶ Dz. U. Nr L 67 z dn. 7.3.1997, str. 19.

¹⁷ Dz. U. Nr L 294 z dn. 28.10.1997, str. 7. Zmieniona ostatnio przez decyzję 1999/534/WE Rady (Dz. U. L 204 z dn. 4.8.1999, str. 37)

¹⁸ Dz. U. Nr L 6 z dn. 11.1.2001, str. 16.

¹⁹ Dz. U. Nr L 120 z dn. 11.5.1994, str. 44. Zmieniona ostatnio przez decyzję 98/597/WE (Dz. U. L 286 z dn. 23.10.1998, str. 59)

ROZPORZĄDZENIE (WE) Nr 813/2003 KOMISJI
z dnia 12 maja 2003
dotyczące regulacji przejściowych zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002
Parlamentu Europejskiego i Rady
w sprawie odbioru, transportu i usuwania środków żywności uprzednio
przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 3 października 2002 wraz z przepisami zdrowotnymi związanymi z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonymi do spożycia przez ludzi ⁽¹⁾, zmienione przez rozporządzenie (WE) Nr 808/2003 Komisji ⁽²⁾, a w szczególności mając na uwadze art. 32 ust.1,

zważywszy, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) Nr 1774/2002 przewiduje obszerne zweryfikowanie prawa wspólnotowego w oparciu o uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczone do spożycia przez ludzi wraz z szeregiem surowych wymagań. Dodatkowo przewiduje się przyjęcie odpowiednich działań przejściowych.
- (2) Wobec surowego charakteru tychże założeń należy przewidzieć działania przejściowe dla Państw Członkowskich tak, aby przemysł miał wystarczająco dużo czasu w celu dostosowania się do owych założeń. Ponadto należy dalej rozwijać alternatywne metody odbierania/zbierania, transportowania, przechowywania, postępowania, przetwarzania i zastosowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego jak również metody usuwania tychże produktów ubocznych.
- (3) Następnie należy przyjąć regulację wyjątkową jako działanie przejściowe dla Państw Członkowskich, aby mogły zezwolić na dalsze stosowanie przez przedsiębiorstwa przepisów krajowych dotyczących odbioru, transportu i usuwania środków żywności uprzednio przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
- (4) W czasie tego okresu, w którym obowiązują działania przejściowe, powinny być utrzymane odpowiednie systemy kontrolne w Państwach Członkowskich w celu uniknięcia zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt.

⁽¹⁾ Dz. U. Nr L 273 z dn. 10.10.2002, str. 1

⁽²⁾ Patrz 1 strona tego Dziennika Urzędowego

- (5) Przewidziane w niniejszym rozporządzeniu działania odpowiadają stanowisku Stałego Komitetu ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt.

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Regulacja wyjątkowa dotycząca odbioru, transportu i usuwania środków żywności uprzednio przeznaczonych do spożycia przez ludzi

1. Zgodnie z art. 32 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002 i odbiegając od art. 6 ust. 2 litera f) i art. 7 tegoż rozporządzenia, Państwa Członkowskie, zgodnie z przepisami krajowymi w dalszym ciągu mogą udzielać, najpóźniej do 31 grudnia 2005 r., użytkującym zakłady i obiekty pojedynczych zezwoleń na zastosowanie przepisów krajowych dotyczących odbioru/zbierania, transportu i przetwarzania środków żywności uprzednio przeznaczonych do spożycia przez ludzi wspomnianych przez art. 6 ust. 1 litera f) tegoż rozporządzenia, jeśli przepisy krajowe:

- a) bez uszczerbku dla ust. 2 zapewnia, że pierwotne artykuły spożywcze nie są mieszane z materiałem Kategorii 1 lub 2, i
- b) jest zgodne z pozostałymi założeniami rozporządzenia (WE) Nr 1774/2002.

2. Mieszanka środków żywności uprzednio przeznaczonych do spożycia przez ludzi z materiałem Kategorii 1 lub 2 może być dopuszczona, jeśli materiał zostanie wysłany do spalania lub przetworzenia w zakładzie przeznaczonym do przetwarzania materiału Kategorii 1 lub 2, zanim zostanie usunięty jako odpad poprzez spalanie, półspalanie lub grzebanie zgodnie z prawem wspólnotowym.

3. Jeśli pierwotne artykuły spożywcze wysyłane są na zatwierdzone grzebowisko w celu usunięcia ich jako odpady, należy podjąć wszelkie działania, aby zapewnić, że pierwotne artykuły spożywcze nie będą mieszane z nieprzetworzonym materiałem wymienionym w art. 4, 5 i art. 6 ust. 1 litery a) do e) i g) do k).

Artykuł 2

Działania kontrolne

Właściwy organ podejmuje konieczne działania, aby kontrolować czy przez użytkujących zakłady i obiekty, którzy otrzymali zezwolenie, przestrzegane są warunki wymienione w art. 1.

Artykuł 3

Odebranie zezwoleń i usuwanie materiału, który nie spełnia warunków niniejszego rozporządzenia

1. Wydane przez właściwy organ poszczególne zezwolenia dotyczące odbioru, transportu i usuwania środków żywności uprzednio przeznaczonych do spożycia przez ludzi pochodzenia zwierzęcego, będą natychmiast ostatecznie odbierane użytkownikom,

zakładom lub obiektom, w przypadku, gdy warunki ustalone w tymże rozporządzeniu nie są już przestrzegane.

2. Właściwy organ odbiera wszystkie zezwolenia wydane zgodnie z art. 1 najpóźniej do 31 grudnia 2005 r. Właściwy organ udziela ostatecznego zezwolenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1774/2002 tylko wtedy, gdy na podstawie inspekcji przekonany jest, że zakłady i obiekty wymienione w art. 1 wypełniają wszystkie warunki niniejszego rozporządzenia.

3. Materiał, który nie spełnia warunków niniejszego rozporządzenia, należy usunąć zgodnie z instrukcjami właściwego organu.

Artykuł 4

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie wraz z dniem opublikowania go w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Rozporządzenie obowiązuje od dnia 1 maja 2003 r. do dnia 31 grudnia 2005 r.

Niniejsze rozporządzenie jest wiążące w swojej całości i stosowane bezpośrednio we wszystkich Państwach Członkowskich.

Bruksela, 12 maja 2003

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

DYREKTYWA RADY

z dnia 25 października 1966 r.

zmieniająca dyrektywę Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem

(66/601/EWG)

RADA EUROPEJSKIEJ WSPÓLNOTY GOSPODARCZEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego¹,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego,

a także mając na uwadze, co następuje:

dyrektywa Rady z dnia 26 czerwca 1964 r.² w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem weszła w życie z dniem 30 czerwca 1965 r.;

dyrektywa ta stanowi pierwszy etap harmonizacji mającej na celu usunięcie przeszkód w handlu, powstających na skutek różnic między przepisami weterynaryjnymi Państw Członkowskich, w szczególności w odniesieniu do higieny mięsa;

włączenie tej dyrektywy do przepisów prawa każdego Państwa Członkowskiego wykazało, że jej przepisy należy dostosować w świetle nowych danych technicznych i naukowych oraz zdobytego doświadczenia;

dlatego też należy jak najszybciej dokonać zmian w tekście oryginalnym, jednakże nie naruszając podstawowych norm i zasad systemu ustanowionego przez tę dyrektywę;

w świetle zdobytego doświadczenia należy rozwinąć niektóre z definicji zawarte w tej dyrektywie;

należy sprecyzować, że przyczyny zakazu wprowadzenia do obrotu mięsa muszą zostać stwierdzone w momencie inspekcji sanitarnej przeprowadzanej w kraju przeznaczenia, w szczególności w celu określenia uprawnień urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za wydanie opinii dla nadawcy;

należy wyraźnie stwierdzić, że w handlu świeżym mięsem nieprzeznaczonym do spożycia

¹ Dz.U. nr 130 z 19.07.1966, str. 2466/66.

² Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

przez ludzi przepisy krajowe obowiązują do momentu przyjęcia rozporządzeń wspólnotowych;

przepisy dotyczące higieny rzeźni muszą zostać utrzymane, jednakże wymóg, że należy wyznaczać specjalne miejsca w rzeźni, gdzie nie są ubijane niektóre gatunki zwierząt może zostać wycofany;

doświadczenie wykazało, że należy zmienić wymagania dotyczące znakowania w odniesieniu do małych kawałków mięsa i podrobów oraz że do znakowania mięsa powinno zostać dopuszczone stosowanie innych barwników fioletowych oprócz fioletów metylowych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Dyrektywa Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych produkcji i wprowadzenia do obrotu świeżego mięsa zostaje zmieniona sposobem określony w poniższych artykułach.

Artykuł 2

1. W art. 2 lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) „tusza” oznacza całą tuszę zwierzęcia po uboju, odkrwawieniu, wypatroszeniu i usunięciu zakończeń kończyn przy nadgarstku i stępie, głowy, ogona i wymion; dodatkowo, w przypadkach bydła, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych, po oskórowaniu.”

2. W art. 2 lit. b) na końcu dodaje się wyrazy „nawet naturalnie połączone z tuszą”.

Artykuł 3

W art. 3 ust. 1 lit. c) wyrazy „uznanego za zdrowe” zastępuje się wyrazami „w wyniku takiej inspekcji, zatwierdzonego jako nadające się do uboju do celów handlu wewnątrzspółnotowego świeżym mięsem”.

Artykuł 4

W art. 4 ust. 4 po wyrazie „rzeźnią” dodaje się wyrazy „lub zakładem rozbioru mięsa”

Artykuł 5

W art. 5 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Bez uszczerbku dla uprawnień wynikających z art. 4 ust. 3 akapit drugi, Państwo Członkowskie może zakazać wprowadzenia do obrotu świeżego mięsa na swoim terytorium, jeśli w czasie inspekcji sanitarnej przeprowadzanej w kraju przeznaczenia stwierdzono, że:

a) mięso takie nie nadaje się do spożycia przez ludzi, lub

- b) nie są przestrzegane przepisy art. 3.”

Artykuł 6

1. W art. 6 ust. 1 część A lit. a) w tekście niemieckim skreśla się wyrazy „und Schweinen”.
2. W art. 6 ust. 1 część A dodaje się lit. d) w brzmieniu:
„d) świeże mięso nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi.”
3. W art. 6 ust. 1 część A na końcu dodaje się przepis w brzmieniu:
„Świeże mięso wymienione w lit. a)-c), może być wysyłane jedynie zgodnie z art. 3.”

Artykuł 7

W rozdziale I pkt 1 załącznika I wprowadza się następujące zmiany:

- a) Lit. b) otrzymuje brzmienie:
„b) pomieszczenia do uboju odpowiednio duże, aby można w nich było należycie wykonywać pracę; jeżeli w pomieszczeniu ubojowym dokonuje się uboju zarówno trzody chlewnej, jak i innych gatunków zwierząt, należy wyznaczyć specjalne miejsce do uboju świń;”
- b) Lit. e) otrzymuje brzmienie:
„e) osobne pomieszczenia do przechowywania tłuszczu oraz skór, rogów i kopyt, jeżeli takie produkty odpadowe nie są usuwane z ubojni w dniu uboju;”
- c) Lit. p) otrzymuje brzmienie:
„p) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wyłącznie wody przeznaczonej do picia; jednakże w wyjątkowych przypadkach woda inna niż przeznaczona do picia może być stosowana do produkcji pary z zastrzeżeniem, że rury zainstalowane w tym celu nie zezwalają na użycie tej wody do innych celów.”

Artykuł 8

W rozdziale V załącznika 1 pkt 18 otrzymuje brzmienie:

„18. Tusze zwierząt jednokopytnych, trzody chlewnej powyżej czwartego miesiąca życia oraz bydła powyżej trzeciego miesiąca życia należy przedstawić do inspekcji podzielone na półtusze, wzdłuż kręgosłupa. W przypadku trzody chlewnej i zwierząt jednokopytnych głowę należy również przeciąć podłużnie. Jeżeli będzie to konieczne ze względu na inspekcję, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać podziału tuszy każdego zwierzęcia wzdłuż”.

Artykuł 9

1. W rozdziale VII pkt 29 tiret pierwsze załącznika I skreśla się wyrazy „w okolicy grzbietowym”.

2. W rozdziale VII załącznika I pkt 30 otrzymuje brzmienie:

„30. Wątroby znakuje się znakiem wypalonym przy pomocy stempla zgodnie z ust. 28.

Głowy, języki, serca i płuca znakuje się tuszem lub znakiem wypalonym przy pomocy stempla zgodnie z ust. 28.

Jednakże w przypadku bydła poniżej trzeciego miesiąca życia, trzody chlewnej, owiec i kóz, znakowanie języków i serc nie jest obowiązkowe.”

3. W rozdziale VII załącznika I pkt 31 otrzymuje brzmienie:

„31. Części inne niż tłuszcz, tłuszcz podskórny, ogony, uszy i łapy uzyskane w zakładach rozbioru mięsa z odpowiednio oznakowanych tusz muszą, bez względu na obecność znaku lub jej brak, być oznakowane lub znakiem wypalonym przy pomocy stempla zgodnie z ust. 28, na którym znajduje się numer zakładu rozbioru mięsa zamiast weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego rzeźni;

Kawałki słoniny, z których usunięto skórę, należy pogrupować w partie po pięć sztuk, opieczutowane pod nadzorem urzędowym i opatrzone etykietą zgodnie z ust. 32.”

4. W rozdziale VII załącznika I pkt 32 otrzymuje brzmienie:

„32. Jeżeli części z tusz lub podrobów wysyłane są w paczkach, znak określony w ust. 28 i 31 musi zostać umieszczony na widocznej etykietce przytwierdzonej do paczki, w sposób prowadzący do jego bezwzględnego złamania przy otwieraniu paczki.”

W ust. 32 skreśla się ostatnie zdanie.

5. W rozdziale VII załącznika I pkt 33 otrzymuje brzmienie:

„33. Przy znakowaniu mięsa tuszem może być wykorzystywany jedynie fiolet metylowy lub inny barwnik fioletowy dopuszczony do takich celów na mocy przepisów wspólnotowych.”

Artykuł 10

W rozdziale VIII załącznika I pkt 34 otrzymuje brzmienie:

„34. Oryginał świadectwa zdrowia dołączony do mięsa podczas transportu do kraju przeznaczenia musi być wystawiony przez urzędowego lekarza weterynarii w czasie załadunku. Świadectwo zdrowia musi odpowiadać w formie i treści wzorowi przedstawionemu w załączniku II, być sporządzone przynajmniej w języku kraju przeznaczenia i zawierać informacje określone we wzorze zamieszczonym w załączniku

II.”

Artykuł 11

W pkt IV załącznika II lit a) otrzymuje brzmienie:

„a) - że mięso opisane powyżej³

- że etykieta umieszczona na opakowaniach mięsa opisanego powyżej³

jest opatrzona znakiem potwierdzającym, że mięso w całości pochodzi od zwierząt ubijanych w zatwierdzonych rzeźniach.”

Artykuł 12

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy w terminie ośmiu miesięcy po jej ogłoszeniu i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 13

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 25 października 1966 r.

W imieniu Rady

B. W. BIESHEUVEL

Przewodniczący

DYREKTYWA RADY

z dnia 26 czerwca 1964 r.

w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy
świeżym mięsem

(64/433/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego¹,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego²,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady nr 20³ w sprawie stopniowego ustanawiania wspólnej organizacji rynku wieprzowiny weszło w życie i należy przyjąć podobne regulacje dotyczące wołowiny i cielęciny;

rozporządzenie Rady nr 20 zastępuje wiele tradycyjnych środków ochrony stosowanych na granicy jednolitym systemem ułatwiającym, w szczególności, handel we Wspólnocie; regulacje dotyczące wołowiny i cielęciny, które należy przyjąć, mają również na celu wyeliminowanie barier w tym handlu;

dopóki przeszkodą w handlu we Wspólnocie będą różnice istniejące między wymogami zdrowotnymi dotyczącymi mięsa w Państwach Członkowskich, wdrożenie wspomnianych regulacji nie przyniesie pożądaných rezultatów;

w celu pozbycia się powyższych różnic, należy doprowadzić do zgodności przepisów dotyczących zdrowia Państw Członkowskich z już przyjętymi lub projektowanymi regulacjami w sprawie stopniowego ustanawiania wspólnej organizacji rynków;

przedmiotem zbliżenia powinna być, w szczególności, standaryzacja wymogów zdrowotnych dotyczących mięsa w rzeźniach i pomieszczeniach rozbioru mięsa, a także podczas składowania i transportu; właściwe władze Państw Członkowskich powinny być odpowiedzialne za zatwierdzanie, do celów handlu we Wspólnocie, rzeźni i zakładów rozbioru mięsa, które spełniają wymogi zdrowotne ustanowione niniejszą dyrektywą oraz za zapewnienie przestrzegania warunków takiego zatwierdzania; należy również ustanowić

¹ Dz.U. nr 134 z 14.12.1962, str. 2781/62.

² Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2028/64.

³ Dz.U. nr 30 z 20.04.1964, str. 945/62.

przepisy dotyczące zatwierdzania przez Państwa Członkowskie chłodni przeznaczonych do składowania mięsa;

wystawienie świadectwa zdrowia sporządzonego przez urzędowego lekarza weterynarii kraju wywozu, uważa się za najlepszą formę zapewnienia właściwych władz kraju przeznaczenia, iż przesyłka mięsa jest zgodna z przepisami niniejszej dyrektywy; świadectwo zdrowia powinno być dołączone do przesyłki mięsa do miejsca przeznaczenia;

Państwa Członkowskie powinny posiadać kompetencję do zakazywania wprowadzenia mięsa na ich terytorium po stwierdzeniu, że nie nadaje się ono do spożycia przez ludzi lub gdy nie jest zgodne z wymogami wspólnotowych przepisów dotyczących zdrowia;

na swój wniosek, lub na wniosek swojego przedstawiciela, nadawca powinien posiadać możliwość zwrotu mięsa, z zastrzeżeniem wskazań przeciwnych wynikających ze względów zdrowotnych;

w przypadku zakazu lub ograniczeń, należy powiadomić o ich przyczynach nadawcę lub jego przedstawiciela, a w niektórych przypadkach, także właściwe władze kraju wywozu w celu zaznajomienia ich z przyczynami nałożenia takich restrykcji;

w przypadku sporu między nadawcą a władzami Państwa Członkowskiego miejsca przeznaczenia, dotyczącego uzasadnienia zakazu lub ograniczeń, nadawca powinien posiadać możliwość uzyskania opinii biegłego lekarza weterynarii, którego może wybrać z listy sporządzonej przez Komisję;

jednakże, należy określić przyspieszoną procedurę wspólnotową w celu rozstrzygnięcia sporów między Państwami Członkowskimi, dotyczących uzasadnienia zatwierdzenia rzeźni lub zakładów rozbioru mięsa;

niemożliwe jest zbliżenie przepisów prawa krajowego Państw Członkowskich w niektórych dziedzinach, w których występują specyficzne problemy, przed przeprowadzeniem odpowiednich badań

przepisy dotyczące zdrowia zwierząt regulujące handel żywymi zwierzętami oraz mięsem zostaną objęte przedmiotem innych dyrektyw Wspólnoty; konieczne wydaje się obecnie podjęcie pierwszych działań w kierunku zbliżania przepisów prawa krajowego w tych dziedzinach w drodze ustalenia niektórych warunków, zgodnie z którymi Państwa Członkowskie mogą zakazywać lub ograniczać wprowadzanie mięsa na ich terytorium, z przyczyn zdrowotnych oraz w drodze określenia procedury konsultacji,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się do handlu we Wspólnocie świeżym mięsem zwierząt domowych następujących gatunków: bydło, trzoda chlewna, owce i kozy oraz zwierzęta nieparzystokopytne.

2. Za mięso uważa się wszystkie części tych zwierząt, nadające się do spożycia przez ludzi.

3. Za świeże mięso uważa się wszelkiego rodzaju mięso, które nie zostało poddane żadnemu procesowi konserwacji; jednakże, do celów niniejszej dyrektywy, za świeże mięso uważa się mięso schłodzone i zamrożone.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

- a) „tusza” oznacza całą tuszę zwierzęcia po uboju, wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu wymion w przypadku krów i, z wyjątkiem przypadku świń, oskórowaniu, oraz oddzieleniu głowy i kończyn; te ostatnie oddzielone w nadgarstkach i stępach;
- b) „podroby” oznacza świeże mięso inne niż tusza, zgodnie z definicją w lit. a);
- c) „wnętrzości” oznacza podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, włączając tchawicę i przełyk;
- d) „urzędowy lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;
- e) „kraj wywozu” oznacza Państwo Członkowskie, z którego świeże mięso wysyłane jest do innego Państwa Członkowskiego;
- f) „kraj przeznaczenia” oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysyłane jest świeże mięso z innego Państwa Członkowskiego.

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że wyłącznie świeże mięso, które, bez uszczerbku dla przepisów art. 8, spełnia następujące wymogi, wysyłane jest z jego terytorium na terytorium innego Państwa Członkowskiego:

- a) pochodzi z rzeźni zatwierdzonej i nadzorowanej zgodnie z art. 4 ust. 1;
- b) zostało, w przypadku rozbioru na części mniejsze niż ćwiartki wymienione w art. 6 ust. 1 pkt A lit. a), podzielone w zakładzie rozbioru mięsa zatwierdzonym i nadzorowanym zgodnie z art. 4 ust. 1;
- c) pochodzi ze zwierzęcia rzeźnego, poddanego badaniu przedubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii, zgodnie z rozdziałem IV załącznika I i uznanego za zdrowe;
- d) poddano je przetwarzaniu w należytych warunkach higienicznych, zgodnie z rozdziałem V załącznika I;
- e) poddane zostało badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii, zgodnie z rozdziałem VI załącznika I, w wyniku którego nie wykazano żadnych zmian oprócz uszkodzeń pourazowych, powstałych krótko przed ubojem lub zlokalizowanych anomalii rozwojowych lub zmian, pod warunkiem stwierdzenia, w

razie potrzeby na podstawie odpowiednich badań laboratoryjnych, że nie powodują one zagrożenia zdrowia człowieka lub niezdatności do spożycia przez człowieka;

- f) jest oznakowane zgodnie z rozdziałem VII załącznika I;
- g) w czasie transportu do kraju przeznaczenia towarzyszy mu świadectwo zdrowia, zgodnie z rozdziałem VIII załącznika I;
- h) zgodnie z rozdziałem IX załącznika I, przechowywane jest po badaniu poubojowym w należytych warunkach higienicznych w rzeźniach i zakładach rozbioru mięsa, zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 4 ust. 1 lub w chłodniach składowych, zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 4 ust. 4;
- i) zgodnie z rozdziałem X załącznika I, przewożone jest do kraju przeznaczenia w należytych warunkach higienicznych.

2. Podczas przeprowadzania badania poubojowego, określonego w ust. 1 lit. e), urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą pomagać, w kwestiach ściśle manualnych czynnościach, asystenci odpowiednio przeszkoleni w tym celu.

Po konsultacji z Państwami Członkowskimi, Komisja może ustalić szczegółowe zasady regulujące pomoc asystenta.

3. Z handlu we Wspólnocie wyłącza się następujące rodzaje mięsa:

- a) świeże mięso knurów i świń z wnętrzostwem;
- b) świeże mięso barwione naturalnie lub sztucznie, z wyjątkiem używania barwników stosowanych do znakowania, określonych w rozdziale VII załącznika I;
- c) świeże mięso zwierząt, u których stwierdzono jakąkolwiek formę gruźlicy lub jedną lub więcej żywych lub martwych wągryzyc;
- d) części tusz lub podrobów z uszkodzeniami pourazowymi, powstałymi krótko przed ubojem, z anomaliami rozwojowymi lub zmianami, określonymi w art. 3. ust. 1 lit. e);
- e) krew po obróbce chemicznej przeprowadzanej w celu zapobieżenia krzepnięciu.

Artykuł 4

1. Właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego, na terytorium, którego znajduje się rzeźnia lub zakład rozbioru mięsa, zapewniają, że zatwierdzenia, określonego w art. 3 ust. 1 lit. a) i b) udziela się wyłącznie w przypadku, gdy przestrzegane są przepisy rozdziałów I-III załącznika I.

Właściwe władze centralne zapewniają, że przestrzeganie tych przepisów jest stale nadzorowane przez urzędowego lekarza weterynarii; właściwe władze centralne zapewniają także, że udzielone zatwierdzenie zostaje cofnięte w przypadku nieprzestrzegania tych przepisów.

2. Wszystkie zatwierdzone rzeźnie i zakłady rozbioru mięsa rejestruje się w odrębnych wykazach, przy czym każda rzeźnia i zakład rozbioru posiada weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzenia. Każde Państwo Członkowskie dostarcza innym Państwom Członkowskim oraz Komisji wykazy zatwierdzonych rzeźni i zakładów rozbioru oraz weterynaryjne numery identyfikacyjne zatwierdzenia oraz powiadamia je, w miarę potrzeb, o każdym cofnięciu lub udzieleniu zatwierdzenia.

3. W przypadku, gdy Państwo Członkowskie uzna, że postanowienia regulujące zatwierdzenie nie są przestrzegane lub zaprzestano ich przestrzegania w rzeźni lub zakładzie rozbioru mięsa w innym Państwie Członkowskim, powiadamia ono wówczas odpowiednio właściwą władzę centralną danego Państwa Członkowskiego. Powiadomione Państwo Członkowskie podejmuje wszelkie niezbędne środki oraz powiadamia właściwą władzę centralną Państwa Członkowskiego o podjętych decyzjach oraz o przyczynach uzasadniających podjęcie takich decyzji.

Jeśli Państwo Członkowskie, które poinformowało o nieprzestrzeganiu postanowień, obawia się, że niezbędne środki nie zostały podjęte lub są nieodpowiednie, może odpowiednio powiadomić Komisję, która występuje o opinię jednego lub więcej biegłych lekarzy weterynarii. Jeśli Komisja stwierdzi, w świetle tej opinii, że postanowienia regulujące zatwierdzenie nie są przestrzegane lub zaprzestano ich przestrzegania, upoważnia Państwo Członkowskie do tymczasowego zakazania wprowadzania świeżego mięsa na jego terytorium, pochodzącego z danej rzeźni lub, które zostało rozebrane w danym zakładzie rozbioru mięsa.

Na wniosek Państwa Członkowskiego odpowiedzialnego za udzielenie zatwierdzenia, Komisja cofa upoważnienie, po uzyskaniu innej opinii od jednego lub większej liczby biegłych lekarzy weterynarii i upewnieniu się, że zatwierdzenie jest uzasadnione.

Biegli lekarze weterynarii powinni być obywatelami innego Państwa Członkowskiego, niż państwo biorące udział w sporze.

Po konsultacji z Państwami Członkowskimi, Komisja ustanawia ogólne zasady dotyczące stosowania niniejszego ustępu, w szczególności, w zakresie wyznaczania biegłych lekarzy weterynarii i procedury, według której prowadzi się postępowanie w zakresie wydawania opinii przez biegłych lekarzy weterynarii.

4. Chłodnie składowe, nawet w przypadku, gdy znajdują się poza rzeźnią, w zakresie dotyczącym przechowywania świeżego mięsa, nadzorowane są przez urzędowego lekarza weterynarii.

Właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego, na terytorium, którego znajduje się chłodnia składowa, odpowiedzialne są za zatwierdzenie tej chłodni, w której przechowuje się świeże mięso, oraz za cofnięcie zatwierdzenia.

Artykuł 5

1. Bez uszczerbku dla kompetencji wynikających z art. 4 ust. 3 akapit drugi, drugie zdanie, Państwo Członkowskie może zakazać wprowadzania do obrotu świeżego mięsa na swoim terytorium, jeśli:

a) w czasie przeprowadzania badania weterynaryjnego w kraju przeznaczenia, zbadane mięso zostało uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi; lub

b) nie przestrzegane były przepisy art. 3.

2. Decyzje podjęte na podstawie ust. 1 powinny, na wniosek nadawcy lub jego przedstawiciela, zezwalać na zwrot świeżego mięsa, pod warunkiem, że nie jest to sprzeczne z zasadami zdrowia.

3. Decyzje te powinny być podane do wiadomości nadawcy lub jego przedstawiciela, wraz z przyczynami uzasadniającymi ich podjęcie. Na wniosek nadawcy, uzasadnione decyzje bezzwłocznie podaje się do jego wiadomości na piśmie oraz powiadamia się nadawcę o możliwości odwołania, na podstawie obowiązujących przepisów, oraz o formie i terminach, zgodnie, z którymi wszczyna się postępowanie odwoławcze.

4. W przypadku, gdy podstawą do wydania tych decyzji jest diagnoza choroby zakaźnej, zepsucie zagrażające zdrowiu człowieka lub poważne naruszenia przepisów niniejszej dyrektywy, decyzję wraz z uzasadnieniem podaje się bezzwłocznie również do wiadomości właściwej władzy centralnej kraju wywozu.

Artykuł 6

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 3 ust. 3 oraz do czasu wejścia w życie przepisów przyjętych przez Europejską Wspólnotę Gospodarczą, niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy prawa krajowego Państw Członkowskich:

A. które wprowadzają zakaz lub ograniczenia w odniesieniu do wprowadzenia na ich terytorium następujących:

a) części tusz innych niż:

1. w przypadku bydła:

- póltusze i ćwierćtusze;

2. w przypadku trzody chlewnej,

- póltusze i ćwierćtusze;

- szynki z kością;

- łopatki z kością;

- części z okolicy grzbietowo-lędźwiowej z kością;

- tłuszcz;

- piersi.

Części wyszczególnione w ostatnich tiret trzech powinny ważyć przynajmniej 3 kilogramy;

- b) podroby oddzielone od tusz;
 - c) świeże mięso zwierząt nieparzystokopytnych;
- B. Dotyczące warunków udzielenia zatwierdzenia chłodni składowych, określonych w art. 4 ust. 4 i każdego cofnięcia zatwierdzenia;
- C. Dotyczące przetwarzania zwierząt po uboju z użyciem substancji takich jak antybiotyki, estrogeny, tyrostatyki lub tenderizery mogących spowodować, w wyniku spożycia świeżego mięsa, zagrożenie dla zdrowia lub zaszkodzić zdrowiu człowieka;
- D. Dotyczące dodawania obcych substancji do świeżego mięsa oraz jego przetwórstwa za pomocą jonizacji lub promieniowania ultrafioletowego.

2. Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy prawa krajowego Państw Członkowskich odnoszących się do wykrywania obecności włośnia w świeżym mięsie wieprzowym.

Artykuł 7

1. Prawo odwoływania się od decyzji podjętych przez właściwe władze na podstawie niniejszej dyrektywy zapewnione w obecnym ustawodawstwie Państw Członkowskich nie są ograniczone przez niniejszą dyrektywę.

2. Każde Państwo Członkowskie przyznaje nadawcom, których świeże mięso nie może być wprowadzone do obrotu zgodnie z art. 5 ust. 1, uprawnienie do wystąpienia o opinię biegłego lekarza weterynarii. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że zanim właściwe władze zastosują jakiegokolwiek środki, takie jak zniszczenie mięsa, biegli lekarze weterynarii mają możliwość stwierdzenia czy warunki przewidziane w art. 5 ust. 1 zostały spełnione.

Biegły lekarz weterynarii musi być obywatelem Państwa Członkowskiego innego niż kraj wywozu lub kraj przeznaczenia.

Działając na wniosek Państw Członkowskich, Komisja sporządza listę biegłych lekarzy weterynarii, którzy mogą być wyznaczeni do wydawania takich opinii. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi, Komisja ustanawia ogólne zasady wydawania opinii, które stosuje się, w szczególności, w odniesieniu do procedury wydawania opinii przez biegłych.

Artykuł 8

1. Bez uszczerbku dla postanowień ust. 2 i 4, przepisy prawa krajowego Państw Członkowskich odnośnie zdrowia zwierząt, dotyczące handlu żywymi zwierzętami i świeżym mięsem stosuje się do dnia wejścia w życie wszelkich środków przyjętych w tym zakresie przez Europejską Wspólnotę Gospodarcą.

2. Państwo Członkowskie może, jeśli zachodzi niebezpieczeństwo rozprzestrzenienia się chorób zwierząt wynikające z wprowadzenia na jego terytorium świeżego mięsa z innego Państwa Członkowskiego, przyjąć następujące środki:

- a) w przypadku wybuchu epidemii w innym Państwie Członkowskim, tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie mięsa z części terytorium Państwa Członkowskiego objętego epidemią;
- b) w przypadku stanu epidemii lub jeśli dojdzie do wybuchu innej poważnej zakaźnej choroby zwierząt, tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie mięsa z całego terytorium tego Państwa Członkowskiego.

3. Środki podjęte przez Państwa Członkowskie na mocy ust. 2, podaje się do wiadomości innych Państw Członkowskich i Komisji w terminie dziesięciu dni roboczych, wraz z podaniem ściśle określonych przyczyn, stanowiących podstawę podjęcia tych środków.

4. Jeśli dane Państwo Członkowskie, uzna, że wprowadzenie zakazu lub ograniczenia, określonych w ust. 2, jest nieuzasadnione, może ono zwrócić się do Komisji o bezzwłoczne podjęcie dyskusji w sprawie.

Artykuł 9

Jeśli przepisy prawa wspólnotowego, dotyczące przywozu świeżego mięsa z państw trzecich, nie są stosowane w chwili wejścia w życie niniejszej dyrektywy, lub do czasu, gdy zaczną być stosowane, wówczas przepisy prawa krajowego, odnoszące się do przywozu z tych państw, nie mogą być bardziej korzystne niż przepisy regulujące handel we Wspólnocie.

Artykuł 10

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i załączników do niniejszej dyrektywy, w terminie dwunastu miesięcy od dnia jej ogłoszenia i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 11

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 czerwca 1964 r.

W imieniu Rady

C. HEGLER

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

Warunki, które należy spełnić w celu udzielenia zatwierdzenia rzeźni

1. Rzeźnie wyposażone są w:
 - a) odpowiednie miejsce postoju bydła;
 - b) pomieszczenia do uboju odpowiednio duże, aby można w nich było należycie wykonywać pracę oraz w których znajduje się miejsce przeznaczone do uboju świń;
 - c) pomieszczenie do opróżniania i oczyszczania żołądków i jelit;
 - d) pomieszczenia do oczyszczania wnętrzności i flaków;
 - e) osobne pomieszczenie do przechowywania tłuszczu oraz skór, rogów i kopyt;
 - f) pomieszczenia odpowiednio zamykane, przeznaczone odpowiednio dla zwierząt chorych lub podejrzanych o choroby; uboju takich zwierząt, przechowywania zatrzymanego mięsa;
 - g) dostatecznie duże chłodnie i zamrażalnie;
 - h) odpowiednio wyposażone pomieszczenie zamykane, przeznaczone wyłącznie do świadczenia usług weterynaryjnych; pomieszczenie odpowiednio wyposażone do przeprowadzenia testu trychinoskopii w przypadku, gdy jest on obowiązkowy;
 - i) szatnie, umywalnie, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody; toalety spłukiwane strumieniem wody nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia pracownicze; umywalnie powinny być wyposażone w gorącą i zimną wodę bieżącą, materiały do mycia i odkażania rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalnie muszą znajdować się w pobliżu toalet;
 - j) urządzenia pozwalające na skuteczne przeprowadzenie, w każdej chwili, badania weterynaryjnego przewidzianego niniejszą dyrektywą;
 - k) środki kontroli wstępu do rzeźni oraz wyjścia z rzeźni;
 - l) odpowiednie oddzielenie części czystej i zanieczyszczonej budynku ;
 - m) w pomieszczeniach, gdzie wykonywana jest praca przy przetwarzaniu mięsa:
 - nienasiąkliwa, nieprzepuszczalna posadzka, łatwa w myciu i odkażaniu, odporna na brud i pleśń, lekko nachylona i wyposażona w odpowiednie urządzenia ściekowe przeznaczone do odprowadzania cieczy do odpływów z kratkami;

- gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym pokryciem lub pomalowane do wysokości przynajmniej 3 metrów, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami;
- n) odpowiedni system wentylacyjny i system odparowywania w pomieszczeniach, gdzie wykonuje się prace przetwórcze;
- o) w tych samych pomieszczeniach, odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne nie powodujące zmiany kolorów;
- p) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wody wyłącznie przeznaczonej do picia;
- q) odpowiednie doprowadzenie gorącej wody;
- r) system odprowadzania ścieków zgodny z wymogami zdrowotnymi;
- s) w pomieszczeniach pracowniczych, odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi;
- t) urządzenia, które pozwalają na, po ogłuszeniu podczas uboju zwierząt podejrzanych o choroby, szybkie ich oczyszczenie; w miejscu, gdzie dokonuje się oskórowywania mięsa, haki ze stali nierdzewnej, na których zawieszane są tusze zamieszczone odpowiednio wysoko, aby nie dotykały podłogi;
- u) podwieszany transporter do dalszego przetwarzania mięsa;
- v) urządzenia do ochrony przed owadami i gryzoniami;
- w) narzędzia i urządzenia do pracy, w szczególności trybownice ze stali nierdzewnej łatwe w myciu i odkażaniu;
- x) miejsce odpowiednio wyposażone do odprowadzania obornika;
- y) miejsce odpowiednio wyposażone do mycia i odkażania pojazdów.

ROZDZIAŁ II

Warunki, które należy spełnić w celu udzielenia zatwierdzenia zakładów rozbioru

2. Zakłady rozbioru mięsa wyposażone są w:
 - a) pomieszczenia do rozbioru mięsa, oddzielone od pozostałych pomieszczeń ścianami;
 - b) odpowiednio duże chłodnie i zamrażalnie;
 - c) odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do świadczenia usług weterynaryjnych;

- d) szatnie, umywalnie, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody; toalety spłukiwane strumieniem wody nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia pracownicze; umywalnie muszą być wyposażone w gorącą i zimną wodę bieżącą, materiały do mycia i odkażania rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalnie muszą znajdować się w pobliżu toalet;
- e) w pomieszczeniach do rozbioru mięsa:
 - nienasiąkliwa, nieprzepuszczalna posadzka, łatwa w myciu i odkażaniu, odporna na brud i pleśń, lekko nachylona i wyposażona w odpowiednie urządzenia ściekowe przeznaczone do odprowadzania cieczy do odpływów z kratkami;
 - gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym pokryciem lub pomalowane do wysokości przynajmniej 3 metrów, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami;
- f) urządzenia chłodzące w pomieszczeniach przeznaczonych do rozbioru mięsa, do utrzymywania mięsa w stałej temperaturze nie wyższej niż $+7^{\circ}\text{C}$;
- g) odpowiednia wentylacja w pomieszczeniach do rozbioru mięsa;
- h) w tych samych pomieszczeniach, odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne, nie powodujące zmiany kolorów;
- i) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wody przeznaczonej wyłącznie do picia;
- j) odpowiednie doprowadzenie gorącej wody;
- k) system odprowadzania ścieków zgodny z wymogami zdrowotnymi;
- l) w pomieszczeniach do rozbioru mięsa, odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi;
- m) urządzenia do ochrony przed owadami i gryzoniami;
- n) narzędzia i urządzenia do pracy, takie jak stoły do rozbioru mięsa z wydzielanymi nierdzewnymi blatami, pojemniki, pasy transporterów taśmowych oraz piły ze stali nierdzewnej łatwe w myciu i odkażaniu.

ROZDZIAŁ III

Higiena pracowników, higiena w pomieszczeniach oraz higiena urządzeń w rzeźniach i zakładach rozbioru mięsa

3. Od pracowników wymaga się absolutnej czystości; pomieszczenia i urządzenia winny być utrzymywane w czystości:

- a) Pracownicy powinni, w szczególności, nosić czyste ubrania robocze oraz nakrycia głowy, tam gdzie jest to konieczne, z zakrytą szyją.

Osoby, które mają kontakt z chorymi zwierzętami lub skażonym mięsem powinny niezwłocznie po kontakcie z nimi dokładnie umyć ręce i ramiona gorącą wodą, a następnie je odkazić.

Zabrania się palenia papierosów w pomieszczeniach do pracy i przechowalniach.

- b) Zabrania się wpuszczania psów, kotów i innych zwierząt podwórzowych na teren rzeźni i zakładów rozbioru. Gryzonie, owady i inne szkodniki należy systematycznie niszczyć.
 - c) urządzenia i narzędzia używane do pracy z mięsem utrzymuje się w czystości i dobrym stanie technicznym. Powinny być dokładnie myte i odkażane kilka razy w ciągu dnia pracy, na koniec pracy i przed ponownym użyciem w przypadku, gdy zostały skażone, w szczególności, przez bakterie chorobowe.
4. Pomieszczenia, narzędzia i urządzenia do pracy nie mogą być wykorzystywane do innych celów niż praca z mięsem. Narzędzia do rozbierania mięsa powinny być używane wyłącznie do tego celu.
5. Mięso nie może mieć styczności z podłożem.
6. Używane detergenty, środki odkażające i pestycydy nie mogą mieć wpływu na stan mięsa.
7. Zakazuje się pracy z mięsem i przy jego przetwarzaniu osobom, gdy zachodzi prawdopodobieństwo, że mogą one skazić mięso. Zakaz ten dotyczy w szczególności osób:
- a) chorujących na dur brzuszny lub podejrzanych o dur brzuszny, paratyfus A i B, zakaźne zapalenie jelit (salmonelloza), czerwonkę, zakaźne zapalenie wątroby, szkarlatynę lub są nosicielami tych chorób;
 - b) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na gruźlicę;
 - c) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na zakaźne choroby skóry;
 - d) wykonujących w tym samym czasie prace, które mogą spowodować przeniesienie bakterii na mięso;
 - e) noszących na rękach bandaże, z wyjątkiem osób, które mają założony plaster samoprzylepny chroniący świeże i nie zainfekowane skaleczenie palca.
8. Od każdej osoby pracującej przy przetwarzaniu mięsa wymaga się świadectwa lekarskiego. W dokumencie zaświadcza się, iż nie istnieją żadne przeciwwskazania do zatrudnienia danej osoby. Świadectwo lekarskie należy odnawiać, co roku oraz za każdym razem, gdy wymagać tego będzie urzędowy lekarz weterynarii. Świadectwo lekarskie zachowuje się do dyspozycji urzędowego lekarza weterynarii.

ROZDZIAŁ IV

Badanie przedubojowe

9. Zwierzęta należy poddać badaniu przedubojowemu w dniu ich dostarczenia do rzeźni. Badanie należy powtórzyć bezpośrednio przed ubojem, jeśli zwierzę przebywało w miejscu postoju bydła przez okres dłuższy niż dwadzieścia cztery godziny.
10. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe zgodnie z zasadami etyki i deontologii weterynaryjnej oraz innymi przepisami związanymi z wykonywaniem zawodu lekarza weterynarii, i przy odpowiednim oświetleniu.
11. Badanie powinno stwierdzić:
 - a) czy zwierzęta chorują na chorobę, która może być przeniesiona na ludzi i zwierzęta, lub czy pojawiają się u nich symptomy choroby lub ich ogólny stan wskazuje na możliwość pojawienia się choroby;
 - b) czy widoczne są u nich symptomy choroby lub zaburzenia ich kondycji ogólnej, które prawdopodobnie mogą spowodować, że mięso nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi;
 - c) czy są zmęczone lub pobudzone.
12. Zabrania się uboju zwierząt z przeznaczeniem na handel świeżym mięsem we Wspólnocie:
 - a) jeśli w stosunku do zwierząt zachodzi którykolwiek z warunków wymienionych w pkt. 11 lit. a) i b);
 - b) jeśli zwierzęta nie odpoczęły przez odpowiedni okres, który w przypadku zwierząt zmęczonych lub pobudzonych nie może być krótszy niż dwadzieścia cztery godziny;
 - c) w przypadku zwierząt, u których wykryto jakąkolwiek formę gruźlicy lub które reagują pozytywnie na tuberkulinę z czego wynika, że są chore na gruźlicę.

ROZDZIAŁ V

Higiena uboju i rozbioru mięsa

13. Zwierzęta przeznaczone do uboju, doprowadzone do rzeźni, należy ubić niezwłocznie.
14. Należy je całkowicie okrwawić. Krew przeznaczona do spożycia przez ludzi powinna być zebrana do absolutnie czystych pojemników. Zabrania się mieszania jej ręką, lecz wyłącznie narzędziami, które spełniają wymogi zdrowotne.
15. Obowiązkowe jest niezwłoczne i całkowite oskórowanie; z wyjątkiem świń. Nie oskórowanym świnom należy niezwłocznie usunąć szczecinę.

16. Patroszenie tuszy zwierzęcej należy wykonać niezwłocznie i zakończyć nie później niż pół godziny po wykrwawieniu. Płuca, wątroba, śledziona i śródpiersie mogą zostać oddzielone lub pozostać naturalnie połączone z tuszami. Jeśli zostają one oddzielone, należy je ponumerować lub zidentyfikować w jakikolwiek inny sposób pozwalający na rozpoznanie ich pochodzenia z danej tuszy. Powyższe postanowienia stosuje się również w stosunku do głowy, języka, przewodu pokarmowego lub każdej innej części zwierzęcia poddawanej badaniu. Wymienione części powinny pozostać przy tuszach do zakończenia badania. W odniesieniu do wszystkich gatunków zwierząt, nerki powinny pozostać naturalnie połączone z tuszami, natomiast usunąć należy z nich tłuszcz okołonerkowy.
17. Zakazane jest mycie mięsa przez ścieranie ścierką i za pomocą sprężonych gazów.
18. Tusze zwierząt nieparzystokopytnych, świń i bydła, za wyjątkiem cieląt, przekazuje się do badania podzielone wzdłuż kręgosłupa na półtusze. W przypadku świń i zwierząt nieparzystokopytnych, głowę należy przeciąć podłużnie. Jeśli będzie to konieczne ze względu na badanie, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać podziału każdej tuszy wzdłuż.
19. Zakazany jest rozbiór tusz, usuwanie lub przetwarzanie jakiejkolwiek części zwierzęcia po uboju przed zakończeniem badania.
20. Zatrzymane lub rozebrane mięso, żołądki, jelita, skóry, rogi i kopyta należy, natychmiast, jak to jest możliwe, wynieść do specjalnych pomieszczeń.
21. Jeśli krew z kilku zwierząt zbierana jest do tego samego pojemnika, całą jego zawartość wyłącza się z handlu we Wspólnocie w przypadku, gdy mięso jednego ze zwierząt przeznaczonych do przesyłki zostało uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi.
22. Rozbiór na części mniejsze niż półtusze lub ćwierćtusze dozwolony jest wyłącznie w zakładach rozbioru mięsa.

ROZDZIAŁ VI

Badanie poubojowe

23. Wszystkie części zwierząt, w tym krew, bada się niezwłocznie po uboju.
24. Badanie poubojowe obejmuje:
 - a) badanie zewnętrzne ubitego zwierzęcia;
 - b) badanie ręczne niektórych narządów, w szczególności, płuc, wątroby, śledziony, macicy, wymion i języka;
 - c) nacięcie organów i węzłów chłonnych;
 - d) poszukiwanie anomalii w strukturze, kolorze, zapachu, i tam gdzie jest to stosowne, smaku;

e) tam gdzie jest to konieczne, badanie odpadów laboratoryjnych,.

25. Urzędowy lekarz weterynarii bada, w szczególności:

- a) kolor krwi, jej właściwości krzepnięcia i prawdopodobną obecność ciał obcych we krwi;
- b) głowę, podgardle, pozagardłowe, podrzuchwowe i przyuszne węzły chłonne (łac. *retropharyngiales*, *mandibulares* i *parotidei*) i migdałki oraz w celu dokonania bardziej szczegółowego badania usuwa język w celu zbadania jamy ustnej i gardzieli. Migdałki należy usunąć po przeprowadzeniu badania;
- c) płuca, tchawicę, przełyk, oskrzela i śródpiersiowe węzły chłonne (łac. *Bifurcationes*, *eparteriales* i *mediastinales*), tchawicę i główne odgałęzienia oskrzeli otwarte wzdłuż, natomiast płuca wycięte w jednej trzeciej części prostopadle do głównej osi;
- d) osierdzie oraz serce, przy czym serce badane jest przez cięcie podłużne w celu utworzenia komór i przecięcia przegrody międzykomorowej;
- e) przeponę;
- f) wątrobę, pęcherz żółciowy i drogi żółciowe oraz wątrobowe i trzustkowe węzły chłonne (łac. *Portales*);
- g) przewód żołądkowo-jelitowy, krezkę, żołądkowe i krezkowe węzły chłonne (łac. *Gastrici mesenterici*, *craniales* i *caudales*);
- h) śledzionę;
- i) nerki i ich węzły chłonne (łac. *Renales*) oraz pęcherz;
- j) opłucną i otrzewną;
- k) organy rozrodcze; w przypadku krów, macicę należy otworzyć cięciem podłużnym;
- l) wymiona i ich węzły chłonne; (łac. *Supramammari*); w przypadku krów, wymiona należy otworzyć długim, głębokim cięciem aż do zatok mlekowych;
- m) okolice pępka oraz kończyny młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości, okolice pępka należy przeciąć natomiast i kończyny otworzyć.

Węzły chłonne, określone powyżej, należy wycinać systematycznie i kroić tak cienko jak to jest możliwe, wzdłuż ich głównych osi.

W razie wątpliwości, następujące węzły chłonne należy również wycinać w taki sam sposób: powierzchniowe szyjne, przedłopatkowe (łac. *cervales superficiales*), pachowe (łac. *axillares propriae et primae costae*), podmostkowe (łac. *sternales*

craniales), głębokie szyjne (łac. *cervicales profundi*), żebrowo-szyjne (łac. *costocervicales*), podkolanowe (łac. *poplitei*), przedgoleniowe (łac. *subiliaci*), kulszowe (łac. *ischiatrici*), biodrowe i podłędźwiowe (łac. *iliaci et lumbales*).

W przypadku owiec i kóz, otwarcie serca i wycięcie węzłów chłonnych głowy, wykonuje się wyłącznie w razie wątpliwości.

26. Ponadto, urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza systematycznie:

A. badanie na obecność wągryzycy:

a) u bydła starszego niż sześciotygodniowe, na poziomie:

- języka, którego mięśnie należy nacinać wzdłuż po powierzchni dolnej, bez nadmiernego uszkodzania narządu;
- przełyku, który należy uwolnić od tchawicy;
- serca, które oprócz cięcia, określonego w 25 lit. d), powinno być rozdzielone przez nacięcia wychodzące z dwóch przeciwległych punktów jego przedsionków do koniuszka mięśni zewnętrznych i wewnętrznych, które należy naciąć wzdłuż dwóch płaszczyzn równoległe zaczynając od dolnej krawędzi a kończąc na górnym naczyniu mięśniowym;
- przepony, której część mięśniową należy oddzielić od surowicy;
- bezpośrednio widocznych mięśni tuszy;

b) u trzody chlewnej, na poziomie:

- bezpośrednio widocznych mięśni, w szczególności mięśni ud, ściany brzusznej, mięśni lędźwiowo-udowych bez tkanki tłuszczowej, łuku przepony, mięśni międzyżebrowych, serca, języka i krtani.

B. Badanie na obecność pryszczycy u bydła, owiec i kóz, wykonane przez cięcie na powierzchni wątroby przylegającej do żołądka, w celu zbadania dróg żółciowych, a także przez głębokie cięcie u podstawy płatu ogoniastego wątroby.

C. Badanie na obecność nosacizny, u nieparzystokopytnych, wykonane przez dokładne przebadanie błony śluzowej tchawicy, krtani, przegród nosowych, zatok i ich rozgałęzień, po podzieleniu głowy w jej środkowej płaszczyźnie oraz wycięciu przegrody nosowej.

ROZDZIAŁ VII

Znakowanie

27. Znakowanie przeprowadza się na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii.

28. Znak musi być kształtu owalnego, o szerokości 6,75 cm i wysokości 4,75 cm. Na znaku umieszcza się, w sposób czytelny, następujące informacje:
- w części górnej, nazwa kraju wywozu napisana wielkimi literami,
 - pośrodku, weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzenia,
 - w części dolnej, jeden z następujących skrótów: CEE, EEG lub EWG.
- Litery powinny mieć 0,78 cm wysokości, a cyfry 1 cm wysokości.
29. Tusze oznacza się tuszem, zgodnie z opisem znaku w pkt 28:
- w przypadku tusz ważących więcej niż 60 kg, należy oznakować każdą półtuszę, przynajmniej w następujących miejscach: zewnętrzna powierzchnia uda, lędźwi, pleców, piersi, łopatek i opłucnej w okolicy grzbietowej;
 - pozostałe tusze znakuje się przynajmniej w czterech miejscach, na łopatkach i zewnętrznych powierzchniach ud.
30. Głowy, języki, serca, płuca i wątroby znakuje się tuszem lub znakiem wypalonym zgodnie z opisem zawartym w ust 28. Jednakże, w przypadku owiec i kóz, znakowanie języków i serc nie jest obowiązkowe.
31. Części otrzymane w zakładach rozbioru mięsa z odpowiednio oznakowanych tusz, muszą, w przypadku braku znaku, być oznakowane tuszem lub znakiem wypalonym zgodnie z ust 28, na którym w miejscu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego rzeźni, pośrodku, znajduje się numer zakładu rozbioru.
32. Jeśli części z tusz lub podrobów wysyłane są w paczkach, znak, określony w ust 28 i 31, umieszcza się na widocznej etykiecie, przytwierdzonej do paczki.

Na etykiecie, ponadto, umieszcza się następujące informacje:

- numer serii;
- opis anatomiczny części lub podrobów;
- określenie gatunku zwierzęcia, z którego pochodzą części lub podroby;
- masa netto każdej paczki.

Kopia takiej etykiety znajduje się wewnątrz każdej paczki.

33. Do znakowania można używać wyłącznie fioletu metylowego.

ROZDZIAŁ VIII

Świadectwo zdrowia

34. Świadcstwo zdrowia, dołączone do mięsa przewożonego do kraju przeznaczenia, powinno być wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii w czasie załadunku. Świadcstwo zdrowia powinno być sporządzone przynajmniej w języku kraju przeznaczenia i zawierać informacje określone według wzoru stanowiącego załącznik II do niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ IX

Przechowywanie

35. Świeże mięso przeznaczone na handel we Wspólnocie podlega schłodzeniu niezwłocznie po przeprowadzeniu badania poubojowego i przechowywane jest w stałej temperaturze nie wyższej niż + 7 °C w przypadku tusz i części, natomiast w przypadku podrobów w temperaturze nie wyższej niż +3 °C.

ROZDZIAŁ X

Transport

36. Świeże mięso przewozi się w zapieczętowanych pojazdach lub pojemnikach, przeznaczonych i wyposażonych odpowiednio do utrzymywania w czasie transportu temperatur określonych w rozdziale IX.
37. Pojazdy lub pojemniki przeznaczone do przewożenia takiego mięsa spełniają następujące wymogi:
- a) ich powierzchnia wewnętrzna lub jakakolwiek inna część wewnątrz pojazdu lub pojemnika, która może mieć styczność z mięsem, powinna być wykonana z materiału nierdzewnego, który nie powoduje zmian w organoleptycznych właściwościach mięsa ani nie sprawi, że będzie ono szkodliwe dla zdrowia ludzkiego; powierzchnie te muszą być gładkie i łatwe do mycia i odkażania ;
 - b) powinny być wyposażone w urządzenia skuteczne do ochrony mięsa przed owadami i kurzem oraz powinny być wodoszczelne w celu powstrzymania przenikania cieczy;
 - c) w przypadku przewozu tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy, powinny być wyposażone w haki ze stali nierdzewnej, z których zawieszono mięso nie będzie dotykać podłogi; przepis ten nie ma zastosowania do zamrożonego mięsa w higienicznych opakowaniach.
38. Pojazdy lub pojemniki przeznaczone do przewozu mięsa nie mogą być w żadnym przypadku stosowane do przewozu żywych zwierząt lub jakichkolwiek produktów, w przypadku, gdy zachodzi prawdopodobieństwo, że mogą one zanieczyścić mięso.
39. Żaden inny produkt nie może być przewożony w tym samym czasie, kiedy w tym samym pojeździe lub pojemniku przewożone jest mięso. Ponadto, nie mogą być w nich przewożone żołądki, chyba że zostały sparzone gorącą wodą, natomiast głowy i nogi, o ile nie zostały oskórowane lub sparzone gorącą wodą i ogolone.

40. Pojazdy lub pojemniki używane do przewozu mięsa, powinny być myte i odkażane niezwłocznie po rozładowaniu.
41. Tusze, półtusze i ćwierćtusze, z wyjątkiem mięsa zamrożonego, zapakowanego zgodnie z wymogami zdrowotnymi, powinny być zawsze zawieszane na czas przewozu. Pozostałe części i podroby powinny być zawieszane lub ułożone na wspornikach jeśli nie zostały opakowane lub umieszczone w pojemnikach z materiału nierdzewnego. Wsporniki, opakowania i pojemniki powinny spełniać wymogi zdrowotne. Wnętrznosci powinny być zawsze przewożone w szczelnych, wodoodpornych i odpornych na tłuszcz opakowaniach, których ponowne użycie wymaga umycia i odkażenia.
42. Urzędowy lekarz weterynarii przed przesyłką zapewnia, że pojazdy lub pojemniki, używane do transportu, oraz załadunek, spełniają wymogi zdrowotne wynikające z postanowień niniejszego rozdziału.

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa, którego miejscem przeznaczenia jest Państwo Członkowskie EWG¹

Nr

Kraj przesyłki.....

Ministerstwo.....

Dział.....

Numer.....

(fakultatywnie)

I. Identyfikacja mięsa:

Mięso z.....

(gatunek zwierząt)

Rodzaj części.....

Rodzaj opakowania.....

Liczba jednostek opakowania.....

Masa netto.....

II. Pochodzenie mięsa

Adres lub adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni:.....

¹ Świeże mięso: zgodnie z dyrektywą określoną w pkt. IV lit. b) niniejszego świadectwa, oznacza wszystkie nadające się do spożycia przez ludzi części zwierząt hodowlanych z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec, kóz oraz nieparzystokopytnych, które nie zostały poddane jakimkolwiek zabiegom mającym na celu zachowanie ich w niezmienionym stanie; jednakże mięso poddane działaniu niskich temperatur uważa się za świeże.

Adres lub adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru:.....
.....

III. Przeznaczenie mięsa:

Mięso przesyłane z.....
(miejsce pochodzenia przesyłki)

do
.....
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu²

nazwa i adres nadawcy

nazwa i adres odbiorcy.....

IV. Zaświadczenie o stanie zdrowia:

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza:

- a) że opisane wyżej mięso drobiowe³ — opakowania opisanego wyżej mięsa³ — jest (są) opatrzone znakiem potwierdzającym, że mięso w całości pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach;
- b) że w wyniku badania weterynaryjnego przeprowadzonego w zgodzie z dyrektywą w sprawie problemów zdrowia zwierząt, wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie, mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi;
- c) zostało rozebrane w zatwierdzonym zakładzie rozbioru³;
- d) zostało — nie zostało — poddane badaniu trychoskopowemu³;
- e) że pojazdy lub inne środki transportu oraz warunki załadunku tej przesyłki są zgodne z określonymi w niniejszej dyrektywie wymogami zdrowotnymi.

² W przypadku wagonów i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, a w przypadku samolotów numer lotu.

³ Niepotrzebne skreślić.

Sporządzono w....., dnia

.....
Podpis urzędowego lekarza weterynarii

DYREKTYWA RADY

z dnia 12 grudnia 1972 r.

w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem

(72/461/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego,

a także mając na uwadze, co następuje:

wykonanie dyrektywy Rady z dnia 26 czerwca 1964 r.,¹ w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem, zmienionej dyrektywą Rady z dnia 27 października 1970 r.,² nie przyniesie spodziewanego efektu tak długo, jak długo handel wewnątrzspółnotowy będzie ograniczany przez różnice istniejące w Państwach Członkowskich w zakresie wymogów zdrowotnych dotyczących mięsa; należy, w celu wyeliminowania takich różnic, przeprowadzić zbliżenie przepisów Państw Członkowskich dotyczących zdrowia w odniesieniu do mięsa;

aby usprawnić przepływ informacji, dotyczących stanu zdrowia zwierząt, z których pochodzi mięso wysyłane do innego Państwa Członkowskiego należy wprowadzić wymóg, aby zwierzęta określonych kategorii pozostawały na terytorium Wspólnoty przez określony okres czasu, chyba że państwo przeznaczenia uchyli ten warunek powiadamiając o tym pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisję;

aby uniknąć rozprzestrzeniania się epidemii zwierzęcych przez świeże mięso, należy wyłączyć z handlu wewnątrzspółnotowego świeże mięso zwierząt pochodzących z gospodarstw lub obszarów, które zgodnie z przepisami Wspólnoty podlegają restrykcjom sanitarnym;

należy zapewnić, aby świeże mięso, które nie odpowiada przepisom wspólnotowym, nie otrzymało świadectwa zdrowia przewidzianego w tych przepisach;

Państwa Członkowskie muszą mieć prawo odmowy wprowadzania do wolnego obrotu na swoim terytorium mięsa, które nie odpowiada wspólnotowym przepisom dotyczącym

¹ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

² Dz.U. nr L 239 z 30.10.1979, str. 42.

zdrowia; jednakże należy zezwolić wysyłającemu na zwrot mięsa, na jego własny wniosek lub na wniosek jego przedstawiciela, o ile nie istnieją przeciwwskazania z przyczyn zdrowotnych;

należy powiadomić wysyłającego lub jego przedstawiciela oraz właściwe władze państwa wywożącego o przyczynach zakazu lub restrykcji tak, aby mogli się z nimi zapoznać;

Państwa Członkowskie muszą mieć prawo nakładania zakazu wprowadzania na swoje terytorium świeżego mięsa z Państwa Członkowskiego, w którym wybuchła epidemia choroby zakaźnej zwierząt; w zależności od natury i charakteru epidemii, zakaz taki można ograniczyć do mięsa, pochodzącego z części terytorium państwa wywożącego, albo objąć nim na całe jego terytorium;

w przypadku wybuchu epidemii choroby zakaźnej zwierząt na terytorium Państwa Członkowskiego niezbędne jest niezwłoczne podjęcie działań w celu jej zwalczania; zagrożenia, związane z takimi epidemiami i konieczne działania zapobiegawcze należy rozpatrywać w tym samym świetle w całej Wspólnocie; w tym celu Stały Komitet Weterynaryjny, ustanowiony na mocy decyzji Rady z dnia 15 października 1968 r.,³ powinien ustanowić procedurę postępowania Wspólnoty w nagłych wypadkach, umożliwiającą podjęcie niezbędnych działań;

uznaje się za pożądane ustanowienie w niniejszej dyrektywie ogólnej zasady niedyskryminacji; do czasu wydania szczególnych przepisów wspólnotowych obejmujących przywóz z państw trzecich, należy wyraźnie nakazać, aby system każdego Państwa Członkowskiego stosowany wobec państw trzecich nie był bardziej korzystny od systemu stosowanego zgodnie z niniejszą dyrektywą w handlu między Państwami Członkowskimi,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa dotyczy handlu wewnątrzspónotowego świeżą wołowiną, wieprzowiną, mięsem baranin i kozim gatunków domowych oraz zwierząt jednokopytnych gatunków domowych.
2. Przez mięso rozumie się wszystkie części tych zwierząt, które nadają się do spożycia przez ludzi.
3. Wszelkie mięso, które nie zostało poddane procesom konserwującym uznaje się za mięso świeże, jednak w rozumieniu niniejszej dyrektywy mięso chłodzone i mrożone uznaje się za mięso świeże.

Artykuł 2

W rozumieniu niniejszej dyrektywy:

- a) urzędowy lekarz weterynarii – oznacza lekarza weterynarii mianowanego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;

³ Dz.U.nr L 255 z 28.10.1968, str. 23.

- b) państwo wywożące oznacza Państwo Członkowskie, z którego świeże mięso jest wysyłane do innego Państwa Członkowskiego;
- c) państwo przeznaczenia oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysyłane jest świeże mięso z innego Państwa Członkowskiego.

Artykuł 3

Jedynie świeże mięso, które spełnia poniższe wymagania może być wysyłane z terytorium jednego Państwa Członkowskiego na terytorium innego państwa członkowskiego:

- a) mięso pozyskane z gatunków domowych owiec, kóz lub gatunków domowych zwierząt jednokopytnych musi, bez uszczerbku dla art. 6, pochodzić ze zwierząt, które pozostawały na terenie Wspólnoty co najmniej dwadzieścia jeden dni bezpośrednio przed ubojem lub od chwili urodzenia w przypadku zwierząt mających mniej niż dwadzieścia jeden dni;
- b) nie wolno pozyskiwać mięsa ze zwierząt, pochodzących z gospodarstw lub obszarów, które ze względów zdrowotnych objęte są zakazem, stosownie do art. 3 ust. 2 lit. b) dyrektywy Rady z dnia 26 czerwca 1964 r.,⁴ w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy wołowiną i wieprzowiną, ostatnio zmienionej dyrektywą Rady z dnia 7 lutego 1972 r.,⁵ w wyniku wybuchu pryszczycy, klasycznego pomoru świń lub choroby cieszyńskiej, na które określone zwierzęta są podatne;
- c) nie wolno pozyskiwać mięsa z ubojni, w których stwierdzono przypadki pryszczycy i klasycznego pomoru świń lub choroby cieszyńskiej.

W przypadku wystąpienia jednej z tych chorób, Państwa Członkowskie zapewnią, że żadne mięso podejrzane o zakażenie nie zostanie wprowadzone do obrotu wewnątrzspółnotowego.

Artykuł 4

Bez uszczerbku dla przepisów art. 3 lit. b), nie należy wysyłać świeżego mięsa ze świń, owiec i kóz na terytorium innego Państwa Członkowskiego, chyba, że zwierzęta takie nie pochodzą z gospodarstwa państwa wywożącego, które jest obiektem zakazu z przyczyn zdrowotnych w wyniku wybuchu brucellozy u świń, owiec lub kóz.

Zakaz ten należy utrzymać w mocy przynajmniej przez sześć tygodni po ostatnim oficjalnie zarejestrowanym przypadku.

Artykuł 5

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że świeże mięso pozyskane ze zwierząt, które nie spełniają wymogów art. 3 i 4, nie uzyska świadectwa zdrowia, przewidzianego w rozdziale IX załącznika I do dyrektywy w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem.

⁴ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 1977/64.

⁵ Dz.U. nr L 38 z 12.02.1972, str. 95.

2. Państwo przeznaczenia może zakazać wprowadzenia świeżego mięsa na swoje terytorium, jeżeli stwierdzono nieprzestrzeganie przepisów art. 3 i 4.

3. W takim przypadku państwo przeznaczenia musi zezwolić, na wniosek wysyłającego lub jego przedstawiciela, na zwrot całej partii świeżego mięsa o ile nie pozostaje to w sprzeczności z względami zdrowotnymi.

4. Właściwy władze państwa przeznaczenia może nakazać zniszczenie partii, jeżeli jej wprowadzenie zostało zakazane stosownie do ust. 2, a państwo wywożące lub, odpowiednio, państwo tranzytowe nie zezwoliły na zwrot.

5. W celu zastosowania środków wymienionych w ust. 2, 3 i 4 niniejszego artykułu stosuje się art. 6 ust. 7 dyrektywy w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną.

Artykuł 6

1. Nie są objęte niniejszą dyrektywą procedury odwoławcze od decyzji właściwych władz dopuszczone przez obowiązujące prawodawstwo Państw Członkowskich i przewidziane w niniejszej dyrektywie.

2. Każde Państwo Członkowskie przyznaje wywoźącym, których świeże mięso nie może zostać dopuszczone do obrotu zgodnie z art. 5 ust. 2, prawo do uzyskania opinii biegłego lekarza weterynarii. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby biegli lekarze weterynarii mieli możliwość ustalenia czy warunki art. 5 ust. 2 zostały spełnione zanim właściwe władze podejmą inne środki, na przykład zniszczenie mięsa.

Biegły lekarz weterynarii musi posiadać obywatelstwo jednego z Państw Członkowskich innego niż państwo wywożące lub państwo przeznaczenia.

Komisja ustanawia, na wniosek Państw Członkowskich, listę biegłych lekarzy weterynarii, którzy są zobowiązani wystawiać takie opinie. Określa ona, po konsultacji z Państwami Członkowskimi, ogólne metody działania, w szczególności w odniesieniu do procedury wydawania takich opinii.

Artykuł 7

1. Państwa przeznaczenia mogą udzielić jednemu lub wielu państwom wywoźącym ogólne zezwolenia lub zezwolenia ograniczone do szczególnych przypadków wprowadzania na swoje terytorium świeżego mięsa, które, na zasadzie odstępstwa od art. 3 lit. a), nie pochodzi ze zwierząt przebywających na terytorium Wspólnoty, co najmniej dwadzieścia jeden dni bezpośrednio przez ubojem, lub od chwili urodzenia w przypadku zwierząt mających mniej niż dwadzieścia jeden dni.

2. Jeśli państwo przeznaczenia udzieli ogólnego zezwolenia, zgodnie z ust. 1, niezwłocznie powiadomi o tym Państwa Członkowskie oraz Komisję.

3. Jeśli państwo przeznaczenia udzieli jednego z zezwoleń przewidzianych w ust. 1, to w przypadku tranzytu należy uzyskać odpowiednie zezwolenie od państw, których ten tranzyt dotyczy.

Artykuł 8

1. Bez uszczerbku dla art. 3, 4 i 6, Państwo Członkowskie może, jeżeli istnieje niebezpieczeństwo rozprzestrzenienia chorób zwierzęcych przez wprowadzenie na jego terytorium świeżego mięsa z innego Państwa Członkowskiego, podjąć następujące działania:

- a) w przypadku wybuchu choroby zakaźnej w tym Państwie Członkowskim może czasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie mięsa z obszaru tego Państwa Członkowskiego, na którym pojawiła się choroba;
- b) jeśli choroba zakaźna rozprzestrzenia się lub wybucha inna poważna zakaźna lub zaraźliwa choroba zwierząt, może ono czasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie mięsa z całego terytorium tego państwa.

2. Każde Państwo Członkowskie musi niezwłocznie powiadamiać pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisję o wybuchu na swoim terytorium chorób wymienionych w ust. 1 oraz przedstawić działania podejmowane w celu walki z nimi. Musi ono także niezwłocznie powiadomić o zaniku choroby.

3. Państwo Członkowskie musi niezwłocznie powiadomić pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisję o działaniach podjętych na podstawie ust. 1 oraz o ich odwołaniu, podając dokładne przyczyny podjętych działań.

Zgodnie z procedurą ustaloną w art. 8, można podjąć decyzję o zmianie podjętych działań, głównie dla zapewnienia koordynacji z działaniami podjętymi przez pozostałe Państwa Członkowskie, lub podjąć decyzję o ich zniesieniu.

4. Jeżeli wystąpi sytuacja przewidziana w ust. 1 i jeżeli okaże się niezbędne, aby pozostałe Państwa Członkowskie zastosowały działania podjęte na mocy tego ustępu, włącznie z wszelkimi zmianami dokonanymi zgodnie z ust. 3, odpowiednie przepisy zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną, w art. 8.

5. Uchyła się art. 8 dyrektywy w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem.

Artykuł 9

1. W przypadkach, gdy obowiązuje stosowanie procedury, określonej w niniejszym artykule, przewodniczący albo z własnej inicjatywy albo na wniosek Państwa Członkowskiego, przedkłada sprawy Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (zwany dalej „Komitetem”) ustanowionemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r.

2. W Komitecie głosom Państw Członkowskich przypisuje się wagę zgodnie z postanowieniami art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedstawia projekty działań, przewidzianych do podjęcia. Komitet przekaże swoją opinię odnośnie działań w ciągu dwóch dni. Opinie przyjmuje się większością dwunastu głosów.

4. Komisja podejmuje działania ze skutkiem natychmiastowym, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu. Jednakże, jeśli te działania nie są zgodne z opinią Komitetu lub Komitet nie wydał opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawi Radzie propozycję działań przewidzianych do podjęcia. Rada przyjmie działania kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli po upływie piętnastu dni od daty zawiadomienia Rada nie przyjmie działań, Komisja przyjmie proponowane działania i bezzwłocznie je wdroży, chyba, że Rada podjęła decyzję, przeciwną takim działaniom, zwykłą większością głosów.

Artykuł 10

Przepisy art. 9 stosuje się przez okres osiemnastu miesięcy od dnia, w którym Komitet otrzymał pierwszą informację albo stosownie do art. 9 ust. 1, albo na podstawie podobnego przepisu wykonawczego.

Artykuł 11

Do chwili zastosowania systemu wspólnotowego odnoszącego się do przywozu świeżego mięsa z państw trzecich, krajowe przepisy odnoszące się do świeżego mięsa przywożonego z tych państw nie będą miały więcej pierwszeństwa w stosunku do przepisów wynikających z niniejszej dyrektywy.

Artykuł 12

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 1974 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 13

1. Do dnia 31 grudnia 1976 r. Dania i Zjednoczone Królestwo z wyjątkiem Irlandii Północnej i do dnia 31 grudnia 1977 r. Irlandia i Zjednoczone Królestwo w odniesieniu do Irlandii Północnej są upoważnione do utrzymania, przy przywozie świeżego mięsa, swoich przepisów krajowych dotyczących ochrony przed pryszczycą, w poszanowaniu ogólnych postanowień Traktatu ustanawiającego Europejską Wspólnotę Gospodarczą.

Do dnia 31 grudnia 1976 r. Dania, Irlandia i Zjednoczone Królestwo są upoważnione do utrzymania, przy przywozie świeżego mięsa, swoich przepisów krajowych dotyczących ochrony przed klasycznym pomorem świń, w poszanowaniu ogólnych postanowień Traktatu ustanawiającego Europejską Wspólnotę Gospodarczą.

2. Przed dniem 31 grudnia 1976 r. przeprowadzona zostanie ocena sytuacji w całej Wspólnocie i w poszczególnych jej częściach w świetle postępu w dziedzinie weterynarii.

Najpóźniej dnia 1 lipca 1976 r. Komisja przedstawi Radzie sprawozdanie i w miarę potrzeb, odpowiednie propozycje przy uwzględnieniu wspomnianego postępu.

Artykuł 14

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 grudnia 1972 r.

W imieniu Rady

P. LARDINOIS

Przewodniczący

DYREKTYWA RADY

z dnia 12 grudnia 1972 r.

w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa

(72/462/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego,

a także mając na uwadze, co następuje:

Wspólnota ustanowiła przepisy wykonawcze w odniesieniu do wymogów zdrowotnych dotyczących handlu wewnątrzwspólnotowego bydłem i trzodą chlewną oraz świeżym mięsem;

konieczne jest zatem, zgodnie z wymogami przewidzianymi w powołanych powyżej przepisach, zdefiniowanie wspólnotowych przepisów stosowanych w przywozie takich zwierząt i mięsa z państw trzecich;

przepisy te wymagają sporządzenia wykazu, obowiązującego dla całej Wspólnoty, państw trzecich lub części państw trzecich i zakładów, z których mogą być przywożone zwierzęta i świeże mięso;

wybór tych krajów i zakładów musi opierać się na ogólnych kryteriach takich jak stan zdrowia cieląt, organizacja i uprawnienia służb weterynaryjnych oraz obowiązujące przepisy weterynaryjne; ponadto należy ustanowić, że zakłady powinny spełniać określone szczególne normy mające na celu zapewnienie, że pochodzące z nich mięso spełnia warunki zdrowotne uznane przez Wspólnotę za niezbędne;

poza tym nie należy zezwalać na przywóz zwierząt i świeżego mięsa z państw, w których stwierdzono występowanie chorób zakaźnych, niewystępujących we Wspólnocie lub z państw, które są wolne od takich chorób od niedawna i które w związku z tym stanowią poważne zagrożenie dla wspólnotowych stad; powyższa uwaga odnosi się także do przywozu z państw trzecich, w których przeprowadzane są szczepienia przeciwko takim chorobom;

ogólne warunki stosowane w przywozie ze wszystkich państw trzecich powinny zostać uzupełnione warunkami specjalnymi określanymi na podstawie sytuacji zdrowotnej panującej w każdym z tych państw; z powodu technicznego rodzaju i zróżnicowania kryteriów, na podstawie których ustala się specjalne warunki, należy, w celu ich zdefiniowania, odwołać się

do elastycznej i przyspieszonej wspólnotowej procedury, na mocy której Komisja i Państwa Członkowskie będą ściśle współpracować;

przedstawianie formularza świadectwa przy przywozie zwierząt stanowi skuteczny środek kontroli stosowania przepisów wspólnotowych; w przepisach takich mogą być zawarte przepisy szczególne, które mogą różnić się w poszczególnych państwach trzecich i w związku z tym należy uwzględnić powyższe różnice w redagowaniu formularzy świadectw;

inspekcja przeprowadzana w związku z przywozem musi obejmować również pochodzenie i stan zdrowia zwierząt;

przy wprowadzeniu zwierząt na obszar Wspólnoty i w okresie ich transportu do miejsca przeznaczenia należy upoważnić Państwa Członkowskie do podejmowania wszelkich odpowiednich środków, włączając w to ubój i usuwanie, wymaganych w celu ochrony zdrowia publicznego i zwierząt;

należy ustanowić wymóg, że świeże mięso powinno pochodzić z zatwierdzonych zakładów oraz określić warunki o charakterze zdrowotnym i warunki inspekcji, które powinny być przestrzegane, w szczególności, przy produkcji, przechowywaniu i transporcie mięsa;

Państwa Członkowskie powinny przyjąć wspólne stanowisko w odniesieniu do świeżego mięsa, którego przywóz do Wspólnoty jest zabroniony ze względu na jego stan sanitarny i w szczególności należy wprowadzić zakaz przywozu mięsa zawierającego ilości śladowe substancji szkodliwych lub takich, które mogą powodować, że ich spożycie będzie niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzi;

przedstawianie świadectwa zdrowia publicznego lub świadectwa zdrowia zwierząt, wystawianego przez urzędowego lekarza weterynarii państwa trzeciego, dokonującego wywozu, jest najodpowiedniejszym sposobem zagwarantowania, że przesyłka świeżego mięsa może zostać dopuszczona do przywozu;

świeże mięso powinno, niezależnie od procedury celnej, na podstawie której jest ono zgłaszane, zostać poddane, po wprowadzeniu na obszar Wspólnoty, kontroli zapobiegającej skierowaniu mięsa, któremu nie towarzyszą wymagane świadectwa, przywożonego z państwa trzeciego, z którego przywóz nie jest dozwolony lub którego świadectwo nie jest należycie wypełnione;

w celu kontroli przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy przez państwo trzecie, dokonujące wywozu oraz aby nie dopuścić do przywozu mięsa stanowiącego zagrożenie dla zdrowia ludzi, każda przesyłka przywożonego świeżego mięsa musi zostać poddana, przy przywozie przez Państwa Członkowskie, inspekcji zdrowia i weterynaryjnej, które powinny być przeprowadzane przez urzędowego lekarza weterynarii; należy ustanowić, że, w celu jednolitego przeprowadzania inspekcji związanych z przywozem, zasady dokonywania tych inspekcji, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą, na mocy której realizowana jest ścisła współpraca Państw Członkowskich i Komisji;

do każdej przesyłki świeżego mięsa dopuszczonej w Państwie Członkowskim w następstwie przeprowadzenia inspekcji przywozowej, w przypadku mięsa skierowanego do innego Państwa Członkowskiego, z wyjątkiem mięsa rozebranego po przywozie w zatwierdzonym zakładzie rozbioru, należy dołączyć świadectwo urzędowo potwierdzające spełnienie

określonych warunków przywozu;

inspekcje zwierząt i mięsa przeprowadzane są w ogólnym interesie Wspólnoty; należy w związku z tym postanowić, że będą one przeprowadzane w miejscach zatwierdzonych na podstawie wspólnotowych kryteriów i zgodnie ze wspólnotową procedurą;

każde Państwo Członkowskie powinno posiadać możliwość wprowadzenia natychmiastowego zakazu przywozu z państwa trzeciego w przypadku istnienia zagrożenia dla zdrowia publicznego i zwierząt; w takim przypadku należy zapewnić bezzwłocznie koordynacją stanowisk Państw Członkowskich wobec tego państwa trzeciego, bez uszczerbku dla ewentualnych zmian wykazu państw i zakładów upoważnionych do wywozu do Wspólnoty;

biegłym lekarzom weterynarii Wspólnoty należy powierzyć kontrolę przestrzegania przepisów dyrektywy, w szczególności w państwach trzecich;

zanim ustanowione w ten sposób przepisy wejdą w życie Wspólnota powinna przygotować akty wykonawcze niezbędne do ich realizacji i Państwa Członkowskie wprowadzą istotne zmiany w ich ustawodawstwie; w związku z tym wprowadzenie w życie tych przepisów należy przeprowadzić stopniowo,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa odnosi się do przywozu z państw trzecich:
 - zwierząt domowych z gatunków bydła i trzody chlewnej przeznaczonych do hodowli produkcji lub uboju;
 - świeżego mięsa zwierząt należących do następujących gatunków: bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz hodowlanych zwierząt nieparzystokopytnych.
2. Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do:
 - a) zwierząt hodowlanych przeznaczonych, czasowo, wyłącznie do wypasu lub pracy, w sąsiedztwie granic Wspólnoty;
 - b) mięsa przewożonego w bagażu osobistym podróżnych i przeznaczonego do ich spożycia, o ile ilość przewożonego mięsa nie przekracza 1 kg na osobę i pod warunkiem, że jest ono przywożone z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego znajdujących się wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 i z których przywóz nie podlega zakazom, zgodnie z art. 28;
 - c) mięsa znajdującego się w małych przesyłkach wysyłanych do osób fizycznych, pod warunkiem że przewóz nie jest dokonywanych w celach handlowych, o ile wysyłana

ilość nie przekracza 1 kg i pod warunkiem, że jest ono przywożone z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego znajdujących się wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 i z których przywóz nie podlega zakazom, zgodnie z art. 28;

- d) mięsa przeznaczonego na potrzeby personelu i pasażerów, znajdującego się w środkach transportu dokonujących przewozów międzynarodowych.

Jeżeli takie mięso lub odpady kuchenne są rozładowywane muszą zostać zniszczone. Niszczenie mięsa nie jest jednak konieczne, gdy mięso przeładowywane jest bezpośrednio lub po tymczasowym przechowaniu pod dozorem celnym z tego środka transportu na inny.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

- a) „*urzędowy lekarz weterynarii*” oznacza lekarza weterynarii, wyznaczonego przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego;
- b) „*kraj przeznaczenia*” oznacza Państwo Członkowskie, do którego zwierzęta lub świeże mięsa wysyłane są z państwa trzeciego;
- c) „*państwo trzecie*” oznacza państwo, w którym nie obowiązuje dyrektywa Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. dotycząca problemów sanitarnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną¹ ostatnio zmieniona dyrektywą z dnia 7 lutego 1972 r.², ani dyrektywa Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów sanitarnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem³ ostatnio zmieniona dyrektywą z dnia 27 października 1970 r.⁴;
- d) „*przywóz*” oznacza wprowadzenie na obszar Wspólnoty zwierząt lub świeżego mięsa przywożonego z państw trzecich;
- e) „*gospodarstwo*” oznacza podlegające urzędowej kontroli przedsiębiorstwo rolne, przemysłowe lub handlowe, znajdujące się na terytorium państwa trzeciego, w którym zwierzęta hodowlane, produkcyjne lub rzeźne są zwyczajnie utrzymywane lub hodowane;
- f) „*zwierzęta rzeźne*” do celów rozdziału II oznacza bydło i trzodę chlewną, które zaraz po przybyciu do kraju przeznaczenia kierowane są do rzeźni;
- g) „*zwierzęta hodowlane i produkcyjne*” oznacza bydło i trzodę chlewną, inne niż określone w lit. f), włączając zwierzęta przeznaczone do hodowli, produkcji mleka lub mięsa, lub pociągowe;
- h) „*stado bydła urzędowo uznane za wolne od gruźlicy*” oznacza stado bydła, które spełnia warunki ustanowione w załączniku A rozdział I;

¹ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 1977/64.

² Dz.U. nr L 38 z 12.02.1972, str. 95.

³ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

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

- i) „*stado bydła urzędowo uznane za wolne od brucelozy*” oznacza stado bydła, które spełnia warunki ustanowione w załączniku A rozdział II pkt 1 sekcja A;
- j) „*stado bydła wolne od brucelozy*” oznacza stado bydła spełniające warunki ustanowione w załączniku A rozdział II pkt 2 sekcja A;
- k) „*świnia wolna od brucelozy*” oznacza świnie, które spełnia warunki ustanowione w załączniku A rozdział II pkt 1 sekcja B;
- l) „*stado trzody chlewnej urzędowo uznane za wolne od brucelozy*” oznacza stado trzody chlewnej, która spełnia warunki ustanowione w załączniku A rozdział II pkt 2 sekcja B;
- m) „*obszar wolny od zwierzęcych chorób zakaźnych*” oznacza obszar, w którym zwierzęta nie są dotknięte, zgodnie z urzędowymi ustaleniami, żadną z chorób zakaźnych umieszczonych w wykazie sporządzonym zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29, w okresie i w promieniu strefy, określonych zgodnie z tą samą procedurą;
- n) „*mięso*” oznacza wszystkie nadające się do spożycia przez ludzi części zwierząt hodowlanych z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz nieparzystokopytnych zwierząt hodowlanych;
- o) „*świeże mięso*” oznacza mięso niepoddane jakimkolwiek procesowi konserwacji; mięso chłodzone lub mrożone uważa się jednak za świeże;
- p) „*tusza*” oznacza całe ciało ubitego zwierzęcia po okrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu kończyn na poziomie nadgarstków i stępu, głowy, ogona i gruczołu sutkowego i ponadto, w przypadku bydła, owiec i kóz oraz nieparzystokopytnych, po zdjęciu skóry;
- q) „*podroby*” oznaczają świeże mięso inne niż mięso tuszy, określone w lit. p), nawet jeżeli pozostają one w naturalny sposób przytwierdzone do tuszy;
- r) „*wnętrzości*” oznaczają podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, łącznie z tchawicą i przełykiem;
- s) „*środki transportu*” oznaczają części pojazdów silnikowych, pojazdów szynowych, statków powietrznych przeznaczone do załadunku oraz ładownie statków lub kontenery przeznaczone do przewozów lądowych, morskich lub powietrznych;
- t) „*przesyłka*” oznacza partię mięsa lub liczbę zwierząt objętych jednym świadectwem;
- u) „*zakład*” oznacza zatwierdzoną rzeźnię, zatwierdzony zakład rozbioru lub zatwierdzoną chłodnię, znajdująca się w innym miejscu niż zatwierdzone rzeźnie i zakłady rozbioru, która została zatwierdzona przez państwo trzecie i które umieszczono w wykazie lub wykazach sporządzonych zgodnie z art. 4.

Artykuł 3

1. Rada, działając na wniosek Komisji, sporządza wykaz państw lub części państw, z

których Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz bydła, trzody chlewnej oraz świeżego mięsa lub też jednej lub więcej zwierząt i towarów tej kategorii, z uwzględnieniem sytuacji zdrowotnej tych państw lub części państw. Wykaz ten może zostać zmieniony lub uzupełniony zgodnie z procedurą określoną w art. 30.

2. Przy podejmowaniu decyzji, w odniesieniu do bydła i trzody chlewnej oraz świeżego mięsa, dotyczącej umieszczenia w wykazie państwa lub części państwa, określonej w ust. 1, uwzględnia się w szczególności:

- a) stan zdrowia zwierząt gospodarskich, innych zwierząt domowych i dzikich w państwie trzecim, mając na uwadze w szczególności egzotyczne choroby zwierząt i sytuację sanitarną panującą w tym państwie, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt Państw Członkowskich;
- b) częstotliwość i szybkość przekazywania informacji dostarczanych przez państwo trzecie, dotyczących występowania na jego terytorium zakaźnych chorób zwierzęcych, w szczególności wymienionych w wykazach A i B Międzynarodowego biura zwierzęcych chorób zakaźnych;
- c) przepisy tych państw w sprawie zapobiegania i zwalczania chorób zwierząt;
- d) struktury służb weterynaryjnych w tych państwach i uprawnień tych służb;
- e) organizacji i wprowadzania w życie środków zapobiegania i zwalczania zwierzęcych chorób zakaźnych.

3. Wykaz określony w ust. 1 i wszystkie jego zmiany podlegają publikacji w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 4

1. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29 sporządza się jeden lub więcej wykazów zakładów, z których Państwa Członkowskie mogą zezwolić na przywóz świeżego mięsa. Wykaz lub wykazy mogą być zmieniane i uzupełniane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 30.

2. Przy podejmowaniu decyzji dotyczącej umieszczenia rzeźni, zakładu rozbioru lub chłodni położonych poza rzeźnią lub zakładem rozbioru w jednym z wykazów, określonych w ust. 1, uwzględnia się w szczególności:

- a) gwarancje jakie może zaproponować państwo trzecie w zakresie przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy;
- b) przepisy państwa trzeciego dotyczące podawania zwierzętom rzeźnym jakichkolwiek substancji, które mogą mieć wpływ na pożywność mięsa;
- c) przestrzeganie, w każdym szczególnym przypadku, przepisów niniejszej dyrektywy;
- d) organizację służb kontrolujących mięso państwa trzeciego lub części państwa, uprawnienia tych służb i nadzór, któremu podlegają.

3. Wpis do wykazu lub wykazów, przewidzianych w ust. 1, rzeźni, zakładu rozbioru lub chłodni położonych poza rzeźnią lub zakładem rozbioru można dokonać jedynie w przypadku, gdy znajdują się one w jednym z państw określonych w art. 3 ust. 1 i jeżeli zostały urzędowo zatwierdzone do wywozu do Wspólnoty przez właściwe władze państwa trzeciego. Zatwierdzenie takie uzależnione jest od spełnienia następujących wymogów:

- a) zgodności z przepisami załącznika B;
- b) stałego nadzoru urzędowego lekarza weterynarii państwa trzeciego.

4. Wykaz lub wykazy określone w ust. 1 i wszystkie ich zmiany podlegają publikacji w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 5

Inspekcje przeprowadza się na miejscu przez biegłych lekarzy weterynarii Państw Członkowskich i Komisji w celu sprawdzenia rzeczywistego stosowania przepisów niniejszej dyrektywy, w szczególności art. 3 ust. 2 i art. 4 ust. 2 i 3.

Biegli z Państw Członkowskich wyznaczani są przez Komisję, działającą na wniosek Państw Członkowskich.

Inspekcje te przeprowadzane są w imieniu Wspólnoty, która ponosi wszelkie wydatki z tym związane.

Częstotliwość i procedurę przeprowadzania tych inspekcji określa się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

ROZDZIAŁ II

Przywóz bydła i trzody chlewnej

Artykuł 6

Bez względu na przepisy art. 3 ust. 1, Państwa Członkowskie zezwalają wyłącznie na przywóz zwierząt, określonych w niniejszej dyrektywie, jeżeli pochodzą one z państw trzecich:

- a) wolnych o jakichkolwiek chorobach, na które podatne są zwierzęta:
 - przez 12 miesięcy, w odniesieniu do pomoru bydła, pryszczycy wywołanej przez egzotyczne typy wirusów, zarazy płucnej bydła, afrykańskiego pomoru świń i paraliżu zakaźnego świń (choroby Cieszyńskiej);
 - przez 6 miesięcy, w odniesieniu do choroby niebieskiego języka owiec i pęcherzykowatego zapalenia jamy ustnej;
- b) w których, w okresie 12 poprzedzających miesięcy nie przeprowadzono szczepień przeciw chorobom, określonym w lit. a) tირet pierwsze, na które podatne są te zwierzęta.

Artykuł 7

Można zdecydować, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29, że przepisy art. 6 lit. a) stosuje się tylko w odniesieniu do części terytorium państwa trzeciego.

Zgodnie z tą samą procedurą, a zasadzie odstępstwa od przepisów art. 6 lit. b), można zezwolić, na pewnych warunkach, na przywóz zwierząt określonych w niniejszej dyrektywie z państw trzecich lub części tych państw, w których przeprowadzane są szczepienia przeciw jednej lub kilku chorobom, wymienionym w art. 6 lit. a) tiret pierwsze.

Artykuł 8

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 6 i 7, Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz zwierząt określonych w niniejszej dyrektywie z państwa trzeciego tylko w przypadku, gdy spełniają one warunki zdrowotne, przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29 dla przywozu z tego państwa trzeciego, zgodnie z gatunkiem i miejscem przeznaczeniem zwierząt.

2. Można podać decyzję, zgodnie z procedurą określoną w art. 29, o ograniczeniu udzielania zezwoleń do poszczególnych gatunków, do zwierząt rzeźnych, zwierząt hodowlanych lub produkcyjnych lub zwierząt o szczególnym przeznaczeniu oraz do stosowania, po dokonaniu przywozu, wszelkich niezbędnych środków zdrowotnych.

3. Można podjąć decyzję, zgodnie z procedurą określoną w art. 29, o uchyleniu przepisów załącznika A rozdział II sekcja A w odniesieniu do:

- uzyskania przez stado wolne od brucelozy statusu urzędowo uznanego za wolne od brucelozy;
- wprowadzenia bydła ze stad wolnych od brucelozy do stad urzędowo uznanych za wolne;
- cofnięcia statusu „stado urzędowo uznane za wolne od brucelozy”.

Artykuł 9

W przypadku, gdy Państwo Członkowskie uzna, że szczepienia przeciw pryszczycy, stosowane w państwie trzecim przeciw wirusom typu A, O i C wykazują pewne braki, wprowadza ono zakaz przywozu na jego terytorium bydła i trzody chlewnej pochodzącej z danego państwa trzeciego. Informuje ono pozostałe Państwa Członkowskie i Komisję, tak szybko jak jest to możliwe, o podjętej decyzji oraz podaje przyczyny jej podjęcia. Po takim powiadomieniu możliwie najszybciej zbiera się Stały Komitet Weterynaryjny. Decyzję podejmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 30.

Artykuł 10

Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz bydła i trzody chlewnej jedynie w przypadku, gdy przed dniem ich załadunku w celu transportu do kraju przeznaczenia, zwierzęta te przebywały na obszarze lub części obszaru państwa trzeciego z wykazu sporządzonego

zgodnie z art. 3 ust. 1:

- a) nie krócej niż przez 6 miesięcy, w odniesieniu do zwierząt hodowlanych lub produkcyjnych;
- b) nie krócej niż przez 3 miesiące, w odniesieniu do zwierząt rzeźnych.

W przypadku zwierząt, odpowiednio, poniżej 6 lub 3 miesięcy, okres ten wyznacza się od dnia ich narodzin.

Artykuł 11

1. Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz bydła i trzody chlewnej tylko w przypadku przedstawienia świadectwa wystawionego przez urzędowego lekarza weterynarii nieczłonkowskiego państwa wysyłki.

Świadectwo musi:

- a) być wystawione w dniu załadunku zwierząt w celu ich wysyłki do kraju przeznaczenia;
- b) być sporządzone w co najmniej jednym z urzędowych języków kraju przeznaczenia i w jednym z języków urzędowych państwa przeprowadzającego inspekcję przywózową, przewidzianą w art. 12;
- c) oryginał tego świadectwa musi towarzyszyć zwierzętom;
- d) zaświadczać, że bydło i trzoda chlewna spełnia warunki ustanowione w niniejszej dyrektywie oraz warunki ustanawiane w celu jej wykonania, w odniesieniu do przywozu z państw trzecich;
- e) być wystawione na jednej kartce;
- f) być wystawione w imieniu jednego adresata.

2. Świadectwo to musi być zgodne ze wzorem ustalonym zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

Artykuł 12

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że bydło i trzoda chlewna poddane zostaną, po ich przybyciu na obszar Wspólnoty, kontroli zdrowia (inspekcja przywózowa) przeprowadzonej przez urzędowego lekarza weterynarii.

2. Państwa Członkowskie zapewniają, że wprowadzony zostanie zakaz przemieszczania się bydła i trzoda chlewna we Wspólnocie, w przypadku stwierdzenia w wyniku inspekcji, określonej w ust. 1, że:

- zwierzęta nie pochodzą z terytorium lub części terytorium państwa trzeciego umieszczonej w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 ust. 1;

- zwierzęta są zakażone lub istnieje podejrzenie zakażenia lub zarażenia chorobą zakaźną;
- warunki ustanowione w niniejszej dyrektywie i jej załącznikach nie były przestrzegane przez państwo trzecie, dokonujące wywozu;
- świadectwo towarzyszące zwierzętom nie odpowiada warunkom określonym w art. 11.

3. Państwo Członkowskie, które przeprowadziło inspekcję, określoną w ust. 1, podejmuje wszelkie środki, które uzna za niezbędne.

Środki te mogą polegać, między innymi, na:

- a) – poddaniu kwarantannie zwierząt, w stosunku do których istnieje podejrzenie zakażenia lub zarażenia chorobą zakaźną;
 - w przypadku, określonym w ust. 2 tiret czwarte, na wniosek eksportującego, importującego lub ich przedstawicieli sprawujące kontrolę nad zwierzętami w oczekiwaniu na potwierdzenie świadectwa;
- b) odesłaniu zwierząt, które nie mogą zostać dopuszczone do transportu, zgodnie z ust. 2, jeżeli nie przeciwstawiają się temu względy natury weterynaryjnej.

W przypadku, gdy odesłanie zwierząt nie jest możliwe właściwy organ nakazuje ich ubicie oraz wyznacza zakład, w którym ubój będzie przeprowadzony.

- c) ubój i zniszczenie wszystkich zwierząt z danej przesyłki w przypadku gdy wyżej wymieniona kontrola daje podstawy do podejrzenia występowania jednej z chorób zakaźnych z wykazu sporządzonego zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

4. Świadectwo, które towarzyszy bydłu i trzodzie chlewnej przy ich przywozie, powinno, po przeprowadzeniu kontroli zdrowia (inspekcji przywózowej) stwierdzać wyraźnie dopuszczenie lub odmowę wprowadzenia zwierząt.

5. Podczas transportu przez Wspólnotę do Państwa Członkowskiego przeznaczenia, Państwa Członkowskie mogą wprowadzić w życie środki zdrowotne, określone w ust. 3 lit. a) tiret pierwsze i w ust. 3 lit. c), jeżeli zwierzęta są zakażone, istnieje podejrzenie zakażenia lub zarażenia chorobą zakaźną.

6. Zwierzęta, których przywóz jest dozwolony i których miejscem przeznaczenia nie jest Państwo Członkowskie, które przeprowadzało inspekcję przywózową, określoną w ust. 1, muszą zostać przewiezione do kraju przeznaczenia pod dozorem celnym bez przeładunku.

7. Zwierzęta, które z pozytywnie przeszły inspekcję przywózową, określoną w ust. 1, poddawane są w kraju przeznaczenia dalszym niezbędnym kontrolom w celu sprawdzenia przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy, łącznie ze szczególnymi warunkami określonymi zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29, stosownie do art. 3.

Kontrole te mogą być przeprowadzane na granicy lub w każdym innym punkcie wyznaczonym przez właściwy organ kraju przeznaczenia albo w obydwu tych miejscach.

8. Eksportujący, importujący lub ich przedstawiciel są odpowiedzialni za jakiegokolwiek wydatki poniesione stosownie do niniejszego artykułu, włączając ubój lub zniszczenie zwierząt, bez rekompensaty ze strony państwa.

Artykuł 13

Po przybyciu do kraju przeznaczenia zwierzęta rzeźne są kierowane bezpośrednio do rzeźni i, zgodnie z wymogami kontroli weterynaryjnej, poddawane ubojowi nie później niż w ciągu trzech dni roboczych od ich przywiezienia do rzeźni.

Bez uszczerbku dla szczególnych warunków, które mogą zostać wyznaczone, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29, właściwy organ kraju przeznaczenia może, biorąc pod uwagę wymogi kontroli weterynaryjnej, wyznaczyć rzeźnię, do której należy przewieść te zwierzęta.

ROZDZIAŁ III

Przywóz świeżego mięsa

Artykuł 14

1. Świeże mięso musi pochodzić ze zwierząt, które przebywały na terytorium lub części terytorium państwa znajdującego się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 ust. 1, co najmniej przez 3 miesiące przed ubojem lub, w przypadku zwierząt poniżej 3 miesięcy, od dnia ich narodzin.

2. Bez względu na przepisy art. 3 ust. 1, Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz świeżego mięsa tylko z państw trzecich:

- a) które przez 12 miesięcy były wolne od następujących chorób, na które podatne są zwierzęta, z których pochodzi mięso: pomoru bydła, pryszczycy spowodowanej egzotycznymi typami wirusów, afrykańskiego pomoru świń i paraliżu zakaźnego świń (choroby cieszyńskiej);
- b) w których przez 12 miesięcy nie przeprowadzano szczepień przeciw chorobom, określonym w lit. a), na które podatne są zwierzęta, z których pochodzi mięso.

Artykuł 15

Można podjąć decyzję, zgodnie z procedurą określoną w art. 29, że przepisy art. 14 ust. 2 lit. a) stosuje się tylko w odniesieniu do części terytorium państwa trzeciego.

Zgodnie z tą samą procedurą i bez względu na przepisy art. 14 ust. 2 lit. b), przywóz świeżego mięsa może być dopuszczony, z zastrzeżeniem pewnych warunków, z państw trzecich lub części państw trzecich, w których przeprowadzane są szczepienia przeciw jednej lub kilku chorobom, określonym w art. 14 ust. 2 lit. a).

Artykuł 16

Bez uszczerbku dla przepisów art. 14 i art. 15, Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz

świeżego mięsa z państwa trzeciego, pod warunkiem, że spełnia ono warunki zdrowotne, przyjęte zgodnie z procedurą art. 29 dla przywozu świeżego mięsa z państwa trzeciego, zgodnie z gatunkiem zwierząt.

Artykuł 17

1. Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz świeżego mięsa w tuszach, ewentualnie podzielonych na półtusze w odniesieniu do trzody chlewnej oraz podzielonego na półtusze lub ćwierćtusze w przypadku bydła i zwierząt nieparzystokopytnych, jeżeli możliwe jest odtworzenie z nich tuszy każdego zwierzęcia.

2. Przywóz taki uzależniony jest od spełnienia następujących warunków: świeże mięso powinno:

- a) pochodzić z rzeźni wymienionej w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 4 ust. 1;
- b) pochodzić od zwierzęcia rzeźnego, które, zgodnie z załącznikiem B rozdział V, zostało poddane przed ubojem badaniu przedubojowemu przeprowadzanemu przez urzędowego lekarza weterynarii i uznane zostało za nadające się do uboju, zgodnie z przepisami niniejszej dyrektywy, w celu wywozu do Wspólnoty;
- c) zostać przetworzone z zachowaniem warunków higienicznych, zgodnie z załącznikiem B rozdział VI;
- d) zostać poddane, zgodnie z załącznikiem B rozdział VII, badaniu poubojowemu przeprowadzanemu przez urzędowego lekarza weterynarii, podczas którego nie stwierdzono żadnych zmian, z wyjątkiem urazów powstałych krótko przed ubojem lub miejscowych zniekształceń lub zmian, pod warunkiem, że ustalono, w miarę potrzeby za pomocą przeprowadzenia właściwych badań laboratoryjnych, że tusze i podroby nadają się do spożycia przez ludzi i nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ludzi;
- e) posiadać państwowe świadectwo zdrowia zgodnie z załącznikiem B rozdział X;
- f) być przechowywane po przeprowadzeniu badania poubojowego w odpowiednich warunkach higienicznych i zgodnie z załącznikiem B rozdział XII w miejscach przeznaczonych do przechowywania;
- g) zostało przewiezione do kraju przeznaczenia z zachowaniem zadawalających warunków higienicznych.

3. Świeże mięso należy opatrzyć pieczęcią za pomocą tuszu fioletu metylowego.

Inne rodzaje barwnika mogą być stosowane, zgodnie z procedurą określoną w art. 29.

4. Przeprowadzając badanie poubojowe, określone w ust. 2 lit. d), urzędowego lekarza weterynarii może wspierać personel pomocniczy działający pod jego nadzorem.

Ten personel pomocniczy powinien:

- a) być wyznaczony przez właściwy organ centralny państwa dokonującego wywozu,

zgodnie z obowiązującymi przepisami;

- b) być odpowiednio wykształceni;
- c) posiadać status gwarantujący jego niezależność od kierownictwa zakładów;
- d) nie posiadać uprawnień do podejmowania decyzji dotyczących końcowego wyniku państwowej kontroli zdrowia.

Artykuł 18

1. Bez względu na przepisy art. 17 ust. 1, Państwa Członkowskie mogą zezwolić na przywóz:

- a) półtusze, oddzielonych ćwierćtuszy lub podrobów spełniających warunki określone w art. 17 ust. 2 i 3 i pochodzących z rzeźni wyznaczonych do tego celu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29;
- b) kawałków mniejszych od ćwierćtuszy lub mięsa bez kości pochodzącego z zakładów rozbioru kontrolowanych stosownie z art. 4 i zatwierdzonych do tego celu zgodnie z procedurą określoną w art. 29. Oprócz warunków przewidzianych w art. 17 ust. 2 i 3 mięso to powinno spełniać następujące wymogi:
 - (i) zostało rozebrane i uzyskane zgodnie z przepisami załącznika B rozdział VIII;
 - (ii) zostało poddane kontroli przeprowadzanej przez urzędowego lekarza weterynarii, zgodnie z przepisami załącznika B rozdział IX;
 - (iii) w odniesieniu do opakowania, spełnione są wymogi ustalone w załączniku B rozdział XI;
 - (iv) zostać poddane wszelkim kontrolom przeprowadzonym przez wspólnotowych lekarzy weterynarii, którzy powinni zapewnić przestrzeganie powyżej wymienionych przepisów;
 - (v) w odniesieniu do świeżego mięsa zwierząt nieparzystokopytnych, zostać poddane w kraju przeznaczenia inspekcji umożliwiającej nałożenie ewentualnych ograniczeń dotyczących jego wykorzystania.

2. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29 i bez względu na przepisy załącznika B pkt. 32, mięso może być rozebrane w stanie ciepłym, w każdym przypadku z zachowaniem co najmniej następujących warunków:

- a) świeże mięso musi zostać bezpośrednio przewiezione z pomieszczenia, w którym dokonuje się uboju do pomieszczenia rozbioru, które powinno znajdować się w tym samym zespole budynków oraz odpowiednio blisko, tak aby mięso do rozbioru można było przemieścić bezpośrednio z jednego pomieszczenia do drugiego przy pomocy podwieszanego transportu wewnątrzzakładowego połączonego z rzeźnią. Rozbiór mięsa powinien być dokonany bezzwłocznie;

- b) zaraz po rozebraniu i zapakowaniu mięso należy przetransportować do chłodni, przewidzianej w załączniku B rozdział II pkt 2 lit. a).

Artykuł 19

Przepisów art. 17 i 18 nie stosuje się do:

- a) świeżego mięsa przywożonego zgodnie z pozwoleniem kraju przeznaczenia, które przeznaczone jest do celów innych niż spożycie przez ludzi;
- b) świeżego mięsa przeznaczonego na wystawy i do specjalnych badań lub analiz, o ile urzędowa kontrola jest w stanie zapewnić, że mięso to nie zostanie przeznaczone do spożycia przez ludzi i że po zakończeniu wystawy lub przeprowadzeniu specjalnych badań lub analiz mięso to, z wyjątkiem mięsa wykorzystywanego podczas analizy, zostanie wycofane z obszaru Wspólnoty lub zniszczone.

W tym przypadku oraz w przypadku, określonym w lit. a), kraj przeznaczenia zapewnia, że dane mięso nie jest wykorzystywane w inny sposób niż ten, dla którego zostało wprowadzone na jego obszar;

- c) świeżego mięsa przeznaczonego wyłącznie na zaopatrzenie organizacji międzynarodowych, pod warunkiem jego zatwierdzenia zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29 i o ile mięso to pochodzi z kraju znajdującego się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 ust. 1 i pod warunkiem, że przestrzegane są wymogi zdrowotne. Państwa Członkowskie, na obszarze których działają dane organizacje międzynarodowe zapewniają, że mięso to nie jest dopuszczone do swobodnego obrotu.

Artykuł 20

Państwa Członkowskie zakazują przywozu:

- a) świeżego mięsa knurów i wnętrów trzody chlewnej;
- b) świeżego mięsa zawierającego pozostałości substancji estrogennych lub tyrostatycznych, antybiotyków, antymonu, arsenu, pestycydów lub innych substancji szkodliwych lub takich które mogą powodować, że spożycie świeżego mięsa będzie niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego, w przypadku gdy pozostałości te przekraczają dopuszczalny poziom.

Dopuszczalne poziomy wyznaczane są przez Radę, działającą na wniosek Komisji, i mogą być w miarę potrzeby zmienione zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29;

- c) świeżego mięsa poddanego działaniu promieniowania jonowego lub ultrafioletowego oraz świeżego mięsa pochodzącego od zwierząt, którym podawane były substancje zmiękczające lub inne produkty mogące zmienić skład lub charakter organoleptyczny mięsa;
- d) świeżego mięsa, do którego dodane zostały substancje, inne niż te przewidziane w art. 17 ust. 3, w celu opieczutowania poświadczającego stan zdrowia;

- e) świeżego mięsa zwierząt, u których stwierdzono występowanie gruźlicy w jakiegokolwiek postaci lub, które zostały uznane za nosiciela gruźlicy w wyniku pozytywnej reakcji na tuberkulinę;
- f) świeżego mięsa zwierząt, u których po dokonaniu uboju stwierdzono jakakolwiek postać gruźlicy albo obecność jednego lub większej liczby żywych lub martwych wągrów lub, w przypadku trzody chlewnej, obecność włośnia;
- g) świeżego mięsa pochodzącego z uboju zbyt młodych zwierząt;
- h) części tusz lub podrobów z urazami powstałymi krótko przed ubojem, zniekształceniami lub zmianami, określonych w art. 17 ust. 2 lit. d);
- i) krwi;
- j) świeżego mięsa mielonego lub przygotowanego w podobny sposób;
- k) fragmentów tkanki mięśniowej lub tłuszczowej i innych tkanek, pozostałych po rozbiorze mięsa i oddzielania go od kości lub tkanek przylegających do kości oraz fragmentów tkanek mięśniowych i innych tkanek głowy, z wyjątkiem języka.

Artykuł 21

Metodę i procedury niezbędne do wykrywania obecności włośnia w świeżym mięsie wieprzowym ustalane są przez Radę działającą na wniosek Komisji.

Artykuł 22

1. Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz świeżego mięsa tylko w przypadku przedstawienia świadectwa zdrowia zwierząt i świadectwa zdrowia publicznego wystawianego przez urzędowego lekarza weterynarii państwa trzeciego dokonującego wywozu.

Świadectwa te muszą:

- a) być sporządzone co najmniej w jednym z języków urzędowych kraju przeznaczenia i w jednym z języków urzędowych państwa, w którym przeprowadzane są inspekcje przywozowe, przewidziane w art. 23 i 24;
- b) ich oryginały muszą towarzyszyć świeżemu mięsu;
- c) być wystawione na jednej kartce;
- d) być wystawione dla jednego adresata.

Świadectwo zdrowia zwierząt musi zaświadczać, że świeże mięso spełnia wymogi zdrowotne, ustanowione w niniejszej dyrektywie oraz wymogi ustanowione na jej podstawie w odniesieniu do przywozu świeżego mięsa z państw trzecich.

2. Świadectwo to musi być zgodne z wzorem sporządzonym zgodnie z procedurą

przewidzianą w art. 29.

3. Wygląd i treść świadectwa zdrowia publicznego powinien odpowiadać wzorowi przedstawionemu w załączniku C i należy je wystawić w dniu załadunku świeżego mięsa w celu wysłania do kraju przeznaczenia.

Artykuł 23

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że świeże mięso poddawane jest, niezwłocznie po jego wprowadzeniu do Wspólnoty, inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej przez właściwy organ, niezależnie od procedury celnej, na podstawie której zostało ono zgłoszone.

2. Bez uszczerbku dla przepisów ust. 3, Państwa Członkowskie zapewniają, że przywóz jest zakazany w przypadku, gdy w wyniku inspekcji okaże się, że:

- mięso to nie pochodzi z terytorium lub części terytorium państwa trzeciego znajdującego się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 ust. 1;
- mięso pochodzi z terytorium lub części terytorium państwa trzeciego, z którego przywóz jest zakazany zgodnie z art. 14 i 27;
- świadectwo zdrowia zwierząt, które towarzyszy mięsu nie jest zgodne z warunkami ustanowionymi w art. 22.

3. Państwa Członkowskie zezwalają na transport świeżego mięsa z jednego państwa trzeciego do innego państwa trzeciego, pod warunkiem, że:

- a) strona zainteresowana przedstawia dowód, że pierwsze państwo trzecie, do którego wysyłane jest mięso, po przewiezieniu przez obszar Wspólnoty, zobowiąże się, że w żadnym wypadku, nie wycofa lub nie odeśle mięsa, na którego przywóz lub tranzyt zezwoliło;
- b) właściwe władze Państwa Członkowskiego, na obszarze którego przeprowadzana jest przywozowa inspekcja weterynaryjna, zezwolą wcześniej na taki transport;
- c) transport dokonany jest bez rozładunku na obszarze Wspólnoty pod nadzorem właściwych władz na pojazdach lub w kontenerach zaplombowanych przez właściwe władze; jedynymi dozwolonymi zabiegami w trakcie transportu są zabiegi dokonywane odpowiednio w punkcie wejścia do Wspólnoty lub wyjścia z tego obszaru w celu bezpośredniego przeładunku ze statku lub statku powietrznego a na inny środek transportu lub odwrotnie.

4. Wszystkie wydatki ponoszone stosownie do niniejszego artykułu pokrywa nadawca, odbiorca lub ich przedstawiciel, bez zwrotu kosztów przez państwo.

Artykuł 24

1. Państwo Członkowskie zapewnia, że każda partia świeżego mięsa jest poddana kontroli zdrowia w przywozie oraz inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej przez urzędowego lekarza weterynarii.

Państwa Członkowskie zapewniają, że importerzy zobowiązani są do powiadamiania, z wyprzedzeniem, co najmniej dwóch dni roboczych, miejscowych służb odpowiedzialnych za inspekcję przywozową w miejscu, w którym świeże mięso zostanie poddane kontroli określając ilość, rodzaj mięsa i czas, w którym kontrola może być przeprowadzona.

2. Państwowa kontrola zdrowia publicznego, przewidziana w ust. 1, przeprowadzana jest w odniesieniu do każdej tuszy, półtuszy lub ćwierćtuszy, w przypadku przywozów dokonywanych zgodnie z art. 17 ust. 1, i poprzez wrywkowe pobieranie próbek, w przypadku przywozu pozostałych kawałków mięsa. Ma ona na celu w szczególności weryfikację, zgodnie z przepisami ust. 3:

- a) świadectwo zdrowia publicznego, zgodności świeżego mięsa z informacjami umieszczonymi na świadectwie, opieczutowaniu;
- b) stanu zakonserwowania, obecności zanieczyszczeń i czynników chorobotwórczych;
- c) obecności pozostałości substancji, określonych w art. 20;
- d) czy ubój i rozbiór mięsa dokonane zostały w zatwierdzonych do tego zakładach;
- e) warunków transportu.

3. Przepisy wykonawcze niezbędne do zapewnienia jednolitego przeprowadzania kontroli, określonych w ust. 1, przyjmowane są zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29, w szczególności w odniesieniu do stosowania przepisów art. 20, w szczególności metod analiz częstotliwości i norm dotyczących pobierania próbek.

4. Państwa Członkowskie zakazują wprowadzenia na rynek świeżego mięsa w przypadku, gdy w wyniku kontroli, określonych w ust. 1 stwierdzono, że:

- świeże mięso nie nadaje się do spożycia przez ludzi,
- nie są spełnione warunki ustanowione w niniejszej dyrektywie i jej załącznikach,
- towarzyszące każdej partii jedno ze świadectw, określonych w art. 22, nie odpowiada warunkom ustanowionym w tym artykule.

5. Jeżeli świeże mięso nie może być przywiezione, należy odmówić jego wprowadzenia, o ile nie sprzeciwiają się temu powody dotyczące kontroli weterynaryjnej lub zdrowia publicznego.

Jeżeli wycofanie nie jest możliwe, mięso należy zniszczyć na terytorium Państwa Członkowskiego, w którym przeprowadzane są kontrole.

Na zasadzie odstępstwa od niniejszego przepisu oraz na wniosek importera lub jego przedstawiciela, Państwo Członkowskie przeprowadzające inspekcję weterynaryjną i państwową inspekcję zdrowia publicznego może zezwolić na jego wprowadzenie w celu innego przeznaczenia niż spożycie przez ludzi, pod warunkiem, że nie ma żadnego zagrożenia dla ludzi lub zwierząt i mięso pochodzi z państwa umieszczonego w wykazie sporządzonym

zgodnie z art. 3 ust. 1, i którego przywóz nie jest zakazany zgodnie z art. 28. Mięso takie nie może opuścić terytorium Państwa Członkowskiego, do którego należy sprawdzenie jego przeznaczenia.

6. W każdym przypadku po przeprowadzeniu kontroli, określonych w ust. 1, świadectwa powinny wyraźnie określać przeznaczenie mięsa.

Artykuł 25

1. Świeżemu mięsu z każdej partii, na którego wprowadzenie do obrotu we Wspólnocie zezwoliło Państwo Członkowskie na podstawie kontroli, określonych w art. 24 ust. 1, musi, przed przewiezieniem do kraju przeznaczenia, towarzyszyć świadectwo, odpowiadające wyglądem i treścią wzorowi przedstawionemu w załączniku D.

Świadectwo to musi:

- a) być wystawione przez właściwego lekarza weterynarii w miejscu przeprowadzania inspekcji lub miejscu przechowywania;
- b) być wydane w dniu załadunku świeżego mięsa do wysyłki do kraju przeznaczenia;
- c) być sporządzone co najmniej w języku kraju przeznaczenia;
- d) jego oryginał towarzyszyć partii świeżego mięsa.

Artykuł 26

Wszystkie wydatki ponoszone w związku ze stosowaniem art. 24 i 25, w szczególności koszty kontroli świeżego mięsa, przechowywania oraz ewentualnie koszty zniszczenia mięsa pokrywa nadawca, odbiorca lub ich przedstawiciel, bez zwrotu kosztów przez państwo.

ROZDZIAŁ IV

Przepisy wspólne

Artykuł 27

1. Państwa Członkowskie sporządzają i przekazują Komisji wykazy:

- a) posterunków granicznych przeznaczonych do przywozu bydła i trzody chlewnej,
- b) posterunków kontrolnych dla przywozu świeżego mięsa.

Te posterunki graniczne i kontrolne powinny być zatwierdzone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

2. W celu zatwierdzenia posterunków granicznych, określonych w ust. 1 lit. a), ich pracownicy muszą posiadać do dyspozycji sprzęt niezbędny do przeprowadzania kontroli, określonych w art. 12 ust. 1, do dezynfekcji, usuwania odpadów pokarmu i ściółki, nawozu, moczu i innych odpadów.

3. W celu zatwierdzenia posterunków kontrolnych, określonych w ust. 1 lit. b), ich pracownicy powinni dysponować co najmniej:

- a) wystarczająco dużymi pomieszczeniami umożliwiającymi normalne przeprowadzanie inspekcji;
- b) odpowiednie chłodnie i zamrażarki;
- c) odpowiednie pomieszczenie do odmrażania;
- d) laboratorium.

4. Odpowiedzialność za kontrole ponosi urzędowy lekarz weterynarii. W wykonywaniu czynności o charakterze technicznym lekarza weterynarii może wspierać specjalnie szkolony do tego celu personel pomocniczy.

Szczegółowe zasady takiej pomocy przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

5. Biegli lekarze weterynarii sprawdzają czy sprzęt znajdujący się w zatwierdzonych punktach granicznych i kontrolnych odpowiada warunkom niniejszego artykułu i czy kontrole przeprowadzane są zgodnie z niniejszą dyrektywą.

Biegli powinni być obywatelami Państwa Członkowskiego innego niż Państwo Członkowskie, w którym znajduje się punkt kontrolny do sprawdzenia.

Warunki stosowania niniejszego ustępu, w szczególności wyznaczanie biegłych lekarzy weterynarii oraz procedury kontrolne, określa się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

6. Wszystkie wydatki ponoszone w związku ze stosowaniem ust. 5 akapit pierwszy pokrywa Wspólnota.

Artykuł 28

1. Bez uszczerbku dla przepisów art. 6, jeżeli zwierzęca choroba zakaźna mogąca zagrozić zdrowiu zwierząt gospodarskich jednego z Państw Członkowskich pojawi się lub rozprzestrzeni w państwie trzecim, lub jeżeli jest to uzasadnione innymi względami inspekcji weterynaryjnej, zainteresowane Państwo Członkowskie wprowadza zakaz przywozu gatunków zwierząt, będących przedmiotem niniejszej dyrektywy, przywożonych bezpośrednio lub pośrednio przez inne Państwo Członkowskie, z całego terytorium całego państwa trzeciego lub z jego części.

2. Bez względu na przepisy art. 14, jeżeli w państwie trzecim, umieszczonym w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 ust. 1, pojawi się lub rozprzestrzeni zwierzęca choroba zakaźna, która może być przenoszona przez świeże mięso i zagrozić zdrowiu publicznemu lub zdrowiu zwierząt gospodarskich jednego z Państw Członkowskich, lub jeżeli jest to uzasadnione innymi względami związanymi z inspekcją weterynaryjną, zainteresowane Państwo Członkowskie wprowadza zakaz przywozu tego mięsa przywożonego bezpośrednio lub pośrednio przez inne Państwo Członkowskie, z całego terytorium państwa trzeciego lub z

jego części.

3. Środki podjęte przez Państwa Członkowskie na mocy ust. 1 i 2 oraz ich uchylenie należy bezzwłocznie podać do wiadomości pozostałym Państwom Członkowskim oraz Komisji razem z przyczynami ich podjęcia.

Stały Komitet Weterynaryjny zbiera się niezwłocznie po powyższym powiadomieniu w celu podjęcia decyzji, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 30, czy środki te należy zmienić, w szczególności w celu zapewnienia ich koordynacji ze środkami przyjętymi przez pozostałe Państwa Członkowskie lub, czy je uchylić.

Jeżeli w przypadku zaistnienia sytuacji, przewidzianej w ust. 1 i 2, konieczne okaże się stosowanie również przez pozostałe Państwa Członkowskie środków podjętych na mocy tych ustępów, zmienionych, w miarę potrzeby, zgodnie z akapitem poprzedzającym, właściwe środki przyjmuje się na mocy procedury określonej w art. 30.

4. Wznowienie przywozu z danego państwa trzeciego dopuszczone jest zgodnie z tą samą procedurą.

Artykuł 29

1. W przypadku, gdy procedura ustanowiona w niniejszym artykule ma być zastosowana, sprawy przedstawiane są niezwłocznie za pośrednictwem przewodniczącego, z jego własnej inicjatywy lub na wniosek jednego z Państw Członkowskich, Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, zwanemu dalej „Komitetem”, powołanemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r.

2. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie wazone są w sposób określony w art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, które mają być przyjęte. Komitet wydaje opinię na temat tych środków w terminie dwóch dni. Opinia wydawana jest większością dwunastu głosów.

4. Komisja przyjmuje środki i stosuje je bezzwłocznie, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu. Jeżeli nie są one zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii Komisja bezzwłocznie przedstawia Komitetowi propozycję środków, które mają być podjęte.

Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w terminie trzech miesięcy od dnia przedstawienia sprawy Rada, nie podjęła ona żadnej decyzji, Komisja przyjmuje projektowane środki i stosuje je bezzwłocznie, z wyjątkiem przypadku, gdy Rada zwykłą większością głosów podejmie decyzję przeciwko tym środkom.

Artykuł 30

1. W przypadku, gdy procedura ustanowiona w niniejszym artykule ma być zastosowana, sprawy przedstawiane są niezwłocznie za pośrednictwem przewodniczącego, z jego własnej inicjatywy lub na wniosek jednego z Państw Członkowskich, Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, zwanemu dalej „Komitetem”, powołanemu decyzją Rady z dnia 15

października 1968 r.

2. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie ważne są w sposób określony w art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, które mają być przyjęte. Komitet wydaje opinię na temat tych środków w terminie dwóch dni. Opinia wydawana jest większością dwunastu głosów.

4. Komisja przyjmuje środki i stosuje je bezzwłocznie, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu. Jeżeli nie są one zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii Komisja bezzwłocznie przedstawia Komitetowi propozycję środków, które mają być podjęte. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w terminie piętnastu dni od dnia przedstawienia sprawy Rada, nie podjęła ona żadnej decyzji, Komisja przyjmuje projektowane środki i stosuje je bezzwłocznie, z wyjątkiem przypadku, gdy Rada zwykłą większością głosów podejmie decyzję przeciwko tym środkom.

Artykuł 31

1. Przepisy art. 29 i 30 stosuje się w okresie osiemnastu miesięcy od dnia, w którym sprawa została po raz pierwszy przedstawiona Komitetowi na mocy art. 29 ust. 1 lub art. 30 ust. 1, lub na podstawie innych odpowiednich przepisów.

Artykuł 32

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i jej załączników:

- a) nie później niż do dnia 1 października 1973 r. w odniesieniu do przepisów art. 23 ust. 1 i ust. 3 lit. a), b) i c);
- b) nie później niż do dnia 1 stycznia 1976 r. w odniesieniu do wszystkich innych przepisów, z wyjątkiem tych, które ustanawiają procedurę wspólnotową.

2. Nie później niż do dnia 1 stycznia 1977 r. dostosują się one do przepisów przewidujących procedurę wspólnotową ustanowioną dyrektywą.

Powinno upłynąć jednak, co najmniej dwa lata od dnia przyjęcia środków uchwalonych na podstawie tych przepisów i daty wymienionej powyżej.

3. Z dniem ustanowionym w ust. 2, uchyla się art. 4 i 11 dyrektywy Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną oraz art. 9 dyrektywy Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem.

Artykuł 33

1. Nowe Państwa Członkowskie, uwzględniając ogólne postanowienia Traktatu

ustanawiającego EWG, mają prawo utrzymać w mocy, do dnia 31 grudnia 1977 r., przepisy krajowe regulujące przywóz z państw trzecich w odniesieniu do:

- a) bydła i trzody chlewnej do hodowli, produkcji lub uboju;
- b) świeżego mięsa zwierząt hodowlanych należących do następujących gatunków: bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz nieparzystokopytnych.

W kontekście tych zasad, wypracowane zostaną dostosowania w celu przygotowania stosowania w całej Wspólnocie zasad regulujących taki przywóz; w tym celu zasady badane są przez Stały Komitet Weterynaryjny.

2. Komisja, najpóźniej do dnia 1 lipca 1976 r., przedstawia Radzie sprawozdanie oraz w niezbędnym zakresie, stosowne wnioski uwzględniające rozwiązania problemów wynikających z rozszerzenia na całą Wspólnotę zasad regulujących handel wewnątrzspółnotowy danymi produktami.

Artykuł 34

Niniejsza dyrektywa nie narusza praw i obowiązków wynikających z umów w sprawie warunków higienicznych zawieranych między jednym lub większą liczbą Państw Członkowskich a jednym lub większą liczbą państw trzecich przed dniem przyjęcia niniejszej dyrektywy.

W zakresie, w jakim umowy te nie są zgodne z niniejszą dyrektywą zainteresowane państwo lub Państwa Członkowskie podejmą wszelkie odpowiednie środki w celu usunięcia stwierdzonych niezgodności.

Artykuł 35

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 grudnia 1972 r.

W imieniu Rady

P. LARDINOIS

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK A

ROZDZIAŁ I

STADO BYDŁA WOLNE OD GRUŻLICY

Stado bydła jest uważane za urzędowo uznane za wolne od gruźlicy, jeżeli:

- a) wszystkie zwierzęta wolne są od objawów klinicznych gruźlicy;
- b) wszystkie zwierzęta powyżej szóstego tygodnia życia zareagowały negatywnie na co najmniej dwa urzędowe śródskórne testy tuberkulinowe, z których pierwszy przeprowadzany jest po sześciu miesiącach od zakończenia dezynfekcji stada, drugi sześć miesięcy później, a pozostałość w odstępach rocznych. W przypadku, gdy w państwie trzecim, w którym wszystkie stada bydła są przedmiotem urzędowych zabiegów zwalczania gruźlicy, odsetek stad bydła zarażonych gruźlicą nie przekracza 1% w trakcie dwóch kolejnych okresów kontrolnych rozdzielonych przerwą roczną; przerwa ta może być wydłużona do dwóch lat. Jeżeli odsetek zarażonych stad bydła nie przekracza 0,2% w trakcie dwóch kolejnych dwuletnich okresów kontrolnych rozdzielonych przerwą dwuletnią; przerwa ta może być wydłużona do trzech lat;
- c) żadne zwierzę z gatunku bydła nie zostało wprowadzone bez świadectwa urzędowego lekarza weterynarii potwierdzającego, że zwierzę pochodzi ze stada urzędowo uznanego za wolne od gruźlicy oraz, w przypadku zwierząt starszych niż 6 miesięcy, że zareagowało negatywnie na śródskórny test tuberkulinowy:
 - (i) przeprowadzenie śródskórnego testu tuberkulinowego nie jest jednak wymagane w państwach trzecich, w których odsetek gospodarstw rolnych posiadających bydło zarażone gruźlicą jest mniejszy niż 0,2% oraz jeżeli ze świadectwa wydanego przez urzędowego lekarza weterynarii wynika, że zwierzę:
 1. jest we właściwy sposób zidentyfikowane,
 2. pochodzi ze stada bydła urzędowo uznanego w tym państwie trzecim za wolne od gruźlicy,
 3. podczas transportu nie miało styczności z bydłem niepochodzącym ze stad urzędowo uznanych za wolne od gruźlicy;
 - (ii) świadectwa, przewidzianego w lit. i) nie wymaga się w państwie trzecim, w którym w okresie nie krótszym niż cztery lata:
 - co najmniej 99,80% stad bydła zostało urzędowo uznanych za wolne od gruźlicy, oraz w którym
 - stada, które nie są urzędowo uznane za wolne od gruźlicy znajdują się pod urzędowym nadzorem a transfer bydła poza te stada jest zakazany, z wyjątkiem przypadku, w którym są one prowadzone na ubój pod urzędowym nadzorem.

ROZDZIAŁ II

STADA TRZODY CHLEWNEJ WOLNE OD BRUCELOZY ORAZ STADA BYDŁA I TRZODY CHLEWNEJ WOLNE OD BRUCELOZY

A. Stada bydła

1. Stado bydła jest uważane za urzędowo wolne od brucelozy, jeżeli:
 - a) w stadzie nie ma bydła, które zostało poddane szczepieniu przeciw brucelozie, z zastrzeżeniem samic zaszczerpionych co najmniej trzy lata wcześniej;
 - b) wszystkie zwierzęta wolne były od klinicznych objawów brucelozy przez co najmniej sześć miesięcy;
 - c) w przypadku bydła powyżej dwunastego miesiąca życia:
 - (i) miano przeciwciał wyniosło poniżej 30 IU na mililitr po przeprowadzeniu dwóch urzędowych testów aglutynacji surowicy dokonywanych w odstępach, co najmniej trzymiesięcznych, jednak nie dłuższych niż okresy dwunastomiesięczne; pierwszy test aglutynacji surowicy można zastąpić trzema próbami pierścieniowymi przeprowadzanymi w odstępach trzech miesięcy, pod warunkiem jednak, że drugi test aglutynacji surowicy przeprowadzony zostanie nie wcześniej niż sześć tygodni po trzeciej próbie pierścieniowej;
 - (ii) są one corocznie sprawdzane za pomocą trzech prób pierścieniowych przeprowadzanych w odstępach, co najmniej trzymiesięcznych lub jednego testu aglutynacji surowicy przeprowadzanemu nie wcześniej niż sześć tygodni po drugiej próbie pierścieniowej w celu stwierdzenia występowania brucelozy. Jeżeli przeprowadzenie prób pierścieniowych nie jest możliwe, przeprowadza się, co roku dwa testy aglutynacji surowicy w odstępach nie krótszych niż trzymiesięczne i nie dłuższych niż sześciomiesięczne. W przypadku, gdy w państwie trzecim, w którym wszystkie stada bydła są poddawane urzędowym zabiegom zwalczania brucelozy, odsetek stad bydła zarażonych brucelozą nie przekracza 1%, wystarczy przeprowadzić corocznie dwie próby pierścieniowe w odstępach, co najmniej trzymiesięcznych lub, jeżeli ich przeprowadzenie jest niemożliwe, można je zastąpić jednym testem aglutynacji surowicy.
 - d) żadne zwierzę z gatunku bydła nie zostało wprowadzone bez świadectwa urzędowego lekarza weterynarii potwierdzającego, że zwierzę pochodzi ze stada urzędowo uznanego za wolne od gruźlicy oraz, w przypadku zwierząt starszych niż dwunastomiesięczne, że wynik testu aglutynacji surowicy wyniósł poniżej 30 IU aglutynacji na mililitr;
 - (i) nie jest jednak konieczne przeprowadzanie testu aglutynacji surowicy w Państwie Członkowskim, w którym odsetek stad bydła zarażonych brucelozą nie przekroczył 0,2% przez co najmniej dwa lata oraz przypadku, gdy ze świadectwa wydanego przez urzędowego lekarza weterynarii wynika, że zwierzę:

1. jest odpowiednio zidentyfikowane;
 2. pochodzi ze stada bydła urzędowo uznanego w tym państwie trzecim za wolne od brucelozy,
 3. podczas transportu nie miało styczności z bydłem nie pochodzącym ze stada urzędowo uznanego za wolne od brucelozy;
- (ii) świadectwa, przewidzianego w (i) nie wymaga się w państwie trzecim, w którym w okresie nie krótszym niż cztery lata:
- co najmniej 99,80% stad bydła zostało urzędowo uznanych za wolne od brucelozy,
 - stada, które nie są urzędowo uznane za wolne od brucelozy znajdują się pod urzędowym nadzorem, a transfer bydła poza te stada jest zakazany, z wyjątkiem przypadku, w którym zwierzęta prowadzone są na ubój pod urzędowym nadzorem.
2. Stado bydła uważa się za wolne od brucelozy, jeżeli:
- a) nie ma w nim byków, które zostały zaszczepione przeciw brucelozie;
 - b) wszystkie lub niektóre samice zostały zaszczepione, nie później niż po szóstym miesiącu życia, szczepionką Buck 19 lub innymi szczepionkami zatwierdzonymi na mocy procedury ustanowionej w art. 29;
 - c) bydło spełnia warunki ustanowione w pkt. 1 lit. b) i c), co oznacza, że bydło w wieku powyżej trzydziestu miesięcy lub starsze może dawać wynik liczenia pałeczek brucelozy równy lub większy od 30 IU aglutynacji na mililitr, ale mniejszy niż 80 IU aglutynacji na mililitr, pod warunkiem, że po poddaniu ich testowi wiązania dopełniacza:
 - wynik jest mniejszy niż 30 jednostek EWG w przypadku samic zaszczepionych w okresie dłuższym od dwunastu miesięcy,
 - wynik jest mniejszy niż 20 jednostek EWG we wszystkich pozostałych przypadkach;
 - d) żadne zwierzę nie zostało wprowadzone bez świadectwa urzędowego lekarza weterynarii potwierdzającego, że stosuje się do nich warunki ustanowione w pkt. 1 lit. d) lub że pochodzi ze stada uznanego za wolne od brucelozy oraz w przypadku, gdy zwierzę jest w wieku powyżej 12 miesięcy, że wynik, w okresie trzydziestu dni przed dołączeniem zwierzęcia do stada, jest niższy niż 30 IU aglutynacji na mililitr oraz że negatywnie zareagowało na test wiązania dopełniacza. Wszystkie te badania należy przeprowadzać pod urzędowym nadzorem.

W przypadku jednak, gdy dane bydło zostało zaszczepione i jest w wieku poniżej trzydziestu miesięcy, może dawać wynik liczenia pałeczek brucelozy równy lub

większy od 30 IU aglutynacji na mililitr, ale mniejszy niż 80 IU na mililitr, pod warunkiem że po poddaniu ich testowi wiązania dopełniacza:

- wynik jest mniejszy od 30 jednostek EWG w przypadku samic zaszczepionych w okresie dłuższym od dwunastu miesięcy,
- wynik jest mniejszy od 20 jednostek EWG w okresie dwunastu miesięcy po szczepieniu.

B. Trzoda chlewna i stada trzody chlewnej.

1. Świnia jest urzędowo uważana za wolna od brucelozy, jeżeli:

- a) nie wykazuje klinicznych objawów choroby;
- b) ważąc więcej niż 25 kg, stwierdzono podczas urzędowych badań serologicznych przeprowadzanych równocześnie:
 - (i) po przeprowadzeniu testu aglutynacji surowicy, że wynik liczenia pałeczek brucelozy wynosi mniej niż 30 IU aglutynacji na mililitr,
 - (ii) negatywną reakcję na test wiązania dopełniacza.

2. Stado trzody chlewnej uważa się za wolne od brucelozy, jeżeli:

- a) u żadnego zwierzęcia nie stwierdzono klinicznych objawów choroby przez okres co najmniej roku;
- b) bydło przebywające w tym samym czasie w gospodarstwie rolnym należy do stada urzędowo uznanego za wolne od choroby lub stada wolnego od brucelozy.

ZAŁĄCZNIK B

ROZDZIAŁ I

WARUNKI ZATWIERDZANIA RZEŻNI

1. Rzeźnie powinny być wyposażone, co najmniej w:
 - a) zagrody do pomieszczenia zwierząt przed ubojem zapewniające odpowiednie przewietrzenie lub warunki klimatyczne; zagrody te powinny być zbudowane co najmniej na twardym, nieprzepuszczalnym podłożu i posiadać urządzenia do dezynfekcji, pojenia i karmienia zwierząt oraz posiadać odpowiedni system odprowadzania płynnych nieczystości wyposażony w syfony i okratowane;
 - b) pomieszczenia, w których przeprowadzany jest ubój, wystarczająco duże do prawidłowego wykonywania pracy; jeżeli w tym samym pomieszczeniu ma być prowadzony ubój trzody chlewnej i zwierząt innych gatunków, należy zapewnić specjalne miejsce do uboju trzody chlewnej; wyznaczanie takich specjalnych miejsc nie jest jednak obowiązkowe, jeżeli ubój trzody chlewnej i innych zwierząt przeprowadzany jest w różnych terminach, w takich przypadkach jednak sparzanie, usuwanie włosów, skrobanie i opalanie muszą odbywać się w specjalnych miejscach, wyraźnie oddzielonych od miejsca uboju otwartą przestrzenią wynoszącą co najmniej 5 m lub ogrodzeniem o wysokości co najmniej 3 metrów;
 - c) pomieszczenia do opróżniania i czyszczenia żołądków i jelit;
 - d) pomieszczenia do patroszenia wnętrzości i flaków, jeżeli prace takie prowadzone są w rzeźni;
 - e) oddzielne pomieszczenia do przechowywania tłuszczu oraz skór, rogów, racic i sierści świń, w przypadku gdy nie są one usuwane z rzeźni w dniu uboju świń;
 - f) zamykane pomieszczenia lub, jeśli warunki klimatyczne na to pozwalają, zagrody dla zwierząt chorych lub podejrzewanych o chorobę; zamykane pomieszczenia przeznaczone wyłącznie do uboju takich zwierząt, przechowywania zatrzymanego i przejętego mięsa.

Pomieszczenia i zagrody przeznaczone wyłącznie dla zwierząt chorych lub podejrzewanych o chorobę razem z pomieszczeniami, w których prowadzony jest uśmiercania tych zwierząt nie są konieczne w zakładach, w przypadku, gdy przepisy państwa trzeciego zakazują uśmiercania takich zwierząt;
 - g) wystarczająco duże chłodnie i zamrażarki;
 - h) odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie przeznaczone do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych; pomieszczenie odpowiednio wyposażone w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie badania trychninoskopowe, jeżeli takie badanie jest obowiązkowe;

- i) szatnie, umywalki i prysznice oraz toalety splukiwane wodą; toalety nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia robocze; umywalki powinny być podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, środki do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalki powinny znajdować się w pobliżu toalet;
- j) urządzenia umożliwiające skuteczne przeprowadzenie w każdej chwili inspekcji weterynaryjnych przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
- k) środki kontroli wejść i wyjść do rzeźni;
- l) odpowiednie oddzielenie skażonych i czystych części budynku w celu ochrony tych drugich przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem oraz w szczególności przed zapachami i kurzem;
- m) w pomieszczeniach, określonych w lit. b), c), d), e), f), g) i i);
 - podłoga z materiałów nieprzepuszczalnych, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji oraz nie ulegająca gniciu, zaprojektowana w sposób umożliwiający odpływ wody; odprowadzanie wody do wyposażonych w syfony i okratowanych kanałów ściekowych powinno odbywać się na przestrzeni zakrytej;
 - gładkie ściany pokryte do wysokości co najmniej 3 metrów lub pomalowane jasną i łatwą do mycia farbą, których kąty i rogi są zaokrąglone;
- n) odpowiedni przepływ powietrza oraz odprowadzanie pary w pomieszczeniach, w których wykonywana jest praca z mięsem;
- o) w tych samych pomieszczeniach odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany kolorów;
- p) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wyłącznie wody pitnej; w wyjątkowych przypadkach woda nienadająca się do picia może być jednak użyta do wytwarzania pary, pod warunkiem że zainstalowany w tym celu rurociąg uniemożliwia wykorzystanie takiej wody do innych celów; ponadto, w wyjątkowych przypadkach, można zezwolić na wykorzystanie wody nienadającej się do picia do urządzeń chłodniczych. W takich przypadkach rurociąg wody nienadającej się do picia powinien w wyraźny sposób zostać odróżniony od rurociągu wody pitnej i nie może on przebiegać przez pomieszczenia, w których znajduje się świeże mięso;
- q) odpowiednie doprowadzenie ciepłej wody pitnej;
- r) system odprowadzania ścieków spełniający wymogi higieny;
- s) w pomieszczeniach roboczych, odpowiedni sprzęt do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz narzędzi; sprzęt taki powinien znajdować się jak najbliżej stanowisk pracy; kurki nie mogą być odkręcane ręcznie; urządzenia te powinny posiadać doprowadzenie ciepłej i zimnej wody bieżącej, środki czystości i dezynfekcji oraz jednorazowe ręczniki; temperatura wody używanej do czyszczenia narzędzi nie

powinna być niższa niż 82 °C;

- t) urządzenia umożliwiające, po ogłuszeniu, przeprowadzenie rozbioru, w miarę możliwości, na zawieszonym zwierzęciu; w przypadku, gdy podwieszania dokonuje się na metalowych hakach, nie powinny one ulegać korozji oraz powinny znajdować się na odpowiedniej wysokości, tak aby tusza nie dotykała podłogi;
- u) sieć podwieszanych szyn do przemieszczania świeżego mięsa;
- v) odpowiednie urządzenia przeciwko szkodnikom, takim jak owady, gryzonie, itp.;
- w) narzędzia i sprzęt roboczy, w szczególności wypukłe kadzie z materiału nieulegającego korozji, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
- x) specjalnie wyposażone miejsca na obornik;
- y) odpowiednie miejsca i sprzęt do czyszczenia i dezynfekcji pojazdów; nie są one konieczne w przypadku, gdy istnieją przepisy nakładające obowiązek czyszczenia i dezynfekcji pojazdów w usługowych zakładach publicznych; w odniesieniu do pojazdów drogowych zakłady te powinny znajdować się w pobliżu rzeźni.

ROZDZIAŁ II

WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ROZBIORU

- 2. Zakłady rozbioru powinny być wyposażone, co najmniej w:
 - a) wystarczająco dużą chłodnię umożliwiającą konserwację świeżego mięsa;
 - b) pomieszczenie do rozbioru i oddzielania kości od mięsa oraz do pakowania, przewidzianych w ust. 46;
 - c) pomieszczenie do pakowania przewidziane w art. 45 oraz do przygotowywania mięsa do wysyłki;
 - d) odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie przeznaczone do wyłącznego użytku służby weterynaryjnej;
 - e) pomieszczenie odpowiednio wyposażone do przeprowadzenia badania trychninoskopowego, w przypadku, gdy badanie takie przeprowadzane jest w zakładzie rozbioru;
 - f) szatnie, umywalki i prysznice oraz toalety spłukiwane wodą; toalety nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia robocze; umywalki powinny być podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, środki do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalki powinny znajdować się w pobliżu toalet;
 - g) specjalne, wodoszczelne i hermetyczne oraz nieulegające korozji, pojemniki z

pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi osobom nieupoważnionym dostęp do mięsa lub podrobów mięsnych uzyskanych przy rozbiorze i nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub zamykane pomieszczenie na takie mięso i odpady, jeżeli ilość mięsa i podrobów tego wymaga albo w przypadku, gdy nie są one usuwane lub niszczone pod koniec każdego dnia pracy;

- h) w pomieszczeniach określonych w lit. a) i b):
 - podłoga z materiałów nieprzepuszczalnych, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji oraz nie ulegająca gniciu, zaprojektowana w sposób umożliwiający łatwy odpływ wody; odprowadzanie wody do wyposażonych w syfony i okratowanych kanałów ściekowych powinno odbywać się na zamkniętej przestrzeni;
 - gładkie ściany pokryte do wysokości co najmniej 2 metrów lub pomalowane jasną i łatwą do mycia farbą, których kąty i rogi są zaokrąglone;
- i) urządzenia chłodnicze w pomieszczeniach przewidzianych w lit. a) i b) zapewniające utrzymanie świeżego mięsa w temperaturze wewnętrznej nie wyższej niż + 7°C;
- j) termometr lub teletermometr rejestrujący temperaturę w zakładzie rozbioru;
- k) urządzenia umożliwiające skuteczne przeprowadzenie w każdej chwili czynności nadzoru weterynaryjnego przewidzianego w niniejszej dyrektywie;
- l) odpowiedni przepływ powietrza w pomieszczeniach, w których wykonywana jest praca z mięsem;
- m) w pomieszczeniach, w których wykonywana jest praca z mięsem, naturalne lub sztuczne oświetlenie niepowodujące zmiany kolorów;
- n) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wyłącznie wody pitnej; w wyjątkowych przypadkach woda nienadająca się do picia może być jednak użyta do wytwarzania pary, pod warunkiem że zainstalowana w tym celu kanalizacja uniemożliwia wykorzystanie takiej wody do innych celów; ponadto, w wyjątkowych przypadkach, można zezwolić na wykorzystanie wody nienadającej się do picia do urządzeń chłodniczych. Kanalizacja wody nienadającej się do picia powinien w wyraźny sposób zostać odróżniony od rurociągu wody pitnej i nie może on przebiegać przez pomieszczenia, w których znajduje się świeże mięso;
- o) odpowiednie doprowadzenie ciepłej wody pitnej;
- p) system odprowadzania ścieków odpowiadający wymogom higieny;
- q) w pomieszczeniach, w których pracuje się ze świeżym mięsem, odpowiedni sprzęt do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz narzędzi, który powinien znajdować się jak najbliżej stanowisk pracy. Kurki nie mogą być odkręcane ręcznie. Urządzenia te powinny posiadać doprowadzenie ciepłej i zimnej wody bieżącej, środki czystości i dezynfekcji oraz jednorazowe ręczniki. Temperatura wody używanej do

czyszczenia narzędzi nie powinna być niższa niż 82° C;

- r) sprzęt spełniający wymogi higieny do transportu świeżego mięsa i magazynowania pojemników na mięso, w taki sposób, aby mięso ani pojemniki nie miały bezpośredniej styczności z podłożem;
- s) odpowiedni urządzenia przeciwko szkodnikom, takim jak owady, gryzonie, itp.;
- t) narzędzia i sprzęt roboczy, taki jak stoły do rozbioru mięsa, stoły z oddzielnymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, taśmy przenośnika i piły z nieulegających korozji materiałów, które nie spowodują zepsucia mięsa, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Użycie drewna jest zabronione.

ROZDZIAŁ III

WARUNKI ZATWIERDZANIA CHŁODNI ZNAJDUJĄCYCH SIĘ POZA RZEŻNIAMI I ZAKŁADAMI ROZBIORU

3. Chłodnie znajdujące się poza rzeźniami i zakładami rozbioru powinny być wyposażone, co najmniej w:

- a) dostatecznie duże pomieszczenia chłodnicze, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, w których świeże mięso może być przechowywane z zachowaniem temperatur przewidzianych w pkt. 48.

Pomieszczenia te nie powinny być w jakikolwiek sposób połączone z pomieszczeniami, w których przechowywane są środki spożywcze inne niż świeże mięso.

Zainstalowane na suficie urządzenia chłodnicze muszą być wyposażone w system odprowadzania wody, dobrze odizolowany i połączony bezpośrednio z kanalizacją odprowadzającą ścieki.

Zainstalowane na podłodze urządzenia chłodnicze muszą być umieszczone w zagłębieniach posiadających niezależny lub połączony bezpośrednio z systemem zakładu, system odprowadzania ścieków.

- b) specjalne zamykane pomieszczenia do przechowywania świeżego mięsa przejętego lub w przesyłce;
- c) specjalne zamykane pomieszczenia przeznaczone do wyłącznego użytku służby weterynaryjnej;
- d) odpowiednie miejsca i sprzęt do czyszczenia i dezynfekcji pojazdów; nie są one konieczne w przypadku, gdy istnieją przepisy nakładające obowiązek czyszczenia i dezynfekcji pojazdów w usługowych zakładach publicznych. W odniesieniu do pojazdów drogowych zakłady te powinny znajdować się w pobliżu zakładu.
- e) w pomieszczeniach, określonych w lit. a) i b):

- podłoga z materiałów nieprzepuszczalnych, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji oraz nie ulegająca gniciu, lekko nachylona i posiadająca odpowiedni system odprowadzania wody do wyposażonych w syfony i okratowanych kanałów ściekowych, chroniony przed warunkami zewnętrznymi;
 - gładkie ściany pokryte do wysokości co najmniej 3 metrów lub pomalowane jasną i łatwą do mycia farbą, których kąty i rogi są zaokrąglone;
 - drzwi z trwałych materiałów i, jeżeli są one drewniane, z pokryciem z obu stron lub pomalowane. Płyty tych drzwi muszą być odporne na wstrząsy i być skonstruowane w taki sposób, aby nie przenosić na mięso żadnych substancji szkodliwych; w drzwiach takich nie może być żadnych szczelin;
 - podłoga, ściany i sufity oraz rury odizolowane materiałami, które nie ulegają gniciu, wodoszczelne i nie wydzielające żadnych zapachów;
- f) odpowiedni sprzęt do osiągnięcia i utrzymywania temperatur określonych w pkt. 48;
- g) w chłodniach – urządzenia odporne na korozję uniemożliwiające zetknięcie się świeżego mięsa z podłożem i ścianami podczas transportu lub przechowywania;
- h) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wyłącznie wody pitnej; w wyjątkowych przypadkach woda nienadająca się do picia może być jednak użyta do wytwarzania pary, pod warunkiem że zainstalowana w tym celu kanalizacja uniemożliwia wykorzystanie takiej wody do innych celów; ponadto, w wyjątkowych przypadkach, można zezwolić na wykorzystanie wody nienadającej się do picia do urządzeń chłodniczych. W tym przypadku kanalizacja wody nienadającej się do picia powinien zostać w wyraźny sposób odróżniony od rurociągu wody pitnej i nie może on przebiegać przez pomieszczenia, w których znajduje się świeże mięso;
- i) system odprowadzania ścieków odpowiadający wymogom higieny;
- j) odpowiednie urządzenia przeciw szkodnikom, takim jak owady, gryzonie, itp.;
- k) odpowiednie, naturalne lub sztuczne, oświetlenie niepowodujące zmiany kolorów;
- l) prawidłowy przepływ powietrza;
- m) odpowiedni sprzęt do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz narzędzi, który powinien znajdować się jak najbliżej magazynów; kurki nie mogą być odkręcane ręcznie; urządzenia te powinny posiadać doprowadzenie ciepłej i zimnej wody bieżącej, środki czystości i dezynfekcji oraz jednorazowe ręczniki. Temperatura wody używanej do czyszczenia narzędzi nie powinna być niższa niż 82 °C;
- n) szatnie, umywalki i prysznice oraz toalety spłukiwane wodą; toalety nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia robocze; umywalki powinny być podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, środki do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalki powinny znajdować się w pobliżu

toalet;

- o) termometr lub teletermometr rejestrujący temperaturę w magazynie;

ROZDZIAŁ IV

HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH

4. Wymaga się zachowania absolutnej czystości personelu, pomieszczeń i wyposażenia:
 - a) personel musi w szczególności nosić czyste ubrania robocze i nakrycia głowy oraz, o ile jest to konieczne, ochraniacze na karku. Personel zajmujący się ubojem zwierząt, obróbką lub przenoszeniem świeżego mięsa jest zobowiązany do mycia i dezynfekowania rąk kilka razy w ciągu jednego dnia roboczego oraz przy każdym rozpoczęciu pracy. Personel, który miał styczność z chorymi zwierzętami lub zakażonym mięsem musi bezzwłocznie starannie umyć ręce i ramiona gorącą wodą, a następnie je zdezynfekować. W pomieszczeniach roboczych i magazynach palenie tytoniu jest zakazane;
 - b) do zakładu nie można wprowadzać żadnych zwierząt z wyjątkiem, w przypadku rzeźni, zwierząt przeznaczonych do uboju i, w odniesieniu do otoczenia tych rzeźni, zwierząt niezbędnych do ich funkcjonowania. Należy systematycznie zwalczać gryzonie, owady i inne robactwo;
 - c) sprzęt i narzędzia używane przy pracy z lub przechowywaniu świeżego mięsa muszą być utrzymane w czystości i w dobrym stanie. Należy je starannie czyścić i dezynfekować kilka razy w ciągu dnia roboczego, na zakończenie dnia i przed ponownym rozpoczęciem użytkowania, jeżeli zostały skażone, w szczególności zarazkami chorobowymi.
5. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt roboczy nie mogą być wykorzystywane do celów innych niż praca ze świeżym mięsem. Narzędzia służące do rozbioru świeżego mięsa mogą być używane wyłącznie w tym celu.
6. Świeże mięso i pojemniki na mięso nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z podłożem.
7. Używanie detergentów, środków odkażających i pestycydów nie może mieć wpływu na stan świeżego mięsa.
8. Woda pitna musi być używana we wszystkich przypadkach; w wyjątkowych przypadkach woda nienadająca się do picia może być jednak użyta do wytwarzania pary, pod warunkiem że zainstalowana w tym celu kanalizacja uniemożliwia wykorzystanie takiej wody do innych celów. Ponadto, w wyjątkowych przypadkach, można zezwolić na wykorzystanie wody nienadającej się do picia do urządzeń chłodniczych. Kanalizacja wody nienadającej się do picia powinien zostać w wyraźny sposób odróżniony od rurociągu wody pitnej i nie może on przebiegać przez pomieszczenia, w których znajduje się świeże mięso.
9. W pomieszczeniach roboczych i w pomieszczeniach, w których przechowywane jest

świeże mięso zakazuje się rozrzucania na podłodze trocin lub jakiegokolwiek innego podobnego materiału.

10. Świeże mięso należy rozebrać w taki sposób, aby nie dopuścić do jego skażenia.

Usuwa się odszczepy kości i skrzepy krwi. Świeże mięso pochodzące z rozbioru i nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi zbierane jest do pojemników, określonych w pkt. 2 lit. g).

11. Podczas uboju, rozbioru, przerobu i innych zabiegów ze świeżym mięsem, zabrania się dostępu osobom, które mogą zakażać mięso, w szczególności osobom, które:

- a) są zakażone lub podejrzewane o zakażenie dudem brzuszynym, paratyfusem A i B, salmonellą, dyzenterią, żółtaczką zakaźną, szkarlatyną lub są nosicielami zarazków tych chorób;
- b) są zakażone lub podejrzane o zakażenie gruźlicą;
- c) są zakażone lub podejrzane o zakaźną chorobę skóry;
- d) w tym samym czasie wykonują czynności, przy których bakterie mogą być przenoszone na świeże mięso;
- e) noszą na rękach bandaże, z wyjątkiem przylegających opatrunków osłaniających niezakażoną ranę palca.

12. Świadectwo lekarskie wymagane jest od każdej osoby wykonującej pracę ze świeżym mięsem. Potwierdza ono, że nie ma przeciwwskazań do wykonywania takiej pracy; świadectwo takie należy odnawiać, co roku i za każdym razem, gdy zażąda tego urzędowy lekarz weterynarii; należy je przechowywać do dyspozycji tego ostatniego.

ROZDZIAŁ V

BADANIE PRZEDUBOJOWE

13. Zwierzęta należy poddać badaniu przedubojowemu w dniu ich przywiezienia do rzeźni. Badanie należy powtórzyć bezpośrednio przed ubojem, jeżeli zwierzę pozostawało ponad 24 godziny w magazynie przedubojowym.

14. Urzędowy lekarz weterynarii powinien przeprowadzić badanie przedubojowe zgodnie z zasadami wykonywania zawodu i przy odpowiednim oświetleniu.

15. Badanie musi ustalać:

- a) czy zwierzęta są zakażone chorobą, która może być przenoszona na ludzi i zwierzęta, lub czy występują objawy albo czy ich ogólny stan daje podstawy do obaw, że taka choroba może się pojawić;
- b) czy występują objawy choroby lub zaburzenia ogólnego stanu zdrowia;

- c) czy zwierzęta są przemęczone lub pobudzone.
16. Nie mogą zostać ubite z zamiarem przywozu świeżego mięsa do Wspólnoty, zwierzęta:
- a) które podpadają pod jakikolwiek z przypadków wymienionych w pkt. 15 lit. a) i b);
 - b) którym nie zapewniono odpowiedniego odpoczynku, który w przypadku zwierząt przemęczonych lub pobudzonych nie może być krótszy niż 24 godziny;
 - c) u których stwierdzono występowanie gruźlicy w jakiegokolwiek postaci lub które zostały uznane za chore na podstawie dodatniej reakcji na próbę tuberkulinową.

ROZDZIAŁ VI

HIGIENA UBOJU I ROZBIORU

17. Zwierzęta rzeźne wprowadzone do rzeźni należy ubić niezwłocznie.
18. Okrwawianie powinno zostać zakończone; krew przeznaczona do spożycia przez ludzi musi być zbierana w sterylnie czystych pojemnikach. Krwi nie można mieszać ręką, a wyłącznie przy pomocy narzędzi spełniających wymogi zdrowotne.
19. Obowiązkowe i niezwłoczne jest całkowite oskórowanie, z wyjątkiem trzody chlewnej. W przypadku, gdy nie zdejmuje się skóry ze świń, należy bezzwłocznie usunąć ich sierść.
20. Patroszenie tuszy zwierzęcej należy przeprowadzić niezwłocznie i zakończyć nie później niż 30 minut po okrwawieniu. Płuca, serce, wątrobę, śledzionę i śródpiersie mogą zostać oddzielone lub w naturalny sposób pozostać połączone z tuszą. Jeżeli są oddzielone to należy je ponumerować lub zapewnić inny sposób umożliwiający identyfikację ich przynależności do tuszy; dotyczy to również głowy, języka, przewodu pokarmowego i każdej innej części zwierzęcia poddawanej badaniu. Powyżej wymienione części powinny pozostać przy tuszy do zakończenia badania. W przypadku wszystkich gatunków zwierząt nerki muszą pozostawać w naturalny sposób połączone z tuszą, ale należy oddzielić je od okrywającej je warstwy tłuszczowej.
21. Czyszczenie świeżego mięsa poprzez wycieranie materiałem i nadmuchiwanie jest zakazane. Nadmuchiwanie organu może być jednak dozwolone w przypadku, gdy jest to uzasadnione wymogami obyczaju religijnego, pod warunkiem, że nadmuchany organ nie zostanie wywieziony do Wspólnoty.
22. Tusze zwierząt nieparzystokopytnych, trzody chlewnej wieku powyżej czwartego tygodnia i bydła powyżej trzeciego miesiąca życia są poddawane badaniu przecięte na pół wzdłuż kręgosłupa. U trzody chlewnej i zwierząt nieparzystokopytnych głowę również rozcina się wzdłuż. W przypadku, gdy wymaga tego badanie, urzędowy lekarz weterynarii może nakazać rozcięcie wzdłuż każdej tuszy.
23. Przed zakończeniem badania zakazane jest dzielenie tuszy, usuwanie lub dokonywanie zabiegów na jakiegokolwiek części ubitego zwierzęcia.

24. Zatrzymane lub przejęte mięso, żołądki, jelita, skóry, rogi, racice i szczecinę świń należy natychmiast umieścić w specjalnych pomieszczeniach.

ROZDZIAŁ VII

BADANIE POUBOJOWE

25. Wszystkie części zwierzęcia, włączając krew, należy zbadać bezpośrednio po uboju.
26. Badanie poubojowe musi obejmować:
- a) wzrokowe badanie ubitego zwierzęcia;
 - b) dotykowe badanie niektórych organów, w szczególności płuc, wątroby, śledziony, macicy, wymion i języka;
 - c) rozcięcie organów i węzłów chłonnych.

Jeżeli podczas wzrokowego lub dotykowego badania niektórych organów stwierdzono u zwierzęcia uszkodzenia, które mogą spowodować zakażenie tuszy, wyposażenia, personelu lub pomieszczeń roboczych, organów tych nie można rozcinać w pomieszczeniach, w których przeprowadza się ubój.

- d) poszukiwanie anomalii konsystencji, koloru, zapachu i, ewentualnie, smaku;
 - e) o ile zaistnieje taka potrzeba, testy laboratoryjne, w szczególności, na obecność substancji wymienionych w art. 20 lit. b), c) i d).
27. Urzędowy lekarz weterynarii bada w szczególności:
- a) kolor krwi, zdolności jej krzepnięcia i ewentualnej obecności ciał obcych we krwi;
 - b) głowę, gardło, pozagardłowe, podrzuchwowe i przyuszne węzły chłonne (łac. *retropharyngiales, mandibulares i parotidei*) oraz migdałki, język należy usunąć w celu przeprowadzenia szczegółowego badania jamy ustnej i gardzieli. Po badaniu migdałki należy usunąć;
 - c) płuca, tchawicę, przełyk, oskrzelowe i śródpiersiowe węzły chłonne (łac. *bifurcatione, eperteriales i mediastinales*), tchawicę i główne rozgałęzienia oskrzelowe, które mają być rozcięte wzdłuż oraz płuc rozciętych w swojej końcowej trzeciej części prostopadle do głównej osi;
 - d) osierdzie i serce, to ostatnie rozcięte wzdłuż, aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
 - e) przeponę;
 - f) wątrobę, pęcherz i drogi żółciowe oraz wątrobowe i trzustkowe węzły chłonne (łac. *Portales*);

- g) przewód pokarmowy, śródjelicie, żołądkowe i śródjelitowe węzły chłonne (łac. *gastrici, mesenterici, craniales i caudales*);
- h) śledzionę;
- i) nerki i ich węzły chłonne (łac. *renales*), pęcherz moczowy;
- j) opłucną i otrzewną;
- k) genitalia; u krowy macicę otwiera się przecinając ją wzdłuż;
- l) wymiona i ich węzły chłonne (łac. *subrammarii*); u krowy wymię otwiera się długim i głębokim nacięciem aż do zatok mlecznych (*sinuc lactiferes*);
- m) okolice pępka i stawów młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości okolice pępka muszą zostać rozcięte, a stawy otwarte;

Określone wyżej węzły chłonne należy kolejno usuwać i nacinać wzdłuż głównej osi, w jak najcieńszych paski.

W przypadku wątpliwości należy w taki sam sposób rozciąć następujące węzły: powierzchniowe szyjne, przedłopatkowe (łac. *cerviales superficiales*), pachowe główne, pachowe pomocnicze lub pachowe z pierwszego żebra (łac. *axillaire proprii i primae costae*), podmostkowe (łac. *sternales craniales*), głębokie szyjne (łac. *cervicales profundi*), żebrowo - szyjne (łac. *Costo - cervicales*), podkolanowe (łac. *poplitei*), predgoleniowe (łac. *subilaci*), kulszowe (łac. *ischiatiki*), biodrowe i lędźwiowe (łac. *iliaci i lumbales*).

U kóz i owiec otwarcie serca i rozcięcie węzłów chłonnych głowy należy przeprowadzić tylko w przypadku wątpliwości.

28. Ponadto urzędowy lekarz weterynarii musi systematycznie przeprowadzać:

A. Badanie na występowanie wągrzycy:

a) bydła starszego niż sześciotygodniowe, na poziomie:

- języka, którego muskulaturę należy naciąć wzdłuż od strony spodu nie uszkadzając zbytnio organu;
- przelyku, który musi być oddzielony od tchawicy;
- serca, które oprócz nacięcia, o którym mowa w pkt. 27 lit. d), musi być rozebrane wzdłuż od dolnej krawędzi do przedsionków;
- zewnętrznych i wewnętrznych mięśni policzkowych, które należy rozciąć na dwóch równoległych poziomach do żuchwy, przy czym nacięcie ma iść od dolnego brzegu tej żuchwy do górnego przyczepu mięśniowego;

- przepony, której mięśnie mają być oddzielone od błony surowiczej;
 - widocznych mięśni tuszy;
- b) trzody chlewnej, na poziomie widocznej muskulatury, w szczególności mięśni płaskich uda, ściany brzusznej, mięśni lędźwiowych oddzielonych od tkanki tłuszczowej, przegrody przepony, mięśni międzyżebrowych, serca, języka i krtani.
- B. Badanie na występowanie dystomatozy u bydła, owiec i kóz poprzez rozcięcie powierzchni żołądkowej wątroby i zbadanie kanałów żółciowych oraz głęboko rozcinając podstawę płatu Spiegła.
- C. Badanie na występowanie nosacizny u zwierząt nieparzystokopytnych poprzez staranne zbadanie błony śluzowej tchawicy, krtani, przewodów nosowych, zatok i ich rozgałęzień po rozcięciu głowy przez środek i wycięciu przegrody nosowej.

ROZDZIAŁ VIII

WYMOGI DOTYCZĄCE ŚWIEŻEGO MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO ROZBIORU

29. Rozbór mięsa na kawałki mniejsze niż półtusze i ćwierćtusze lub oddzielanie od kości może odbywać się tylko w zakładach rozbioru.
30. Właściciel zakładu lub jego przedstawiciel ułatwiają przeprowadzanie nadzoru zakładu, w szczególności zabiegów uznanych za niezbędne i udostępniają służbom kontrolnym niezbędne urządzenia; w szczególności muszą oni, na każde żądanie, poinformować urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór o pochodzeniu świeżego mięsa przywiezionego do jego zakładu rozbioru.
31. Świeże mięso, które nie spełnia warunków niniejszej dyrektywy może znajdować się w zatwierdzonych zakładach rozbioru tylko pod warunkiem, że będzie w nich przechowywane w specjalnie do tego wyznaczonych miejscach; powinno ono zostać rozebrane w innych miejscach lub w innym czasie niż świeże mięso, które spełnia te warunki. W celu zapewnienia ścisłego przestrzegania wspomnianych przepisów urzędowy lekarz weterynarii musi w każdym czasie posiadać swobodny dostęp do chłodni i wszystkich pomieszczeń roboczych.
32. Po przywiezieniu, świeże mięso przeznaczone do rozbioru musi zostać umieszczone w zakładzie rozbioru i, aż do chwili jego wykorzystania, w pomieszczeniu określonym w pkt. 2 lit. a); w pomieszczeniu dla tuszy i części tuszy należy zapewnić stałą temperaturę nie wyższą niż + 7°C.
33. O ile zaistnieje taka potrzeba świeże mięso należy umieścić w pomieszczeniach, określonych w pkt. 2 lit. b). Mięso zaraz po odpowiednim rozebraniu i zapakowaniu należy przewieźć do chłodni, przewidzianej w pkt. 2 lit. a).
34. Podczas rozbioru temperatura pomieszczenia nie może przekraczać + 10°C.

35. Podczas rozbioru, oddzielania od kości i pakowania zgodnie z pkt. 45 i 46, świeże mięso należy utrzymywać w wewnętrznej temperaturze nie wyższej od + 7°C. W momencie dokonywania rozbioru pH mięsa nie powinno przekraczać 6,1: badanie przeprowadza się na wielkim mięśniu grzbietu na wysokości trzynastego żebra.
36. Czyszczenie świeżego mięsa poprzez wycieranie materiałem i nadmuchiwanie jest zakazane.

Nadmuchiwanie organu może być jednak dozwolone w przypadku, gdy jest to uzasadnione wymogami obyczaju religijnego, pod warunkiem, że nadmuchany organ nie zostanie wywieziony do Wspólnoty

ROZDZIAŁ IX

KONTROLA ZDROWOTNA ŚWIEŻEGO MIĘSA ROZEBRANEGO

37. Zakłady rozbioru nadzorowane są przez urzędowego lekarza weterynarii. Ten ostatni musi zostać poinformowany w odpowiednim czasie przed rozbiorem świeżego mięsa przeznaczonego do handlu wewnątrzspółnotowego.
38. Nadzór urzędowego lekarza weterynarii obejmuje następujące zadania:
 - nadzór rejestrów przywozu świeżego mięsa i wywozu mięsa rozebranego,
 - kontrolę sanitarną świeżego mięsa przechowywanego w zakładzie rozbioru i przeznaczonego do handlu wewnątrzspółnotowego;
 - kontrolę sanitarną świeżego mięsa przeznaczonego do handlu wewnątrzspółnotowego, poprzedzającą rozbiór oraz w momencie gdy mięso opuszcza zakład;
 - sporządzenie i wydanie dokumentów zaświadczających, że przeprowadzono nadzór rozebranego mięsa, przewidziany w pkt. 44 i art. 22,
 - nadzór stanu czystości budynków, urządzeń i narzędzi, przewidziany w rozdziale IV oraz przestrzeganie wymogów higieny przez personel,
 - pobieranie niezbędnych do testów laboratoryjnych przeprowadzanych w celu wykrycia obecności szkodliwych zarazków, dodatków i innych niedozwolonych substancji chemicznych. Wyniki tych testów odnotowuje się w rejestrze,
 - każdą inną kontrolę, którą lekarz weterynarii uzna nie niezbędną w celu przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ X

ZNAKOWANIE JAKOŚCI ZDROWOTNEJ

39. Znakowanie jakości zdrowotnej dokonywane jest na odpowiedzialność urzędowego

lekarza weterynarii. W celu tym posiada on i przechowuje:

- a) narzędzia przeznaczone do umieszczania znaków jakości zdrowotnej, które może przekazać personelowi pomocniczemu tylko w chwili znakowania na czas potrzebny na wykonanie tej czynności;
- b) etykiety, określone w pkt. 44, jeżeli umieszczona już została na nich pieczęć, przewidziana w niniejszym rozdziale. Etykiety te przekazywane są personelowi pomocniczemu w chwili, w której mają zostać przymocowane do mięsa i w odpowiedniej ilości.

40. Znak jakości zdrowotnej musi mieć formę owalnej pieczęci o szerokości 6,5 cm i wysokości 4,5 cm. Na pieczęci muszą być umieszczone, w sposób bardzo dobrze czytelny, następujące informacje:

- w górnej części, wielkimi literami nazwa państwa trzeciego dokonującego wywozu lub w zależności od przypadku symbol tego państwa zatwierdzony na mocy Międzynarodowej konwencji o rejestracji pojazdów silnikowych;
- w środku, numer identyfikacyjny rzeźni.

Wysokość liter powinna wynosić 0,8 cm a cyfr 1 cm.

Na pieczęci mogą być umieszczone informacje dotyczące urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził kontrolę zdrowotną świeżego mięsa.

41. Tusze znakowane są tuszem lub znakami wypalnymi przy użyciu stempla zgodnie z pkt. 40:

- o masie ponad 60 kg, należy oznakować każdą półtuszę przynajmniej w następujących miejscach: wewnętrzna strona uda, lędźwie, grzbiet, piersi, łopatki i opłucna,
- pozostałe, należy oznakować w co najmniej czterech miejscach: na łopatkach i zewnętrznej stronie ud.

42. Wątroby znakuje się znakami wypalnymi przy użyciu stempla zgodnie z pkt. 40.

Głowy, języki, serca i płuca znakuje się tuszem lub znakami wypalnymi przy użyciu stempla zgodnie z pkt. 40.

W przypadku bydła poniżej trzeciego miesiąca życia, trzody chlewnej, owiec i kóz znakowanie języków i serc nie jest jednak obowiązkowe.

43. Kawałki, inne niż tłuszcz, tłuszcz podskórny, ogon, uszy i racice, uzyskane w zakładzie rozbioru z prawidłowo oznakowanych tuszy muszą, jeżeli nie zostały oznakowane, zostać oznaczone tuszem lub znakami wypalnymi przy użyciu stempla, zgodnie z wymogami pkt. 40, na którym zamiast numeru identyfikacyjnego rzeźni umieszczany jest weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru.

Kawałki słoniny i boczku, z których usunięto skórę, mogą być łączone w partie zawierające nie więcej niż pięć kawałków; każda partia i każdy kawałek, jeżeli występuje oddzielnie, należy opieczetować pod urzędowym nadzorem i opatrzyć etykietą spełniającą wymogi pkt. 44.

Mięso znakować można również z wykorzystaniem owalnej plomby. Plomby umieszczanej na każdym kawałku nie można użyć po raz drugi, musi być wykonana z trwałych materiałów i spełniać wszystkie wymogi higieny. Na plombie należy, w sposób czytelny, umieścić następujące informacje:

- w górnej części, wielkimi literami nazwę państwa trzeciego dokonującego wywozu lub symbol państwa zatwierdzony na mocy Międzynarodowej konwencji o rejestracji pojazdów silnikowych,
- w środku, weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru.

Wysokość liter i cyfr powinna wynosić 0,2 cm.

Na płycie cechującej mogą być umieszczone informacje dotyczące urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził kontrolę zdrowotną świeżego mięsa.

44. Na opakowaniach musi być umieszczona dobrze widoczna etykieta, na której znajduje się czytelny znak odpowiadający jednemu ze znaków przewidzianych w pkt. 40 i 43. Etykietę taką należy umieścić w taki sposób, aby przy otwieraniu opakowania została ona rozerwana. Ponadto na etykiecie należy umieścić numer seryjny.

ROZDZIAŁ XI

PAKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA ROZEBRANEGO

45. a) Opakowania (np. skrzynie, kartony) muszą spełniać wszystkie zasady higieny, w szczególności:
- nie mogą zmieniać cech organoleptycznych świeżego mięsa,
 - nie mogą przenosić na świeże mięso substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi,
 - powinny być wystarczająco trwałe, aby zapewniać skuteczną ochronę świeżego mięsa podczas transportu i przenoszenia.
- b) Opakowania nie mogą być używane ponownie do pakowania świeżego mięsa, chyba, że są wykonane z materiałów nieulegających korozji, łatwych do czyszczenia i które zostały wcześniej oczyszczone i poddane dezynfekcji.
46. Gdzie stosowne, w przypadku, gdy pokrojone świeże mięso lub podroby pakowane są w opakowania, np. plastikowa folia, bezpośrednio stykające się mięsem, pakowanie musi być wykonywane zaraz po rozebraniu mięsa i zgodnie z wymogami higieny.

Z wyjątkiem kawałków słoniny i boczku, świeże mięso pokrojone musi posiadać, w

każdym przypadku, opakowanie ochronne, chyba że przewożone jest zawieszane na hakach.

Opakowania takie powinny być przezroczyste, bezbarwne oraz spełniać dodatkowo warunki pkt. 45 lit. a); opakowań tych nie można użyć ponownie do pakowania świeżego mięsa.

47. W opakowaniach, określonych w pkt. 45 i 46, może być umieszczone tylko pokrojone świeże mięso jednego gatunku zwierząt.

ROZDZIAŁ XII

PRZECHOWYWANIE

48. Świeże mięso przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego musi być schłodzone bezpośrednio po badaniu poubojowym i utrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej nie wyższej + 7 °C w przypadku tusz i kawałków, + 3 °C w przypadku podrobów.

ROZDZIAŁ XIII

TRANSPORT

49. Świeże mięso przewozi się pojazdami skonstruowanymi i wyposażonymi w taki sposób, aby podczas całego transportu możliwe było utrzymanie temperatur określonych w pkt. 48 i charakter mięsa pozostał niezmienny.
50. Pojazdy lub pojemniki przeznaczone do transportu takiego mięsa muszą spełniać następujące wymogi:
- a) ich wewnętrzne powierzchnie lub każda inna część mogąca stykać się ze świeżym mięsem musi być wykonana z materiałów nieulegających korozji, które nie mogą wpływać na cechy organoleptyczne świeżego mięsa oraz mieć szkodliwego wpływu na zdrowie ludzi; powierzchnie te muszą być gładkie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
 - b) powinny być wyposażone w skuteczne urządzenia chroniące świeże mięso przed owadami i kurzem oraz być wodoszczelne, aby nie dopuścić do wycieku płynów;
 - c) powinny być wyposażone, do celów transportu tusz, półtuszy i ćwierćtuszy w nieulegające korozji urządzenia przeznaczone do wieszania mięsa, umieszczone na takiej wysokości aby świeże mięso nie dotykało podłoża; przepisu tego nie stosuje się do zamrożonego mięsa w higienicznym opakowaniu.
51. Pojazdy i pojemniki przeznaczone do transportu świeżego mięsa nie mogą być w żadnym wypadku używane do transportu żywych zwierząt lub jakichkolwiek innych produktów, które mogą spowodować zepsucie lub zakażenie świeżego mięsa.
52. Żaden inny produkt nie może być przewożony w tym samym czasie oraz tym samym pojazdem lub kontenerem, co świeże mięso. Ponadto, pojazdem takim można

przewozić tylko żołądki, które zostały sparzone oraz jedynie głowy i łapy, z których zdjęto skórę lub sparzono i usunięto owłosienie.

53. Świeże mięso nie może być przewożone pojazdem lub kontenerem, który nie jest czysty i nie został zdezynfekowany.
54. Tusze, półtusze i ćwierćtusze, z wyjątkiem mrożonego mięsa pakowane w warunkach zgodnych z wymogami higieny, musi być zawsze podwieszane do transportu. Inne kawałki oraz podroby powinny być zawieszane lub umieszczone na podstawkach, o ile nie znajdują się w opakowaniach lub pojemnikach wykonanych z materiałów nieulegających korozji. Takie podstawki, opakowania lub pojemniki muszą spełniać wymogi higieny i być zgodne z przepisami niniejszej dyrektywy. Wnętrznosci należy zawsze przewozić w solidnych, wodoszczelnych i nie przepuszczających tłuszczu opakowaniach, których można użyć ponownie wyłącznie po wyczyszczeniu i dezynfekcji.
55. Urzędowy lekarz weterynarii powinien zapewnić przed wysyłką, aby pojazdy transportowe lub kontenery i warunki załadunku odpowiadały wymogom higieny niniejszego rozdziału.

ZAŁĄCZNIK C

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA PUBLICZNEGO

świeżego mięsa¹ przeznaczone do wysyłki do

..... (nazwa Państwa Członkowskiego EWG)

nr²

Kraj wysyłki

Ministerstwo

Służba

Numer (fakultatywnie)

I. Identyfikacja mięsa:

Mięso z
(gatunek zwierząt)

Rodzaj kawałków

Rodzaj opakowania

Ilość części i jednostek opakowań

Masa netto

II. Pochodzenie mięsa

Adres lub adresy i numery zezwolenia weterynaryjnego upoważnionych rzeźni.

.....

Adres lub adresy i numery zezwolenia weterynaryjnego upoważnionych zakładach
rozbioru

.....

¹ Świeże mięso: zgodnie z dyrektywą dotyczącą zdrowia i problemów kontroli weterynaryjnej w przywozie bydła i trzody chlewnej oraz świeżego mięsa pochodzącego z państw trzecich, wszystkie przeznaczone do spożycia przez ludzi części zwierząt hodowlanych z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec, kóz oraz zwierząt nieparzystokopytnych, które nie zostały poddane żadnym zabiegom mającym na celu zachowanie ich w niezmiennym stanie; jednakże mięso poddane działaniu niskich temperatur uważa się za świeże.

² Fakultatywnie.

III. Przeznaczenie mięsa:

Mięso wysyłane z.....
(miejsce wysyłki)

do.....
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu³

Nazwa i adres wysyłającego.....

Nazwa i adres odbiorcy.....

IV. Zaświadczenie o stanie zdrowia:

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza:

- a) – że opisane wyżej mięso⁴,
 - że etykieta umieszczona na etykietach opisanego wyżej mięsa⁴,
jest opatrzone (opatrzone)⁴ znakiem potwierdzającym, że mięso w całości pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w upoważnionych rzeźniach w celu wywozu do kraju przeznaczenia;
- b) że w wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej w zgodzie z przepisami wymaganymi w kraju przeznaczenia zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi;
- c) że zostało rozebrane w upoważnionym zakładzie rozbioru⁴;
- d) że zostało – nie zostało – poddane badaniu trychonoskopowemu⁴;
- e) że środki transportu oraz warunki załadunku mięsa przy tej wysyłce są zgodne z wymogami higieny przewidzianymi dla wysyłki do kraju przeznaczenia.

Sporządzono w, dnia

.....
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)

³ W przypadku wagonów i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, a w przypadku samolotów numer lotu.

⁴ Niepotrzebne skreślić.

ZAŁĄCZNIK D

Świadectwo kontroli w przywozie świeżego mięsa przywożonego z państw trzecich

Państwo Członkowskie, w którym przeprowadzona została kontrola w przywozie

Punkt kontrolny

Rodzaj mięsa

Konfekcjonowanie

Ilość tuszy

Ilość półtuszy

Masa netto

Państwo trzecie pochodzenia

Niżej podpisany upoważniony lekarz weterynarii zaświadcza, że mięso, którego dotyczy niniejsze świadectwo zostało poddane kontroli w chwili wysyłki.

(Miejsce i data)

Upoważniony lekarz weterynarii

.....

.....

DYREKTYWA RADY

z dnia 24 czerwca 1975 r.

zmieniającą dyrektywy nr 64/432/EWG, 64/433/EWG, 71/118/EWG, 72/461/EWG i 72/462/EG w odniesieniu do ważności procedur Stałego Komitetu Weterynaryjnego

(75/379/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Zgromadzenia¹,

a także mając na uwadze, co następuje:

Stały Komitet Weterynaryjny, ustanowiony decyzją 68/361/EWG², wyraża swoją opinię zgodnie z procedurami, których ważność została ograniczona do 30 miesięcy, począwszy od daty przedstawienia pierwszego wniosku o wydanie opinii do wymienionego Komitetu;

po raz pierwszy sprawa została przekazana Komitetowi w dniu 22 grudnia 1972 r.; okres, jaki minął do tej pory, jest niewystarczający do podjęcia ostatecznej decyzji i, uwzględniając ważność wcześniej wymienionych procedur, powinien być jedynie czasowo przedłużony,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W następujących artykułach wyrazy „30 miesięcy” zostają zastąpione wyrazami „102 miesiące”:

- art. 14 dyrektywy Rady 64/432/EWG³ z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną, ostatnio zmienionej dyrektywą 74/383/EWG⁴;
- art. 9b dyrektywy Rady 64/433/EWG⁵ z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem, ostatnio zmienionej dyrektywą 74/387/EWG;

¹ Dz.U. nr C 111 z 20.05.1975, str. 26.

² Dz.U. nr L 225 z 18.10.1988, str. 23.

³ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 1977/64.

⁴ Dz.U. nr L 202 z 24.07.1974, str. 36.

⁵ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

- art. 13 dyrektywy Rady 71/118/EWG⁶ z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym, ostatnio zmienionej dyrektywą 74/387/EWG;
- art. 10 dyrektywy Rady 72/461/EWG⁷ z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem, ostatnio zmienionej dyrektywą 74/387/EWG;
- art. 31 dyrektywy Rady 72/462/EWG⁸ z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa, ostatnio zmienionej dyrektywą 74/387/EWG.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 24 czerwca 1975 r.

W imieniu Rady

M. A. CLINTON

Przewodniczący

⁶ Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23.

⁷ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 24.

⁸ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28.

DYREKTYWA RADY

z dnia 24 czerwca 1981 r.

zmieniająca dyrektywy 64/432/EWG, 64/433/EWG, 71/118/EWG, 72/461/EWG, 72/462/EWG, 77/96/EWG, 77/99/EWG, 77/391/EWG, 80/215/EWG, 80/217/EWG i 80/1095/EWG odnośnie procedur Stałego Komitetu Weterynaryjnego

(81/476/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

a także mając na uwadze, co następuje:

Stały Komitet Weterynaryjny ustanowiony decyzją 68/361/EWG³ wydaje opinie zgodnie z procedurami, które obowiązują do dnia 21 czerwca 1981 r.;

sprawa po raz pierwszy trafiła do Komitetu dnia 22 grudnia 1972 r.; upłynął już termin wystarczający na podjęcie ostatecznej decyzji w sprawie tych procedur; zatem nie powinno się już ograniczać ważności wspomnianych procedur;

doświadczenie zdobyte w rezultacie stosowania obecnych procedur wykazało, że w zasadzie stanowią one skuteczną metodę szybkiego podejmowania decyzji, w którym to celu zostały pierwotnie stworzone;

ponadto, w związku z przystąpieniem Grecji, konieczne jest dostosowanie ilości głosów stanowiących wymaganą większość w Komitecie, do aktów przyjętych po przyjęciu Aktu Przystąpienia z 1979 r. ale jeszcze niedostosowanych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejszym uchyla się następujące przepisy:

- art. 14 dyrektywy 64/432/EWG⁴,

¹ Dz.U. nr C 102 z 5.05.1981, str. 2.

² Opinia wydana dnia 19 czerwca 1981 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

³ Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

⁴ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 1977/64.

- art. 9b dyrektywy 64/433/EWG⁵,
- art. 13 dyrektywy 71/118/EWG⁶,
- art. 10 dyrektywy 72/461/EWG⁷,
- art. 31 dyrektywy 72/462/EWG⁸,
- art. 10 dyrektywy 77/96/EWG⁹,
- art. 21 dyrektywy 77/99/EWG¹⁰,
- art. 12 dyrektywy 77/391/EWG¹¹,
- art. 9 dyrektywy 80/215/EWG¹²,
- art. 17 dyrektywy 80/217/EWG¹³,
- art. 10 dyrektywy 80/1095/EWG¹⁴.

Artykuł 2

Odniesienie do „41” zostaje zastąpione „45” w art. 8 ust. 3 dyrektywy 80/215/EWG, art. 16 ust. 3 dyrektywy 80/217/EWG i art. 9 ust. 3 dyrektywy 80/1095/EWG.

Artykuł 3

Rada na podstawie sprawozdania Komisji o działalności Stałego Komitetu Weterynaryjnego zawierającego w razie potrzeby odpowiednie wnioski, przed dniem 1 lipca 1987 r. podda ponownemu rozpatrzeniu procedury wspomnianego Komitetu.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 24 czerwca 1981 r.

⁵ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

⁶ Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23.

⁷ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 24.

⁸ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28.

⁹ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 67.

¹⁰ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85.

¹¹ Dz.U. nr L 145 z 13.06.1977, str. 44.

¹² Dz.U. nr L 47 z 21.02.1980, str. 4.

¹³ Dz.U. nr L 47 z 21.02.1980, str. 11.

¹⁴ Dz.U. nr L 325 z 1.12.1980, str. 1.

W imieniu Rady

G. M. V. van AARDENNE

Przewodniczący

DYREKTYWA RADY

z dnia 7 lutego 1983 r.

zmieniająca dyrektywę 64/433/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem

(83/90/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

tak długo jak handel wewnątrzspółnotowy będą utrudniać różnice między wymogami zdrowotnymi Państw Członkowskich dotyczącymi mięsa, harmonijne funkcjonowanie wspólnego rynku, w szczególności odpowiednia wspólna organizacja rynków nie przyniosą pożądaných efektów;

aby zlikwidować te różnice, konieczne jest zbliżenie przepisów poszczególnych Państw Członkowskich dotyczących zdrowia;

dyrektywa Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem⁴, ostatnio zmieniona dyrektywą 81/476/EWG⁵, stworzyła podstawy dla tego zbliżenia; tymczasem była ona przedmiotem licznych zmian i konieczne są dalsze dostosowania, żeby uwzględnić nowe wydarzenia; dlatego należy ją odpowiednio zmienić;

przedmiotem tego zbliżenia musi być w szczególności ujednoczenie wymogów zdrowotnych dla mięsa w rzeźniach i zakładach rozbioru, a także w czasie przechowywania i transportu; właściwe władze Państw Członkowskich powinny być odpowiedzialne za zatwierdzanie, do celów handlu wewnątrzspółnotowego, ubojni, zakładów rozbioru i chłodni składowych, które spełniają wymagania zdrowotne przewidziane w niniejszej dyrektywie, oraz za zapewnienie, żeby przestrzegane były warunki takiego zatwierdzenia;

¹ Dz.U. nr C 255 z 7.10.1981, str. 2.

² Dz.U. nr C 267 z 11.10.1982, str. 51.

³ Dz.U. nr C 64 z 15.03.1982, str. 26.

⁴ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

⁵ Dz.U. nr L 186 z 8.07.1981, str. 20.

należy również wprowadzić wspólnotowe środki kontrolne w celu zapewnienia, że normy określone w niniejszej dyrektywie są jednolicie stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich; procedura przeprowadzania takich kontroli powinna być ustalona zgodnie z procedurą wspólnotową w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego ustanowionego decyzją 68/361/EWG⁶;

należy wprowadzić przepis zezwalający na wykorzystywanie mechanicznie odkostnionego mięsa do wytwarzania produktów mięsnych przeznaczonych do handlu wewnątrzwspólnotowego;

należy przyjąć zasadę, zgodnie z którą przeprowadza się badania próbek na obecność pozostałości substancji mogących niekorzystnie wpłynąć na przydatność świeżego mięsa do spożycia;

należy umożliwić krajom przeznaczenia przeprowadzanie, niedyskryminujących kontroli i inspekcji, zgodnie z ogólnymi przepisami Traktatu, w celu sprawdzenia, czy przewożone towary spełniają wymogi niniejszej dyrektywy;

jednocześnie należy poprawić niektóre niedociągnięcia terminologiczne w tekście, w szczególności w odniesieniu do zgodności różnych wersji językowych, gdyż mogą one powodować utrudnienia w stosowaniu odnośnych przepisów,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 64/433/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. Art. 1-9a otrzymują brzmienie:

„Artykuł 1

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się w handlu wewnątrzwspólnotowym świeżym mięsem następujących gatunków zwierząt domowych: bydła (w tym bawołów), świń, owiec i kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych.

2. Niniejsza dyrektywa nie narusza krajowych przepisów dotyczących mięsa stanowiącego część osobistego bagażu osób podróżujących i przeznaczonego do indywidualnego spożycia, mięsa przesyłanego w małych paczkach do osób prywatnych lub mięsa przeznaczonego do spożycia przez załogę i pasażerów na pokładzie środków transportu utrzymujących komercyjne połączenia między Państwami Członkowskimi.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

a) „mięso” oznacza wszystkie części domowego bydła (w tym bawołów), świń, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych nadające się do spożycia przez ludzi;

⁶ Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

- b) „świeże mięso” oznacza mięso, w tym również mięso pakowane próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze, które nie zostało poddane obróbce, z wyjątkiem schładzania lub zamrażania w celu konserwacji;
- c) „mechanicznie odkostnione mięso” oznacza mięso uzyskiwane środkami mechanicznymi z kości pokrytych mięsem z wyjątkiem kości głowy, końcowych odcinków kończyn poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego, a w przypadku świń kręgów ogonowych, przeznaczone dla zakładów zatwierdzonych zgodnie z art. 6 dyrektywy 77/99/EWG;
- d) „tusza” oznacza cały tułów ubitego zwierzęcia rzeźnego po wykrwawieniu, wypatroszeniu, usunięciu kończyn przy nadgarstku i stawie skokowym, głowy, ogona i gruczołu mlekowego, i dodatkowo, w przypadku bydła, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych, po zdjęciu skóry;
- e) „podroby” oznaczają świeże mięso inne niż tusza zwierzęca określona w lit. d), nawet jeżeli pozostają w naturalny sposób połączone z tuszą;
- f) „wnętrzości” oznaczają podroby z jamy klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicznej, łącznie z tchawicą i przełykiem;
- g) „urzędowy lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwą centralną władzę Państwa Członkowskiego;
- h) „kraj wywozu” oznacza Państwo Członkowskie, z którego wysyła się świeże mięso do innego Państwa Członkowskiego;
- i) „kraj przeznaczenia” oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysyła się świeże mięso z innego Państwa Członkowskiego,
- j) „środki transportu” oznacza przeznaczoną na ładunek część pojazdów silnikowych, kolejowych, samolotów i ładownie statków lub kontenery służące do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
- k) „zakład” oznacza zatwierdzone: ubojnię, zakład rozbioru lub magazyn;
- l) „opakowanie jednostkowe” oznacza zabezpieczenie świeżego mięsa przy pomocy wstępnego opakowania lub wewnętrznego pojemnika pozostającego w bezpośrednim kontakcie ze świeżym mięsem, a także samo wstępne opakowanie lub wewnętrzny pojemnik;
- m) „opakowanie zbiorcze” oznacza umieszczenie opakowania jednostkowego świeżego mięsa w drugim pojemniku, a także sam ten pojemnik.

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że z jego terytorium na terytorium innego Państwa Członkowskiego wysyłane jest jedynie świeże mięso spełniające następujące wymagania:

- A. Tusze, półtusze lub półtusze podzielone na maksymalnie trzy, przeznaczone do sprzedaży hurtowej płaty, oraz ćwierćtusze:
- a) muszą pochodzić z ubojni zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 8;
 - b) muszą pochodzić od zwierzęcia rzeźnego, które zostało poddane badaniu przedubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z załącznikiem I rozdział V i w następstwie tego badania uznane za nadające się do uboju w celu wewnątrzspółnotowego handlu świeżym mięsem;
 - c) były poddane obróbce w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z załącznikiem I rozdział VI;
 - d) musiały być poddane badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z załącznikiem I rozdział VII, i nie wykazywać żadnych zmian z wyjątkiem zmian pourazowych, które pojawiły się tuż przed ubojem, lub miejscowych wad rozwojowych lub zmian, pod warunkiem, że ustalone zostanie, w razie konieczności za pomocą właściwych badań laboratoryjnych, że nie czynią one tuszy i podrobów nienadającymi się do spożycia przez ludzi lub stanowiącymi zagrożenie dla zdrowia ludzi;
 - e) muszą być oznakowane znakiem jakości zdrowotnej zgodnie z załącznikiem I rozdział X;
 - f) w czasie przewozu do kraju przeznaczenia muszą być zaopatrzone w świadectwo zdrowia, zgodnie z załącznikiem I rozdział XII;
 - g) po badaniu poubojowym muszą być przechowywane, zgodnie z załącznikiem I rozdział XIII, w odpowiednich warunkach higienicznych w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 8 i nadzorowanych zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;
 - h) muszą być przewożone do kraju przeznaczenia w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z załącznikiem I rozdział XIV;
- B. Płaty lub kawałki mniejsze niż określone w sekcji A lub mięso bez kości, muszą:
- a) być bez kości lub pokrojone w zakładzie rozbioru zatwierdzonym i nadzorowanym zgodnie z art. 8;
 - b) być bez kości lub pokrojone i pozyskane zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII oraz pochodzić ze:
 - świeżego mięsa pochodzącego od zwierząt poddawanych ubojowi na terytorium Państwa Członkowskiego, i spełniających wymagania określone w sekcji A, z wyjątkiem tych, określonych w lit. f) i h) i przewożonych zgodnie z załącznikiem I rozdział XIV, lub
 - świeżego mięsa przywiezionego z innego Państwa Członkowskiego i

spełniającego wymagania określone w sekcji A, lub

- świeżego mięsa przywożonego z państw trzecich zgodnie z przepisami wspólnotowymi dotyczącymi przywozu świeżego mięsa z państw trzecich;
 - c) być przechowywane w warunkach zgodnych z załącznikiem I rozdział XIII w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 8 i nadzorowanych zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;
 - d) być nadzorowane przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;
 - e) spełniać wymagania opakowania zbiorczego ustanowione w załączniku I rozdział XI;
 - f) spełniać wymagania sekcji A lit.. c), e), f) i h).
- C. Podroby muszą pochodzić z zatwierdzonej ubojni lub zakładu rozbioru kraju wywozu i spełniać wymagania sekcji. A lub B.
- D. Świeże mięso, które przechowywano w zatwierdzonej chłodni składowej Państwa Członkowskiego zgodnie z niniejszą dyrektywą lub dyrektywą 72/462/EWG i od tamtej pory nie poddawano żadnym działaniom z wyjątkiem związanych z przechowywaniem, musi:
- a) spełniać wymagania sekcji A lit. c), e), g) i h).
 - b) w czasie przewozu do kraju przeznaczenia być zaopatrzone w świadectwo, zgodne ze wzorem określonym w załączniku II;

Świadectwo to jest wystawiane przez urzędowego lekarza weterynarii na podstawie świadectw zdrowia dołączonych do wysyłanej partii świeżego mięsa, w momencie składania w chłodni i musi, w wypadku przywozu, określać pochodzenie świeżego mięsa.

2. Jednakże bez uszczerbku dla wspólnotowych wymagań dotyczących zdrowia zwierząt, ust. 1 nie ma zastosowania do:

- a) świeżego mięsa sprowadzonego w innym celu niż do spożycia przez ludzi, za zezwoleniem wydanym przez kraj przeznaczenia;
- b) świeżego mięsa przeznaczonego na wystawy, do specjalnych badań lub analiz, pod warunkiem, że urzędowa kontrola może zagwarantować, że mięso nie będzie spożyte przez ludzi i że po wystawie lub po zakończeniu badań czy analiz, mięso, z wyłączeniem mięsa wykorzystanego do celów analiz, zostanie zniszczone;
- c) świeżego mięsa sprowadzonego za zezwoleniem wydanym przez kraj przeznaczenia i przeznaczonego wyłącznie na zaopatrzenie dla organizacji

międzynarodowych i sił zbrojnych stacjonujących na jego terytorium, ale służących pod inną flagą;

W wypadkach wskazanych w akapicie pierwszym, kraj przeznaczenia zapewnia, że mięso to nie może być użyte w innym celu niż ten, do którego sprowadzono je na jego terytorium.

3. Urzędowy lekarz weterynarii w czasie przeprowadzania badań poubojowych, określonych w ust. 1 A lit. d), nadzoru, określonego w ust. 1 B lit. d) oraz nadzoru zgodności z wymaganiami załącznika I rozdział XIV, może korzystać z pomocy podlegających mu asystentów, za których ponosi odpowiedzialność.

Szczegółowe zasady dotyczące tej pomocy są, na tyle, na ile to konieczne, określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Szczegóły dotyczące kwalifikacji zawodowych asystentów, określonych w niniejszym ustępie, oraz obowiązków, jakie mają pełnić, zostają określone przez Radę stanowiącą na wniosek Komisji.

Artykuł 4

1. Oprócz wymagań ustanowionych w art. 3 każde Państwo Członkowskie zapewnia, że z jego terytorium na terytorium innego Państwa Członkowskiego wysyłane jest jedynie świeże mięso, które spełnia następujące wymagania:

- a) świeża wieprzowina, poza świeżym mięsem, które poddano chłodzeniu, zgodnie z załącznikiem I do dyrektywy 77/96/EWG - musi zostać poddana badaniom na włośnicę zgodnie z załącznikiem I rozdział VII ust. 41 D do niniejszej dyrektywy.

Stanowiąc jednomyślnie na wniosek Komisji, do którego dołączone jest sprawozdanie sporządzone po konsultacji z ekspertami w dziedzinie medycyny i weterynarii ze wszystkich Państw Członkowskich, Rada podejmuje decyzję, czy konieczne są systematyczne badania na obecność włośnicy zgodnie z pierwszym ustępem. W przypadku negatywnej decyzji, Rada decyduje jednocześnie o tym, w jakich okolicznościach takie badania nie są konieczne.

- b) bez uszczerbku dla art. 5 dyrektywy 81/602/EWG, próbki pobrane od zwierząt lub próbki mięsa muszą być poddane badaniom na obecność pozostałości różnych substancji.

Badania te mają na celu wykrycie pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym, produktów ich przemian i innych substancji przenoszonych do mięsa, które mogą zagrażać zdrowiu ludzkiemu.

Jeżeli badane mięso wykazuje ślady pozostałości w ilościach przekraczających dopuszczalne normy, należy je wykluczyć z wewnątrzspółnotowego handlu.

Badania na obecność pozostałości musi być przeprowadzane zgodnie ze sprawdzonymi, naukowo uznanymi metodami, w szczególności tymi określonymi w dyrektywach Wspólnoty lub innych standardach międzynarodowych.

Musi być możliwa ocena badań na obecność pozostałości przy pomocy metod referencyjnych ustanowionych zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 po wydaniu opinii przez Weterynaryjny Komitet Naukowy.

Zgodnie z tą samą procedurą, w każdym Państwie Członkowskim musi zostać wyznaczone przynajmniej jedno laboratorium referencyjne, którego zadaniem będzie przeprowadzanie badań na obecność pozostałości w przypadku stosowania art. 8 i 10.

Komisja publikuje metody referencyjne i wykaz laboratoriów referencyjnych w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

2. Rada, stanowiąc na wniosek Komisji przyjmie przed dniem 1 stycznia 1985 r.:

- szczegółowe regulacje w sprawie kontroli,
- tolerancje zawartości substancji określonych w ust. 1 lit b) akapit drugi,
- częstotliwość pobierania próbek.

Zgodnie z tą samą procedurą może zostać podjęta decyzja o rozciągnięciu badań na substancje inne niż te określone w ust. 1 lit b) akapit drugi.

3. Komisja, po konsultacji z Weterynaryjnym Komitetem Naukowym, przedłoży przed dniem 1 kwietnia 1984 r., sprawozdanie wraz z odpowiednimi propozycjami dotyczącymi kontroli mikrobiologicznych higienicznej produkcji świeżego mięsa.

Artykuł 5

Bez uszczerbku dla dyrektywy 81/602/EWG, każde Państwo Członkowskie zapewnia, że z jego terytorium na terytorium innego Państwa Członkowskiego nie jest wywożone następujące mięso:

- a) świeże mięso pochodzące od:
 - (i) knurów używanych do hodowli,
 - (ii) świń z wnetrostwem i obojnactwem,
 - (iii) niewykastrowanych knurów o masie tuszy przekraczającej limit, który ma zostać ustalony przez Radę przed dniem 1 września 1983 r.,

chyba że ma zostać poddane działaniom przewidzianym w dyrektywie 77/99/EWG i jest oznaczone specjalnym znakiem, który ma zostać ustalony zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;

- b) mięso mielone, mięso pokrojone w podobny sposób i mechanicznie odkostnione mięso;
- c) świeże mięso:
 - (i) pochodzące od zwierząt, którym podano stilbeny lub pochodne stilbenów, ich sole, estry lub substancje o działaniu tyreostatycznym, a także mięso zawierające pozostałości tych substancji,
 - (ii) zawierające pozostałości innych substancji o działaniu hormonalnym, antybiotyki, antymon, arsen, pestycydy czy inne substancje szkodliwe lub takie, które powodują, że spożycie świeżego mięsa może być groźne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego, jeżeli te pozostałości przekraczają dopuszczalny poziom lub, w przypadku, gdy nie ustanowiono dopuszczalnego poziomu, ilość, która naukowo została uznana za bezpieczną i o której Weterynaryjny Komitet Naukowy wydał opinię;
- d) świeże mięso pochodzące od zwierząt, którym podano substancje mogące sprawić, że mięso stanie się niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i o których Weterynaryjny Komitet Naukowy wydał opinię;
- e) świeże mięso poddane promieniowaniu jonizacyjnemu lub ultrafioletowemu lub oznakowane barwnikami innymi niż przewidziane do celów znakowania zdrowotnego zgodnie z niniejszą dyrektywą;
- f) świeże mięso pochodzące od zwierząt, u których stwierdzono jakikolwiek rodzaj gruźlicy oraz świeże mięso pochodzące od zwierząt, u których po uboju stwierdzono jakikolwiek rodzaj gruźlicy lub obecność larw *cysticercus bovis* i *cysticercus cellulosae* (żywych lub martwych) lub, w przypadku świń, będących nosicielami włośieni;
- g) świeże mięso pochodzące od zwierząt ubitych w zbyt wczesnym wieku;
- h) części tuszy lub podroby ze zmianami pourazowymi, które pojawiły się tuż przed ubojem, wadami rozwojowymi, skażeniem lub zmianami, określonymi w art. 3 ust. 1 A lit. d);
- i) głowy bydła, części mięśni lub innych tkanek głowy, z wyłączeniem języków i mózgów;
- j) mięso pochodzące od zwierząt, którym podano substancje skruszające;
- k) krew, której nie pozyskano zgodnie z warunkami higienicznymi, które mają zostać ustalone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;
- l) świeże mięso w kawałkach o masie poniżej 100 gramów.

Artykuł 6

1. Kraje przeznaczenia mogą, z zastrzeżeniem zgodności z ogólnymi przepisami Traktatu, udzielać jednemu lub większej liczbie krajów wywozu zezwoleń ogólnych lub ograniczonych do szczególnych przypadków na przywóz na jego terytorium:

- (i) świeżej wieprzowiny, która zgodnie z odstępstwem od przepisów art. 4 ust. 1, nie została przebadana na włośnicę zgodnie z załącznik I rozdział VII ust. 41 D,
- (ii) świeżej wieprzowiny, określonej w art. 5 lit. a) i przeznaczonej do innego użytku,
- (iii) świeżego mięsa, określonego w art. 5 lit. b) i i)-1).

Takie produkty mogą być wysyłane tylko zgodnie z art. 3 ust. 1 i 3.

2. Kiedy kraj przeznaczenia udziela ogólnego zezwolenia zgodnie z ust. 1, niezwłocznie informuje o tym inne Państwa Członkowskie i Komisję.

3. Kraje wywozu podejmują wszystkie środki niezbędne, aby zapewnić, że świadectwo zdrowia, którego wzór znajduje się w załączniku II, zawiera stwierdzenie, że wykorzystano jedną z możliwości przewidzianych w ust. 1.

Artykuł 7

1. Rada, stanowiąc jednomyślnie na wniosek Komisji, ustanowi przed dniem 31 grudnia 1985 r. dodatkowe wymogi, jakie musi spełniać zamrożone mięso.

Do czasu wejścia tych wymogów w życie, Republika Grecka jest upoważniona, w poszanowaniu ogólnych przepisów Traktatu, do utrzymania krajowych zasad dotyczących zamrożonego mięsa.

2. Republika Grecka jest upoważniona, z zastrzeżeniem zgodności z ogólnymi przepisami Traktatu, do utrzymania kontroli mięsa pochodzącego od zwierząt jednokopytnych, w związku z ewentualnymi ograniczeniami w wykorzystaniu takiego mięsa.

3. Rada, stanowiąc na wniosek Komisji, ustanowi przed dniem 1 stycznia 1985 r. dodatkowe warunki dotyczące higieny produkcji i kontroli mięsa, określonych w art. 2 lit. c).

Do czasu wejścia w życie tych przepisów, Państwa Członkowskie mają prawo utrzymania odpowiednich przepisów krajowych, w poszanowaniu ogólnych przepisów Traktatu.

Artykuł 8

1. Każde Państwo Członkowskie sporządza wykaz zatwierdzonych przez siebie zakładów, z których każdy posiada weterynaryjny numer identyfikacyjny. Państwa Członkowskie przesyłają wykaz innym Państwom Członkowskim i Komisji.

Państwo Członkowskie zatwierdza zakład tylko wtedy, jeżeli zapewniona jest zgodność z niniejszą dyrektywą. Państwo Członkowskie wycofuje zatwierdzenie, jeżeli warunki

konieczne do zatwierdzenia przestają być spełniane.

Jeżeli kontrolę przeprowadzono zgodnie z art. 9, dane Państwo Członkowskie uwzględnia wynikające z niej wnioski. Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja zostają poinformowane o wycofaniu zatwierdzenia.

2. Za inspekcję i nadzór nad zatwierdzonymi zakładami odpowiada urzędowy lekarz weterynarii, któremu w wykonywaniu czysto technicznych zadań może pomagać specjalnie w tym celu przeszkolony personel. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć zawsze swobodny dostęp do wszystkich części zakładów, w celu zapewnienia, że niniejsza dyrektywa jest przestrzegana.

Szczegółowe zasady regulujące taką pomoc są określane zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

3. Gdy Państwo Członkowskie uzna, w szczególności po przeprowadzeniu kontroli lub inspekcji, przewidzianych w art. 10 ust. 1 i 2, że w zakładzie w innym Państwie Członkowskim nie przestrzega się lub zaprzestano przestrzegania przepisów dotyczących zatwierdzenia, powiadamia właściwe władze centralne tego państwa. Władze te podejmują niezbędne środki i zawiadamiają właściwe władze centralne pierwszego Państwa Członkowskiego o podjętych decyzjach i powodach podjęcia takich decyzji.

Jeżeli pierwsze Państwo Członkowskie obawia się, że nie podjęto takich środków lub że podjęte środki są nieodpowiednie, obydwie Państwa Członkowskie szukają razem sposobów wyjścia z tej sytuacji; w razie potrzeby można złożyć wizytę na miejscu. W przypadku sporu odnośnie stosowania art. 4 ust. 1, szuka się rozwiązania na podstawie metody wzorcowej ustalonej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 i po wydaniu opinii przez Weterynaryjny Komitet Naukowy.

Zainteresowane Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o sporach i wypracowanych rozwiązaniach.

Jeżeli Państwa Członkowskie nie mogą dojść do porozumienia, w ciągu siedmiu dni roboczych przedstawiają sprawę Komisji, która wyznacza jednego lub kilku biegłych lekarzy weterynarii do wydania opinii.

W świetle tej opinii lub opinii wydanej zgodnie z art. 9 ust. 1, Państwa Członkowskie mogą zostać upoważnione, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, do wprowadzenia tymczasowego zakazu wprowadzania na ich terytorium świeżego mięsa pochodzącego z tego zakładu.

Takie upoważnienie może zostać cofnięte, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, w świetle późniejszej opinii wydanej przez jednego lub większą liczbę biegłych lekarzy weterynarii.

Biegli lekarze weterynarii muszą być obywatelami Państwa Członkowskiego innego niż jedno z Państw zaangażowanych w spór.

Ogólne zasady dotyczące stosowania tego ustępu przyjmuje się zgodnie z procedurą

ustanowioną w art. 16.

Artykuł 9

1. Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, w stopniu niezbędnym dla zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, dokonywać kontroli na miejscu; sprawdzać, czy zatwierdzone zakłady rzeczywiście stosują się do niniejszej dyrektywy, szczególnie do załącznika I rozdział I, II i III. Komisja powiadamia Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na terenie którego przeprowadzana jest kontrola, udziela biegłym wszelkiej możliwej pomocy w wykonywaniu ich obowiązków.

Ogólne przepisy dotyczące wprowadzenia w życie niniejszego artykułu są ustalane zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Zgodnie z tą samą procedurą, ustanawia się kodeks zawierający zasady, które należy stosować do celów kontroli przewidzianych w niniejszym ustępie.

2. Rada dokona przeglądu niniejszego artykułu przed dniem 1 stycznia 1988 r., na podstawie sprawozdania Komisji, która może również przedłożyć stosowne wnioski.

Artykuł 10

1. Bez uszczerbku dla art. 6, 8 i 9, kraj przeznaczenia może kontrolować, czy wszystkie wysyłane partie świeżego mięsa, określone w art. 2 niniejszej dyrektywy, są zaopatrzone w wymagane świadectwo zdrowia.

2. Jeżeli istnieją poważne podejrzenia, że doszło do nieprawidłowości, kraj przeznaczenia może przeprowadzić niedyskryminacyjne inspekcje w celu skontrolowania, czy spełnione zostały wymagania niniejszej dyrektywy.

3. Zgodnie z ogólną zasadą, kontrole i inspekcje przeprowadza się w miejscu przeznaczenia towarów; można je przeprowadzić w innym odpowiednim miejscu, ale tylko pod warunkiem, że miejsce wybrane w tym drugim przypadku, w najmniejszym możliwym stopniu koliduje z trasą przewozu towarów.

Inspekcje i kontrole, określone w ust. 1 i 2, nie mogą nadmiernie opóźniać transportu towarów, ich wprowadzenia do obrotu, ani powodować opóźnień, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na jakość mięsa.

4. Jeżeli w trakcie inspekcji przeprowadzanej na podstawie ust. 2, stwierdzi się, że mięso nie spełnia wymagań niniejszej dyrektywy, właściwe władze w kraju przeznaczenia mogą pozostawić nadawcy, odbiorcy lub ich przedstawicielom wybór, czy dana przesyłka ma zostać odesłana czy też mięso to zostanie wykorzystane do innych celów, pod warunkiem, że pozwalają na to względy zdrowotne; w przeciwnym wypadku możliwe jest zniszczenie mięsa. W każdym przypadku należy podjąć środki ostrożności, aby nie dopuścić do niewłaściwego wykorzystania mięsa.

5. a) O takich decyzjach i ich motywach powiadamia się nadawcę lub jego

przedstawiciela. Jeżeli osoba ta wnosi o to, musi niezwłocznie zostać powiadomiona o tym na piśmie, razem z informacją o sposobach odwołania, przewidzianych w obecnym ustawodawstwie, jego formach i terminie, w jakim można je złożyć;

- b) jeżeli takie decyzje podejmuje się na podstawie stwierdzenia choroby zakaźnej lub zmian niebezpiecznych dla zdrowia ludzkiego, są one niezwłocznie przekazywane właściwym władzom centralnym Państwa Członkowskiego, w którym mięso zostało wyprodukowane, oraz Komisji;
- c) po tym powiadomieniu można podjąć właściwe środki, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, w szczególności do celów skoordynowania środków podjętych w innych Państwach Członkowskich w odniesieniu do danej partii świeżego mięsa.

6. Rada dokona przeglądu niniejszego artykułu przed dniem 1 stycznia 1988 r., na podstawie sprawozdania Komisji, która może również przedłożyć stosowne wnioski.

Artykuł 11

1. Niniejsza dyrektywa nie narusza sposobów odwołania, dostępnych w obecnym ustawodawstwie Państw Członkowskich, od decyzji podjętych przez właściwe władze i przewidzianych w niniejszej dyrektywie.

2. Każde Państwo Członkowskie przyznaje wysyłającym mięso, obrót którym jest zabroniony na mocy art. 10, prawo do uzyskania opinii eksperta. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że przed podjęciem przez właściwe władze takich środków jak zniszczenie mięsa, eksperci mają możliwość stwierdzenia, czy rzeczywiście spełnione zostały warunki określone w art. 10 ust. 4.

Ekspert musi być obywatelem Państwa Członkowskiego innego niż kraj wywozu lub kraj przeznaczenia.

Komisja opracowuje, na podstawie propozycji Państw Członkowskich, wykaz ekspertów, których można wyznaczyć w celu sporządzania takich opinii. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja ustanawia ogólne zasady działania, w szczególności w odniesieniu do procedury sporządzania tych opinii.

Artykuł 12

O zmianach w Załącznikach do niniejszej dyrektywy, w szczególności, jeśli chodzi o dostosowanie ich do postępu technologicznego, decyduje Rada stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji.

Zgodnie z tą procedurą, w rozdziale VII muszą zostać wprowadzone zmiany przed dniem 1 stycznia 1985 r.

Artykuł 13

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, każdemu Państwu Członkowskiemu, które

udzieli podobnych gwarancji, można przyznać, na jego prośbę, odstępstwa od załącznika I ust. 13 lit. c) tiret drugie, trzecie i czwarte oraz ust. 24 i 41 C i ust. 45 lit. c). Odstępstwa te ustalają warunki zdrowotne, które są przynajmniej równoważne z warunkami określonymi w wymienionym Załączniku.

Artykuł 14

Jeżeli przepisy wspólnotowe odnoszące się do przywozu świeżego mięsa z państw trzecich nie mają zastosowania w momencie wejścia w życie niniejszej dyrektywy, do czasu rozpoczęcia ich stosowania przepisy krajowe odnoszące się do przywozu z tych krajów, nie powinny być bardziej korzystne od przepisów regulujących handel wewnątrzwspólnotowy.

Artykuł 15

1. W przypadku zastosowania procedury ustanowionej w niniejszym artykule, przewodniczący, z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, bezzwłocznie kieruje sprawę do Stałego Komitetu Weterynaryjnego (zwanego dalej „Komitetem”), ustanowionej decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r.

2. W Komitecie głosy Państw Członkowskich są ważne zgodnie z art. 148 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać przyjęte. Komitet wydaje opinię na temat tych środków w ciągu dwóch dni. Opinia jest wydawana większością 45 głosów.

4. Komisja przyjmuje te środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są zgodne z opinią Komitetu. Jeżeli nie są zgodne z opinią Komitetu lub gdy nie opinia nie została wydana, Komisja bezzwłocznie przedstawia Radzie środki, jakie mają zostać przyjęte. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w ciągu 15 dni roboczych od daty przedstawienia sprawy Rada nie przyjmie żadnych środków, Komisja przyjmuje projektowane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, z wyjątkiem wypadków, gdy Rada odrzuciła te środki zwykłą większością głosów.

Artykuł 16

1. W przypadku zastosowania procedury ustanowionej w niniejszym artykule, przewodniczący bezzwłocznie kieruje sprawę, z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, do Komitetu.

2. W Komitecie głosy Państw Członkowskich są ważne zgodnie z art. 148 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać przyjęte. Komitet wydaje opinię na temat tych środków w terminie wyznaczonym przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy, która ma zostać zbadana. Opinie są wydawane większością 45 głosów.

4. Komisja przyjmuje środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są zgodne z opinią Komitetu. Jeżeli nie są zgodne z opinią Komitetu lub, gdy opinia nie została wydana, Komisja bezzwłocznie przedstawia Radzie środki, jakie mają zostać przyjęte. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od daty przedstawienia propozycji, Rada nie przyjmie żadnych środków, Komisja przyjmuje projektowane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, z wyjątkiem wypadków, gdy Rada odrzuciła te środki zwykłą większością głosów.”

2 Art. 10 i 11 otrzymują oznaczenie art. 17 i 18.

3. Załączniki zastępuje się załącznikami do niniejszej dyrektywy.”

Artykuł 2

Rada stanowiąc na wniosek Komisji, przyjmie do dnia 1 stycznia 1985 r. rozporządzenia wspólnotowe dotyczące kosztów inspekcji powstałych w związku z niniejszą dyrektywą.

Artykuł 3

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie, najpóźniej do dnia 1 stycznia 1985 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

2. Do czasu wykonania art. 4 ust. 2 i 3 dyrektywy 64/433/EWG i bez uszczerbku dla art. 8 niniejszej dyrektywy, przepisy krajowe obowiązujące w kraju przeznaczenia w dniu opublikowania niniejszej dyrektywy, oraz ustalenia obowiązujące w tym dniu w Państwach Członkowskich w odniesieniu do kontroli ustanowionych w art. 4 ust. 1 lit. b), ust. 2 i 3 dyrektywy 64/433/EWG oraz zaświadczenia dotyczące tych kontroli są nadal stosowane, z uwzględnieniem ogólnych przepisów Traktatu.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 lutego 1983 r.

W imieniu Rady

H. J. ROHR

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW

Zakłady muszą posiadać przynajmniej:

1. W pomieszczeniach, gdzie produkuje się, obrabia lub przechowuje świeże mięso:
 - a) wodoodporną podłogę, łatwą do czyszczenia i dezynfekowania, odporną na gnicie położoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana kanałami do ścieków wyposażonych w kraty i syfony zapobiegające przedostawaniu się nieprzyjemnych zapachów. Jednakże zakłady te muszą posiadać:
 - w przypadku pomieszczeń, określonych w rozdziale I ust. 13 lit. d) i f), rozdziale II ust. 14 lit. a) i rozdziale III ust. 15 lit. a), wodoodporną podłogę, łatwą do czyszczenia i dezynfekowania, odporną na gnicie i położoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody, lub w przypadku zabudowań, określonych w ust. 15 lit. a), wyposażoną w urządzenie służące do łatwego usuwania wody;
 - w przypadku pomieszczeń, określonych w rozdziale III ust.16 lit. a), wodoodporną, odporną na gnicie podłogę;
 - b) gładkie, trwałe, nieprzepuszczalne ściany, pokryte zmywalną, jasną powłoką do wysokości co najmniej dwóch metrów, a w pomieszczeniach, gdzie dokonuje się uboju do wysokości co najmniej trzech metrów; w pomieszczeniach chłodni lub zamrażalnic i w magazynach ściany muszą być pokryte warstwą co najmniej do wysokości składowania. Miejsca styku ścian i podłogi muszą być zaokrąglone lub podobnie wykończone, z wyłączeniem pomieszczeń określonych w rozdziale III ust.16 lit. a).

Jednakże użycie drewnianych ścian w pomieszczeniach, określonych w rozdz. III ust.16, nie stanowi powodu do wycofania zatwierdzenia pod warunkiem, że zbudowano je przed dniem 1 stycznia 1983 r.;
 - c) drzwi wykonane z odpornego, nieulegającego korozji materiału, a jeżeli drewniane, pokryte po obydwu stronach gładką, nieprzepuszczalną powłoką;
 - d) materiały izolacyjne odporne na gnicie i bezzapachowe;
 - e) odpowiednią wentylację i w razie konieczności dobry wyciąg pary;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie zniekształca kolorów;
2. a) wystarczającą ilość urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk oraz czyszczenia narzędzi gorącą wodą, położonych jak najbliżej stanowisk pracy. Krany nie mogą być obsługiwane ręcznie. Urządzenia te muszą mieć zimną i ciepłą wodę bieżącą lub wymieszaną wodę o odpowiedniej temperaturze; materiały do czyszczenia i dezynfekcji, ręczniki do rąk jednorazowego użytku;

- b) urządzenia do dezynfekcji narzędzi, z gorącą wodą o temperaturze nie niższej niż 82 °C;
3. Odpowiednią ochronę przed szkodnikami takimi jak owady, gryzonie itp.;
4. a) przyrządy i sprzęt do pracy taki jak stoły krajalnicze, stoły z odłączanymi blatami krajalniczymi, pojemniki, przenośniki taśmowe i piły wykonane z materiału odpornego na korozję, nie zanieczyszczające mięsa, łatwe do czyszczenia i dezynfekowania. Używanie drewna jest zabronione, z wyjątkiem pomieszczeń, w których tylko przechowuje się higienicznie opakowane świeże mięso;
- b) odporne na korozję narzędzia i sprzęt spełniający wymagania higieniczne do:
- obróbka mięsa,
 - pojemników do przechowywania mięsa, w taki sposób, żeby ani mięso ani pojemniki nie miały bezpośredniego kontaktu z podłogą lub ścianami;
- c) urządzenia umożliwiające higieniczną obróbkę i ochronę mięsa w czasie załadowywania i wyładowywania;
- d) specjalne, wodoszczelne, nieulegające korozji pojemniki, z pokrywkami i zamkami mającymi uniemożliwić nieupoważnionym osobom wyjmowanie ich zawartości, służące do przechowywania mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi lub zamykane na klucz pomieszczenie do przechowywania takiego mięsa i podrobów, jeżeli jest to konieczne ze względu na duże ilości lub jeżeli mięso lub podroby nie są usuwane lub niszczone na koniec każdego dnia roboczego; jeżeli takie mięso jest usuwane kanałami, to powinny one być skonstruowane i zainstalowane w taki sposób, żeby wyeliminować ryzyko skażenia świeżego mięsa;
5. Instalacje chłodnicze służące do utrzymywania temperatury wewnętrznej mięsa na poziomach wymaganych w niniejszej dyrektywie. W ich skład musi wchodzić wykluczający ryzyko skażenia mięsa system odprowadzania wody połączony z kanalizacją;
6. Urządzenie umożliwiające dostarczanie pod ciśnieniem wyłącznie wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG; w wyjątkowych przypadkach zezwala się na dostarczanie wody niezdatnej do picia, służącej do wytwarzania pary, gaszenia pożarów i chłodzenia instalacji chłodniczej, pod warunkiem, że zainstalowane w tym celu rury uniemożliwiają użycie tej wody do innych celów i nie stanowią ryzyka skażenia świeżego mięsa; rury do wody niezdatnej do picia muszą wyraźnie różnić się od rur używanych do dostarczania do wody pitnej;
7. Urządzenie dostarczające odpowiednią ilość gorącej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
8. System usuwania ścieków, spełniający wymagania dotyczące higieny;

9. Odpowiednio wyposażone, zamykane na klucz pomieszczenie na wyłączny użytek służby weterynaryjnej lub, w przypadku magazynów, określonych w rozdziale III ust. 16, stosowne urządzenia;
10. Urządzenia umożliwiające sprawne przeprowadzenie w dowolnym terminie inspekcji weterynaryjnych przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
11. Odpowiednią liczbę przebieralni o gładkich, wodoodpornych zmywalnych ścianach i podłogach, umywalki, prysznice i splukiwane toalety; te ostatnie nie mogą bezpośrednio łączyć się z pomieszczeniami roboczymi. Umywalki muszą mieć gorącą i zimną bieżącą wodę lub mieszaną wodę o odpowiedniej temperaturze, materiały do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki do rąk jednorazowego użytku; krany umywalek nie mogą być obsługiwane ręcznie. Odpowiednia liczba takich umywalek musi znajdować się w pobliżu toalet;
12. Miejsce i odpowiednie urządzenia do mycia i dezynfekcji środków transportu. Takie miejsce i urządzenia nie są obowiązkowe, jeżeli istnieją przepisy wymagające mycia i dezynfekcji środków transportu w miejscach posiadających urzędowe zezwolenie.

ROZDZIAŁ I

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA UBOJNI

13. Niezależnie od ogólnych wymogów ubojnie muszą być wyposażone przynajmniej w:
 - a) odpowiednie magazyny żywca, lub, jeśli pozwala na to klimat, zagrody dla zwierząt rzeźnych; o trwałych, nieprzepuszczalnych, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji ścianach i podłogach; urządzenia te muszą być wyposażone w system pojenia zwierząt i w razie konieczności żywienia zwierząt oraz odpowiedni system odprowadzania ścieków wyposażonych w syfony i kratki;
 - b) pomieszczenia ubojowe o wystarczająco dużych rozmiarach, umożliwiające wykonywanie pracy w należyty sposób; w pomieszczeniach ubojowych, gdzie ubijane są świny oraz inne gatunki zwierząt musi znajdować się specjalne miejsce do uboju świń. Jednak takie specjalne miejsce nie jest niezbędne, jeżeli ubój świń i innych zwierząt odbywa się w różnym czasie; ale w takim przypadku sparzanie, usuwanie szczeciny, skrobanie i opalanie musi odbywać się w specjalnych miejscach, wyraźnie oddzielonych od linii ubojowej co najmniej pięciometrową otwartą przestrzenią lub przegrodą o wysokości co najmniej trzech metrów;
 - c) oddzielne, odpowiednio duże pomieszczenia, przeznaczone wyłącznie do:
 - opróżniania i czyszczenia żołądków i jelit,
 - dalszej obróbki żołądków i jelit, jeżeli wykonuje się to w rzeźni,
 - przygotowywania i czyszczenia podrobów innych niż wymienione w powyższych tiret, łącznie z oddzielnym miejscem do składowania głów, w wystarczającej odległości od innych podrobów, jeżeli czynności te wykonuje się w ubojni, ale nie na linii ubojowej,

- składowania skór, rogów, racic i szczeciny świń w przypadku, gdy nie zostały usunięte z rzeźni w dniu uboju;
- d) oddzielne miejsce do pakowania podrobów, jeżeli wykonuje się to w rzeźni;
- e) pomieszczenia zamykane na klucz lub, jeśli pozwalają na to warunki klimatyczne zagrody dla chorych zwierząt lub zwierząt które są podejrzewane o bycie chorymi; pomieszczenia zamykane na klucz przeznaczone do ubijania tych zwierząt, składowania czasowo lub ostatecznie zatrzymanego mięsa. Pomieszczenia przeznaczone do zabijania tych zwierząt nie są niezbędne w zatwierdzonym zakładzie, w którym przepisy Państwa Członkowskiego zabraniają uboju tych zwierząt w tym samym dniu, co zwierząt, których mięso jest przeznaczone dla handlu wewnątrzspółnotowego lub wymagają, by ich uboju dokonywano po zakończeniu uboju zwierząt, których mięso jest przeznaczone dla handlu wewnątrzspółnotowego i by podjęte były kroki, w celu zapobieżeniu skażeniu mięsa. W takim przypadku przed ponownym użyciem do uboju zwierząt przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego, pomieszczenia te muszą zostać specjalnie wyczyszczone i zdezynfekowane pod urzędowym nadzorem lub muszą zostać podjęte kroki, w celu zapewnienia, by ubój tych zwierząt nie odbywał się w zatwierdzonym zakładzie, ale w oddzielnych, specjalnie w tym celu wyznaczonych pomieszczeniach;
- f) wystarczająco duże chłodnie i zamrażalnie wyposażone w odporne na korozję urządzenia uniemożliwiające kontakt świeżego mięsa z podłogą lub ścianami w czasie przenoszenia lub przechowywania;
- g) środki służące do kontrolowania wejść i wyjść z ubojni;
- h) wyraźne rozgraniczenie zabrudzonych i czystych części budynku, w celu zapobieżenia skażeniu części czystych;
- i) urządzenia umożliwiające dokonywanie obróbki zawieszono po ogłuszeniu zwierzęcia, o ile jest to możliwe; w żadnych okolicznościach zawieszono zwierzę nie może zetknąć się z podłogą podczas obróbki;
- j) system podwieszanych szyn do dalszej obróbki mięsa;
- k) jeżeli na terenie ubojni składowany jest obornik, specjalną sekcję przeznaczoną na ten obornik;
- l) odpowiednio wyposażone pomieszczenie do przeprowadzania badań na obecność włośnicy, jeżeli takie badania wykonuje się w tym zakładzie.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ROZBIORU

14. Niezależnie od ogólnych wymogów, zakłady rozbioru muszą być wyposażone co najmniej w:

- a) pomieszczenia na chłodnie i zamrażalnie, wystarczająco duże do konserwacji mięsa i, jeżeli pakowane mięso jest przechowywane w zakładzie, oddzielne pomieszczenie na pakowane mięso;
- b) pomieszczenie do krojenia, odkostniania i pakowania jednostkowego, wyposażone w termograf lub zdalny termograf;
- c) pomieszczenie do pakowania zbiorczego, chyba że spełnione są warunki przewidziane w rozdziale XI ust. 62;
- d) pomieszczenie do składowania materiałów służących do pakowania jednostkowego i zbiorczego.

ROZDZIAŁ III

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA MAGAZYNÓW

- 15. Oprócz ogólnych wymogów, magazyny, w których składuje się świeże mięso zgodnie z rozdziałem XIII ust. 65 tiret pierwsze, muszą być wyposażone przynajmniej w:
 - a) odpowiednio duże pomieszczenia na chłodnie i zamrażalnie, które są łatwe do czyszczenia i w których świeże mięso można przechowywać w temperaturach przewidzianych w ust. 65 tiret pierwsze;
 - b) termograf lub zdalny termograf. każdym pomieszczeniu składowym
- 16. Niezależnie od ogólnych wymogów, magazyny w których składuje się świeże mięso zgodnie z rozdziałem XIII ust. 65 tiret drugie, muszą być wyposażone przynajmniej w:
 - a) odpowiednio duże pomieszczenia, które są łatwe do czyszczenia i w których można składować mięso w temperaturach przewidzianych w ust. 65 tiret drugie;
 - b) termograf lub zdalny termograf w każdym pomieszczeniu magazynowym.

ROZDZIAŁ IV

HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA W ZAKŁADACH

- 17. Od personelu wymaga się absolutnej czystości; pomieszczenia i wyposażenie muszą być utrzymywane w absolutnej czystości:
 - a) personel musi w szczególności nosić czyste ubranie robocze i nakrycie głowy oraz, w razie konieczności, ochronę na szyję. Osoby zajmujące się ubojem zwierząt lub obróbką mięsa muszą myć i dezynfekować ręce kilka razy w czasie dnia roboczego i za każdym razem przed wznowieniem pracy. Osoby, które miały kontakt z chorymi zwierzętami lub zakażonym mięsem muszą niezwłocznie potem dokładnie umyć ręce i ramiona gorącą wodą, a następnie je zdezynfekować. Palenie papierosów jest zabronione w pomieszczeniach, w których się pracuje i w pomieszczeniach magazynowych;

- b) do zakładu nie może być wprowadzone żadne zwierzę, z wyjątkiem zwierząt rzeźnych w przypadku ubojni, a w odniesieniu do terenu ubojni, zwierząt niezbędnych do ich funkcjonowania. Gryzonie, owady i inne szkodniki muszą być systematycznie tępione;
 - c) wyposażenie i narzędzia używane do obróbki mięsa są utrzymywane w czystości i w dobrym stanie. Są one dokładnie czyszczone i dezynfekowane kilka razy w ciągu dnia roboczego, na koniec dnia roboczego i, jeżeli zostały zabrudzone, przed ponownym użyciem.
18. Pomieszczenia, narzędzia i wyposażenie przeznaczone do pracy nie mogą być wykorzystywane do innych celów poza obróbką świeżego mięsa. Ten wymóg nie ma zastosowania do urządzeń transportowych używanych w pomieszczeniach, określonych w rozdziale III ust. 16 lit. a), w przypadku opakowanego mięsa. Narzędzia do krojenia mięsa mogą być używane wyłącznie do krojenia mięsa.
19. Mięso i pojemniki na mięso nie mogą bezpośrednio stykać się z podłogą.
20. Woda pitna musi być używana do wszystkich celów, jednakże w wyjątkowych przypadkach, do produkcji pary może być używana woda niezdatna do picia, pod warunkiem, że zainstalowane w tym celu rury uniemożliwiają używanie tej wody do innych celów i nie stanowią ryzyka skażenia świeżego mięsa. Ponadto, woda niezdatna do picia może być używana w wyjątkowych przypadkach do chłodzenia urządzeń chłodniczych. Rury do wody niezdatnej do picia muszą wyraźnie różnić się od rur do wody pitnej.
21. Zabrania się rozrzucania trocin lub jakiegokolwiek innej podobnej substancji na podłozie pomieszczeń, w których wykonywana jest praca i pomieszczeń do magazynowania świeżego mięsa.
22. Detergenty, środki odkażające i podobne substancje muszą być używane w taki sposób, by nie miało to niekorzystnego wpływu na narzędzia, sprzęt służący do pracy i świeże mięso. Po ich użyciu, narzędzia i sprzęt służący do pracy należy dokładnie spłukać wodą pitną.
23. Osobom mogącym skazić mięso zabrania się obróbki mięsa i zajmowania się nim.
24. Od wszystkich osób pracujących przy obróbce mięsa wymagane jest świadectwo zdrowia. Musi ono stwierdzać, że nie ma przeciwwskazań do takiej pracy; świadectwo musi być odnawiane corocznie i za każdym razem na wniosek urzędowego lekarza weterynarii; urzędowy lekarz weterynarii musi mieć stały dostęp do świadectwa.

ROZDZIAŁ V

BADANIE PRZEDUBOJOWE

25. W dniu przywozu do ubojni zwierzęta muszą zostać poddane badaniu przedubojowemu. Badanie należy powtórzyć bezpośrednio przed ubojem, jeśli zwierzę spędziło noc w ubojni.

26. Urzędowy lekarz weterynarii przeprowadza badanie przedubojowe zgodnie z zasadami wykonywania zawodu i przy właściwym oświetleniu.
27. Badanie musi stwierdzić:
- a) czy zwierzęta cierpią na chorobę, którą może przenieść się na ludzi i zwierzęta lub czy wykazują objawy lub ich ogólny stan wskazuje na to, że taka choroba może wystąpić;
 - b) czy zwierzęta wykazują objawy choroby lub zaburzeń stanu ogólnego, które mogą powodować, że ich mięso nie będzie nadawać się do spożycia przez ludzi; należy również zwrócić uwagę na wszelkie oznaki wskazujące na to, że zwierzętom podano substancje o działaniu farmakologicznym lub, że spożyły jakieś inne substancje mogące sprawić, że ich mięso będzie szkodliwe dla zdrowia ludzkiego;
 - c) czy są wycieńczone, pobudzone lub zranione.
28. Nie można poddać ubojowi zwierząt, jeśli:
- a) wykazują oznaki lub objawy, określone w ust. 27 lit. a) i b);
 - b) nie dano im wystarczająco dużo czasu na odpoczynek, który w wypadku wycieńczonych lub pobudzonych zwierząt powinien wynosić co najmniej 24 godziny, chyba że urzędowy lekarz weterynarii w celach handlu wewnątrzspółnotowego postanowi inaczej;
 - c) stwierdzono u nich jakąkolwiek postać gruźlicy.

ROZDZIAŁ VI

HIGIENA UBOJU I ROZBIORU

29. Zwierzęta rzeźne wprowadzone do pomieszczeń ubojowych należy niezwłocznie ubić, a odkrwawianie, skórowanie lub usuwanie szczeciny, obróbka i patroszenie tuszy zwierzęcej należy wykonywać w taki sposób, żeby uniknąć skażenia mięsa.
30. Zwierzęta muszą zostać kompletnie odkrwawione; krew przeznaczoną do spożycia przez ludzi należy zebrać do absolutnie czystych pojemników. Nie wolno jej mieszać rękami, lecz tylko narzędziami spełniającymi wymagania higieny.
31. Niezwłoczne i całkowite oskórowanie jest obowiązkowe, z wyłączeniem świń. Jeżeli nie oskórowuje się świń, należy niezwłocznie usunąć szczecinę. W tym celu można zastosować specjalne środki do usuwania szczeciny, pod warunkiem, że świnię opłucze się potem dokładnie wodą pitną.
32. Patroszenie tuszy zwierzęcej należy wykonać niezwłocznie i zakończyć najpóźniej 45 minut po ogłuszeniu zwierzęcia w trakcie uboju lub, w wypadku uboju rytualnego, pół godziny po odkrwawieniu. Płuca, serce, wątroba, nerki, śledzionę i śródpiersie można oddzielić lub pozostawić naturalnie połączone z tuszą. Jeżeli zostaną oddzielone, należy

je ponumerować lub oznakować w inny sposób tak, żeby można było rozpoznać, z której tuszy pochodzą. To samo dotyczy głowy, języka, przewodu pokarmowego i wszystkich innych części zwierzęcia, które muszą zostać poddane badaniu. Wyżej wymienione części muszą pozostać w pobliżu tuszy do zakończenia badania. W wypadku wszystkich gatunków zwierząt, nerki należy oddzielić od pokrywającej je warstwy tłuszczu. W wypadku bydła, świń oraz zwierząt jednokopytnych należy również usunąć torebkę nerkową.

33. Nie wolno wbijać noży w mięso; zabronione jest czyszczenie mięsa przez wycieranie go szmatką lub innym materiałem i nadmuchiwanie. Można jednak zezwolić na nadmuchiwanie jakiegoś narządu do celów rytualnych, pod warunkiem, że nadmuchany narząd zostanie wycofany z handlu wewnątrzspółnotowego.
34. Tusza zwierząt jednokopytnych, świń w wieku powyżej czterech tygodni i bydła w wieku powyżej sześciu miesięcy, musi zostać poddana badaniu przecięta na połowy wzdłuż kręgosłupa. Jeżeli wymaga tego badanie, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać, żeby przecinać wzdłuż wszystkie głowy lub tusze.
35. Przed zakończeniem badania nie można kroić tuszy ani usuwać lub poddawać obróbce jakiegokolwiek części ubitego zwierzęcia.
36. Tymczasowo lub ostatecznie zatrzymane mięso, żołądki, jelita lub nienadające się do spożycia przez ludzi podroby umieszcza się jak najszybciej w specjalnych pomieszczeniach.
37. Jeżeli krew lub podroby większej liczby zwierząt są umieszczane w tym samym pojemniku przed zakończeniem badania poubojowego, cała zawartość pojemnika musi zostać wyłączona z handlu wewnątrzspółnotowego, jeżeli tusza jednego z tych zwierząt została uznana za nienadającą do spożycia przez ludzi.

ROZDZIAŁ VII

BADANIE POUBOJOWE

38. Wszystkie części zwierzęcia, łącznie z krwią, muszą zostać poddane badaniu niezwłocznie po uboju, w celu zapewnienia, że mięso nadaje się do spożycia przez ludzi.
39. Badanie poubojowe musi obejmować:
 - a) kontrola wzrokowa ubitego zwierzęcia, w szczególności organów określonych w lit. b)
 - b) badanie dotykiem niektórych organów, w szczególności płuc, wątroby, śledziony, języka i niektórych węzłów chłonnych, oraz w zależności od wniosków wyciągniętych przez urzędowego lekarza weterynarii, macicy i gruczołów mlekowych;
 - c) nacięcie niektórych organów i węzłów chłonnych; jeżeli kontrola wzrokowa i badanie dotykiem wskazują na to, że zwierzę wykazuje zmiany, mogące skazić

tusze, sprzęt, personel lub pomieszczenia służące do pracy, narzędzi tych nie wolno nacinać w pomieszczeniu ubojowym czy innej części zakładu, gdzie świeże mięso może ulec skażeniu;

- d) poszukiwanie anomalii w konsystencji, kolorze, zapachu i, w odpowiednim przypadku, smaku;
- e) w razie konieczności, przeprowadzenie badań laboratoryjnych, w szczególności w odniesieniu do substancji, określonych w art. 4 ust. 1 lit. b).

40. Urzędowy lekarz weterynarii musi zbadać w szczególności:

- a) barwę krwi, jej krzepliwość i ewentualną obecność ciał obcych we krwi;
- b) głowę, gardło, węzły chłonne pozagardłowe, podszczękowe i przyusznice (Lnn. retro - pharyngiales, mandibulares i parotidei) oraz migdałki; język należy oddzielić w takim stopniu, aby umożliwić dokładne zbadanie jamy ustnej i gardła. W wypadku bydła i świń po badaniu należy usunąć migdałki;
- c) płuca, tchawicę, przełyk, węzły chłonne tchawiczno-oskrzelowe i śródpiersiowe (Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales); wcześniej należy otworzyć wzdłuż tchawicę i główne pnie oskrzeli, a płuca naciąć w ich trzeciej dolnej części, prostopadle do ich głównych osi;
- d) worek osierdziowy i serce; serce należy przeciąć wzdłuż, w celu otworzenia komór i przecięcia podłużnego przegrody międzykomorowej;
- e) przeponę;
- f) wątrobę, woreczek żółciowy i przewody żółciowe oraz wątrobowe i trzustkowe węzły chłonne (Lnn. portales);
- g) przewód pokarmowy, krezkę oraz żołądkowe i krezkowe węzły chłonne (Lnn. gastrici mesenterici, craniales i caudales);
- h) śledzionę;
- i) nerki i przyległe węzły chłonne (Lnn. renales) oraz pęcherz moczowy;
- j) opłucną i otrzewną;
- k) organy rodne; u krów macicę należy otworzyć nacinając ją wzdłuż, z wyjątkiem przypadków, kiedy nie jest przeznaczona do spożycia przez ludzi; u knurów i byków powierzchowne pachwinowe węzły chłonne (Lnn. inguinales superficiales);
- l) gruczoł mlekowy i przyległe węzły chłonne (Lnn. supramammarii); u krów, wymię należy otworzyć przez długie, głębokie nacięcie aż do zatok mlekowych (sinus galactophores), z wyjątkiem przypadków, kiedy nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi;

- m) okolice pępka i stawy młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości, należy naciąć okolice pępka i otworzyć stawy.

Wyżej wymienione węzły chłonne należy systematycznie poddawać wielokrotnemu nacinaniu i oględzinom.

W przypadku wątpliwości należy w ten sam sposób naciąć następujące węzły chłonne: powierzchowne szyjne, przedłopatkowe (Lnn. cervales superficiales), pachowe (Lnn. axillares proprii i primae costae), mostkowe (Lnn. sternales craniales), głębokie szyjne (Lnn. cervicales profundi), żebrowo-szyjne (Lnn. costocervicales), podkolanowe (Lnn. poplitei), podbiodrowe (Lnn. subiliaci), kulszowe (Lnn. ischiatici), biodrowe i przyłędźwiowe (Lnn. iliaci i lumbales), powierzchniowe pachwinowe (Lnn. inguinales superficiales). U owiec i kóz otwieranie serca, oddzielanie języka, nacinanie płuc i oskrzeli oraz węzłów chłonnych jest konieczne jedynie w przypadku pojawienia się wątpliwości, ale organy te i węzły chłonne należy zbadać.

W przypadku świń nacinanie węzłów chłonnych głowy, z wyjątkiem podszczękowych węzłów chłonnych, nacinanie węzłów chłonnych płuc, przewodu pokarmowego i nerkowych węzłów chłonnych jest konieczne jedynie w wypadku pojawienia się wątpliwości, ale organy te i węzły chłonne muszą być zbadane. Nacinanie płuc przewidziane w lit. c) nie jest konieczne, jeżeli płuca nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi.

41. Urzędowy lekarz weterynarii musi ponadto systematycznie przeprowadzać:

A. Badanie na wagrzycę:

- a) w przypadku bydła w wieku powyżej sześciu tygodni; musi ono obejmować badanie:
- języka, którego mięśnie należy naciąć wzdłuż, na niższej powierzchni, nie niszcząc nadmiernie samego narządu,
 - przełyku, który należy oddzielić od tchawicy,
 - serca, które oprócz nacięcia przewidzianego w ust. 40 lit. d), należy przeciąć w dwóch przeciwległych miejscach, od uszek do wierzchołka,
 - żwaczowych bocznych, które należy naciąć dwukrotnie, równoległe do żuchwy,
 - żwaczowych przyśrodkowych (mięśnie skrzydłowe przyśrodkowe), które należy naciąć wzdłuż jednej płaszczyzny,
 - przepony, której mięśnie należy oddzielić od błony surowiczej, z wyjątkiem cieląt,
 - bezpośrednio widoczne powierzchnie mięśniowe tuszy;

- b) w przypadku świń obejmuje ono badanie bezpośrednio widocznych powierzchni mięśniowych, w szczególności mięśni ud, ściany brzusznej, mięśni lędźwiowo - udowych pozbawionych tkanki tłuszczowej, filarów przepony, mięśni międzyżebrowych, serca, języka i krtani.
- B. Badanie na chorobę motyliczą u bydła, owiec i kóz przez nacięcie powierzchni żołądkowej wątroby, w celu zbadania przewodów żółciowych, a u bydła przez głębokie nacięcie u podstawy płata ogoniastego.
- C. Badanie na nosaciznę u zwierząt jednokopytnych przez dokładne badanie błon śluzowych tchawicy, krtani, jam nosowych, zatok i ich rozgałęzień, po rozcięciu głowy wzdłuż płaszczyzny środkowej i wycięciu przegrody nosowej.
- Jednakże badanie to można zastąpić innymi badaniami zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.
- D. Świeże mięso pochodzące ze świń, zawierające mięśnie szkieletowe (mięśnie prażkowane) musi być poddane badaniu na włośnicę pod nadzorem i na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii.

Badanie należy przeprowadzić sprawdzonymi i naukowo uznanymi metodami, w szczególności określonymi w dyrektywach Wspólnoty lub innych normach międzynarodowych.

Wyniki należy sprawdzić przy wykorzystaniu metody referencyjnej ustalonej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 i po wydaniu opinii przez Weterynaryjny Komitet Naukowy. Metoda referencyjna musi być co najmniej tak wiarygodna jak metoda badania na włośnicę określona w załączniku I ust. 1 do dyrektywy 77/96/EWG.

Komisja musi opublikować metodę referencyjną w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

ROZDZIAŁ VIII

WYMAGANIA DLA MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO ROZBIORU

42. Rozbiór mięsa na kawałki mniejsze niż określone w art. 3 ust. 1 A lub odkostnione może odbywać się tylko w zakładach rozbioru.
43. Kierownik zakładu lub jego przedstawiciel muszą ułatwić kontrolę zakładu, w szczególności wszelkie czynności uznane za konieczne, a także oddać do dyspozycji służbom kontrolnym niezbędne urządzenia; w szczególności muszą być w stanie udzielić informacji, na żądanie urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za kontrolę, skąd pochodzi mięso przywiezione do ich zakładu rozbioru.
44. Mięsa, które nie spełniają wymagań określonych w art. 3 ust. 1 B lit. b) nie można umieszczać w zatwierdzonych zakładach rozbioru, chyba, że umieści się je w specjalnie do tego przeznaczonych miejscach. Mięso takie należy rozbierać w innych miejscach

lub w innym czasie niż mięso spełniające te wymagania. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć stały dostęp do wszystkich pomieszczeń składowych i pomieszczeń, w których się pracuje, aby zapewnić, że powyższe przepisy są rygorystycznie przestrzegane.

45. a) Świeże mięso należy przynosić stopniowo, w miarę potrzeby, do pomieszczeń przewidzianych w rozdziale II ust. 14 lit. b). Mięso, zaraz po dokonaniu rozbioru i, w odpowiednim przypadku - opakowaniu, musi być przeniesione do odpowiedniego pomieszczenia określonego w rozdziale II ust. 14 lit a).
- b) Podczas rozbioru, odkostniania, pakowania jednostkowego i pakowania zbiorczego, wewnętrzna temperatura mięsa musi być utrzymywana na stałym poziomie nie przekraczającym +7 °C. Podczas dokonywania rozbioru temperatura w pomieszczeniu rozbioru nie może przekroczyć +12 °C.
- c) W drodze odstępstwa od lit.. a) i b), można dokonywać rozbioru ciepłego mięsa. W takim przypadku mięso należy przewieźć bezpośrednio z pomieszczeń ubojowych do pomieszczenia rozbioru. Poza tym pomieszczenia ubojowe i pomieszczenie rozbioru muszą znajdować się w tej samej grupie budynków, wystarczająco blisko siebie, żeby mięso można było przewieźć bez przerywania transportu; do rozbioru mięsa należy przystąpić zaraz po jego przywiezieniu. Mięso, zaraz po dokonaniu jego rozbioru i, w odpowiednim przypadku opakowaniu, należy przenieść do odpowiedniego pomieszczenia chłodniczego.
- d) Rozbiór należy przeprowadzać w ten sposób, żeby uniknąć zabrudzenia mięsa. Odłamki kości i skrzepy krwi muszą zostać usunięte. Kawalki mięsa, które nie są przeznaczone do spożycia przez ludzi, muszą być gromadzone, w trakcie rozbioru, w urządzeniach określonych w ust. 4 lit. d).

ROZDZIAŁ IX

KONTROLA SANITARNA ROZEBRANEGO I PRZECHOWYWANEGO MIĘSA

46. Zatwierdzone zakłady rozbioru i chłodnie składowe są nadzorowane przez urzędowego lekarza weterynarii. Należy go powiadamiać w stosownym czasie przed rozbiorem mięsa przeznaczonego do handlu wewnątrzspółnotowego.
47. Nadzór urzędowego lekarza weterynarii musi obejmować następujące zadania:
- kontrola wwożenia i wywożenia świeżego mięsa,
 - badania sanitarne świeżego mięsa przechowywanego w zakładach określonych w ust. 46 i przeznaczonego do handlu wewnątrzspółnotowego,
 - badania sanitarne świeżego mięsa przeznaczonego do handlu wewnątrzspółnotowego, przeprowadzane przed rozbiorem mięsa i przy wywozie z zakładów określonych w ust. 46,
 - sporządzanie i wydawanie dokumentów określonych w art. 3 ust. 1 sekcja A lit. f) i rozdziale X ust. 54,

- nadzór czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi przewidzianych w rozdziale IV, oraz przestrzegania przepisów dotyczących higieny personelu, łącznie z ich odzieżą,
- pobieranie wszystkich próbek koniecznych do przeprowadzania badań laboratoryjnych, na przykład służących do wykrywania szkodliwych drobnoustrojów, dodatków i innych niedozwolonych substancji chemicznych. Wyniki tych badań należy zapisywać w rejestrze,
- wszelki inny nadzór, jaki urzędowy lekarz weterynarii uzna za konieczny, żeby zapewnić przestrzeganie niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ X

ZNAKOWANIE MIĘSA

48. Za znakowanie mięsa odpowiedzialny jest urzędowy lekarz weterynarii. W tym celu musi on posiadać:
- a) narzędzia do znakowania mięsa, które może przekazać asystentom, ale tylko w czasie znakowania i na czas konieczny do przeprowadzenia znakowania;
 - b) etykiety i materiał do pakowania jednostkowego, jeżeli są oznakowane w sposób określony w niniejszym rozdziale. Etykiety i materiał do pakowania jednostkowego są przekazywane asystentom w momencie, kiedy mają być używane, i w odpowiedniej liczbie.
49. Znak weterynaryjny musi być:
- a) albo owalnym znakiem o co najmniej 6,5 cm szerokości i 4,5 cm wysokości, zawierającym napisane czytelnym drukiem, następujące informacje:
 - w górnej części, pierwsze litery kraju wysyłającego, pisane wielkimi literami (to znaczy jedne z następujących):

B/D/DK/F/GR/IRL/I/L/NL/UK,
 - a poniżej weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu,
 - na dole jeden z następujących skrótów: CEE, EEG, EWG, EØF, EWG lub EOK;
 - b) albo owalnym znakiem o co najmniej 6,5 cm szerokości i 4,5 cm wysokości, zawierającym następujące informacje, zapisane czytelnym drukiem:
 - w górnej części, nazwa kraju wysyłającego, pisana wielkimi literami,
 - w środku, weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu,

- na dole, jeden z następujących skrótów: CEE, EEG, EWG, EØF, EWG lub EOK.

Litery muszą mieć przynajmniej 0,8 cm, a cyfry przynajmniej 1 cm wysokości. Znak weterynaryjny może ponadto zawierać wskazanie urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził badanie mięsa.

50. Tusze zwierzęce należy oznaczać atramentem lub wypalając piętno, zgodnie z ust. 49:
- tusze których masa przekracza 65 kg, muszą być oznakowane się na każdej połowce, przynajmniej w następujących miejscach: na zewnętrznej powierzchni ud, lędźwiach, grzbiecie, klatce piersiowej i barkach,
 - pozostałe tusze muszą być oznakowane w co najmniej czterech miejscach: na barkach i zewnętrznej powierzchni ud.
51. Wątroby bydła, świń i zwierząt jednokopytnych należy oznaczyć wypalając piętno, zgodnie z ust. 49.
- Pozostałe podroby należy oznaczyć atramentem lub wypalając piętno zgodnie z ust. 49 chyba, że są w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych i oznakowane zgodnie z ust. 54 i 55.
52. Kawalki mięsa uzyskane w zakładach rozbioru z urzędowo oznakowanych tusz należy oznaczyć atramentem lub wypalając piętno zgodnie z ust. 49, chyba, że są w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych.
53. Opakowanie zbiorcze należy oznaczyć zawsze zgodnie z ust. 54.
54. Opakowane, kawalki mięsa i opakowane podroby, określone w ust. 51 i 52, muszą być opatrzone znakiem weterynaryjnym zgodnie z ust. 49; znak ten musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru, a nie ubojni. Znak musi być dołączony do etykiety przymocowanej do opakowania lub wydrukowany na opakowaniu w taki sposób, żeby przy otwarciu opakowania uległ zniszczeniu. Na etykietce musi być również umieszczony numer seryjny, chyba że właściwe władze centralne zadecydują, że do celów handlu wewnątrzspółnotowego nie jest to obowiązkowe. Jednak w przypadku, kiedy rozebrane mięso lub podroby są w opakowaniu jednostkowym zgodnie z rozdziałem XI ust. 61, wyżej opisana etykieta może być przymocowana do tego opakowania. W przypadku podrobów opakowanych w ubojni, numer zawarty w znaku weterynaryjnym musi być numerem danej ubojni.
55. Oprócz wymagań określonych w ust. 54, w przypadku świeżego mięsa w opakowaniu jednostkowym, które jest już podzielone na porcje przeznaczone do bezpośredniej sprzedaży detalicznej, znak weterynaryjny określony w ust. 49 lit. a) musi być umieszczony na opakowaniu jednostkowym lub na etykietce przymocowanej do opakowania jednostkowego. Znak musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru, a nie ubojni. Wymogi co do wymiarów określone w ust. 49 nie muszą być stosowane do oznakowania określonego w niniejszym ustępie. Jednak w przypadku podrobów pakowanych jednostkowo w ubojni, numer podany w znaku weterynaryjnym musi być numerem danej ubojni.

56. Mięso pochodzące od zwierząt jednokopytnych i jego opakowanie zbiorcze muszą być oznaczone specjalnym znakiem, który zostanie ustalony zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.
57. Barwniki, których można używać do znakowania świeżego mięsa, zostaną określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16. Do czasu podjęcia decyzji w tej sprawie w tym celu można stosować jedynie fiolet metylowy.

ROZDZIAŁ XI

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE I OPAKOWANIE ZBIORCZE ŚWIEŻEGO MIĘSA

58. a) Opakowanie zbiorcze (na przykład skrzynie do pakowania, pudła kartonowe) musi być zgodne z wszelkimi zasadami higieny, w szczególności:
 - nie może zmieniać organoleptycznych właściwości mięsa,
 - nie może przenosić do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - musi być wystarczająco mocne, żeby zapewniać skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu i przenoszenia.
- b) Opakowania zbiorczego nie można ponownie użyć do mięsa, chyba że jest wykonane z nieulegających korozji, łatwych do czyszczenia materiałów, które wcześniej zostały oczyszczone i zdezynfekowane.
59. Opakowanie jednostkowe kawałków świeżego mięsa lub podrobów musi nastąpić niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zgodnie z wymaganiami higieny.

Z wyjątkiem kawałków słoniny i brzucha, kawałki mięsa i podroby muszą we wszystkich przypadkach być opakowane jednostkowo, chyba, że są zawieszane podczas transportu.

Takie opakowanie jednostkowe musi być przezroczyste i bezbarwne oraz musi także spełniać warunki przewidziane w ust. 58 lit. a) tiret pierwsze i drugie; nie można go ponownie użyć jako opakowania jednostkowego mięsa.
60. Opakowania jednostkowe mięsa muszą być umieszczone w opakowaniu zbiorczym.
61. Jednak gdy opakowanie jednostkowe spełnia wszystkie warunki ochrony opakowania zbiorczego, nie musi być przezroczyste i bezbarwne i nie jest konieczne umieszczanie go w opakowaniu zbiorczym, pod warunkiem, że spełnione zostały pozostałe warunki określone w ust. 58.
62. Rozbiór, odkostnienie, pakowanie jednostkowe i pakowanie zbiorcze może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeżeli zostały spełnione następujące warunki:
 - a) pomieszczenie musi być dostatecznie duże i urządzone w taki sposób, by

zagwarantowana była higiena tych czynności;

- b) opakowanie zbiorcze i opakowanie jednostkowe muszą zostać umieszczone, niezwłocznie po ich wyprodukowaniu, w hermetycznym, ochronnym pokrowcu; pokrowiec ten musi być chroniony przed uszkodzeniem w czasie transportu do zakładu i przechowywany w higienicznych warunkach w oddzielnym pomieszczeniu w zakładzie;
 - c) pomieszczenia do magazynowania materiałów do opakowań zbiorczych muszą być wolne od kurzu i szkodników i nie mogą mieć powietrznego połączenia z pomieszczeniami, w których znajdują się substancje mogące skażać świeże mięso. Opakowanie nie może być składowane na podłodze;
 - d) opakowania zbiorcze muszą być przygotowane do użycia w warunkach higienicznych przed wniesieniem ich do pomieszczenia;
 - e) opakowania zbiorcze należy wnieść, przestrzegając zasad higieny, do pomieszczenia i bezzwłocznie użyć. Nie mogą mieć z nimi styczności osoby zajmujące się świeżym mięsem;
 - f) niezwłocznie po umieszczeniu w opakowaniu zbiorczym mięso należy umieścić w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach magazynowych.
63. W opakowaniu zbiorczym określonym w niniejszym rozdziale, można umieszczać tylko kawałki mięsa pochodzące od zwierząt tego samego gatunku.

ROZDZIAŁ XII

ŚWIADECTWO ZDROWIA

64. Oryginał świadectwa zdrowia, dołączony do mięsa w czasie transportu do kraju przeznaczenia, musi zostać wystawiony przez urzędowego lekarza weterynarii w momencie załadunku.

Świadectwo musi być zgodne, pod względem formy i treści, z wzorem w załączniku II, i sporządzone co najmniej w języku urzędowym lub językach urzędowych kraju przeznaczenia. Musi być sporządzone na pojedynczej kartce papieru.

ROZDZIAŁ XIII

SKŁADOWANIE

65. – świeże mięso musi zostać schłodzone niezwłocznie po badaniu poubojowym i przechowywane w stałej, wewnętrznej temperaturze nie wyższej niż +7 °C w przypadku tuszy i kawałków mięsa, a w przypadku podrobów +3 °C.
- świeże mięso przeznaczone do zamrożenia, po uboju i następującym po nim okresie stabilizacyjnym, musi zostać poddane szybkiemu zamrożeniu. Zamrożone mięso należy przechowywać w temperaturze -12 °C lub niższej.

66. W pomieszczeniach określonych w rozdziale III ust. 15 i 16, nie może być przechowywany żaden inny produkt, który mógłby wpłynąć niekorzystnie na higienę mięsa lub je skażić, chyba że mięso jest opakowane i przechowywane oddzielnie.
67. Temperatura przechowywania i temperatura w pomieszczeniach magazynu, określonych w rozdziale III ust. 15 i 16, musi być rejestrowana.

ROZDZIAŁ XIV

TRANSPORT

68. Świeże mięso musi być transportowane w zaplombowanych środkach transportu, zaprojektowanych i wyposażonych w taki sposób, by przez cały czas transportu były utrzymywane temperatury określone w rozdziale XIII.

W przypadku, kiedy mięso jest transportowane z ubojni do zakładu rozbioru w tym samym Państwie Członkowskim, plombowanie nie jest konieczne.

69. Środki transportu przeznaczone do transportowania takiego mięsa muszą spełniać następujące wymagania:
- a) ich wewnętrzne powierzchnie lub jakakolwiek inna część mogąca zetknąć się z mięsem musi być wykonana z nieulegającego korozji materiału, który nie może zmienić organoleptycznych właściwości mięsa lub sprawić, że mięso stanie się szkodliwe dla zdrowia człowieka; powierzchnie te muszą być gładkie i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
 - b) muszą być wyposażone w skuteczne środki służące do ochrony mięsa przed owadami, kurzem, a także być wodoszczelne;
 - c) w celu przewozu tusz, półtusze lub ćwierćtusze i nieopakowanego rozebranego mięsa, muszą być wyposażone w nieulegające korozji urządzenia do zawieszania mięsa, umocowane na takiej wysokości, żeby mięso nie mogło dotknąć podłogi; przepis ten nie ma zastosowania do zamrożonego mięsa w higienicznym opakowaniu zbiorczym. W przypadku transportu samolotem, urządzenia do zawieszania mięsa nie są wymagane, pod warunkiem, że zapewni się odpowiednie, nieulegające korozji urządzenia do higienicznego załadunku, składowania i rozładowania mięsa.
70. Środki transportu przeznaczone do transportu mięsa nie mogą być w żadnym wypadku używane do przewozu żywych zwierząt lub jakichkolwiek produktów mogących w jakiś sposób wpłynąć na mięso lub spowodować jego skażenie.
71. W tym samym czasie i tym samym środkiem transportu, nie można poza mięsem, przewozić żadnego innego produktu, który mógłby niekorzystnie wpłynąć na higienę mięsa lub spowodować jego skażenie, chyba że zostaną podjęte właściwe środki ostrożności. Ponadto, wraz z mięsem nie można przewozić żołądków, chyba że zostały sparzone lub wyczyszczone, ani głów i końców kończyn, chyba że zostały oskórowane lub sparzone i pozbawione szczeciny.

72. Świeżego mięsa nie można przewozić pojazdem lub w kontenerze, który nie jest czysty i nie został zdezynfekowany.
73. Tusze, półtusze i ćwierćtusze, z wyłączeniem mrożonego mięsa zapakowanego zgodnie z wymaganiami higieny, muszą być przez cały czas transportu zawieszane, z wyjątkiem transportu lotniczego zgodnie z ust. 69 lit. c).

Pozostałe kawałki mięsa i podroby należy zawiesić lub umieścić na podstawkach, jeżeli nie zostały opakowane lub umieszczone w odpornych na korozję pojemnikach. Takie podstawki, opakowania lub pojemniki muszą spełniać wymagania higieny i, w szczególności przepisy niniejszej dyrektywy, odnoszące się do opakowań. Wnętrznosci przewozi się zawsze w mocnych, wodoodpornych i nieprzepuszczających tłuszczu opakowaniach, których można użyć ponownie jedynie po oczyszczeniu i dezynfekcji.

74. Urzędowy lekarz weterynarii musi przed wysyłką zapewnić, by służące do transportu pojazdy lub kontenery oraz warunki ładowania spełniały higieniczne wymogi niniejszego rozdziału.

ZAŁĄCZNIK II

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

Dla świeżego mięsa przeznaczonego do wysłania do Państwa Członkowskiego¹ EWG

Nr²

Kraj wywozu

Ministerstwo

Departament

Dot.

(wypełnianie nieobowiązkowe)

I. Określenie mięsa

Mięso:
(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj kawałków

Rodzaj opakowania zbiorczego

Ilość kawałków lub opakowań

Miesiąc(-e) i rok(lata) w stanie zamrożonym

Waga netto

II. Pochodzenie mięsa

adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacji zatwierdzonej(-ych) ubojni.....

.....

adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacji zatwierdzonego(-ych) zakładu
(-ów) rozbioru

.....

adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacji zatwierdzonego(-ych) magazynu

¹ Świeże mięso: zgodnie z dyrektywą, określoną w IV niniejszego świadectwa, oznacza wszystkie nadające się do spożycia przez człowieka części domowego bydła, świń, owiec, kóz i zwierząt jednokopytnych, które nie zostały poddane procesowi konserwacji; jednakże poddane chłodzeniu i zamrożone mięso jest uznawane za świeże mięso.

² Wypełnianie nieobowiązkowe.

(-ów)
.....

III. Miejsce przeznaczenia mięsa

Mięso wysyłane jest z:
(miejsce załadunku)
do
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu³

nazwa i adres wysyłającego
.....

nazwa i adres odbiorcy
.....

IV. Zaświadczenie o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że mięso opisane powyżej zostało pozyskane w warunkach produkcji i kontroli, ustanowionych w dyrektywie 64/433/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem i dlatego zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi.

Sporządzono wdnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

³ Podać: w przypadku kolejowych wagonów i ciężarówek, numer rejestracyjny; w przypadku samolotów, numer lotu; w przypadku statków, nazwę, i w odpowiednim przypadku także numer kontenera.

DYREKTYWA RADY

z dnia 20 grudnia 1985 r.

wprowadzająca dostosowania techniczne, w związku z przystąpieniem Hiszpanii i Portugalii, do dyrektyw 64/432/EWG, 64/433/EWG, 77/99/EWG, 77/504/EWG, 80/217/EWG i 80/1095/EWG odnoszących się do dziedziny weterynarii

(85/586/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając Akt Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii, w szczególności jego art. 396,

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

aby uwzględnić przystąpienie Hiszpanii i Portugalii, należy uzupełnić wykazy laboratoriów sporządzonych zgodnie z przepisami wspólnotowymi, tj. dyrektywą Rady 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 85/320/EWG², oraz dyrektywą 80/217/EWG z dnia 22 stycznia 1980 r. wprowadzającą wspólnotowe środki zwalczania klasycznego pomoru świń³, ostatnio zmienioną dyrektywą 84/645/EWG⁴;

wskazane jest dostosowanie świadectw wspólnotowych obejmujących handel bydłem i świniami oraz znaków zdrowotnych świeżego mięsa i produktów mięsnych; dostosowanie to dotyczy dyrektywy 64/432/EWG, dyrektywy Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem⁵, ostatnio zmienionej dyrektywą 85/325/EWG⁶, oraz dyrektywy 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi⁷, ostatnio zmienioną dyrektywą 85/328/EWG⁸;

dyrektywa Rady 75/504/EWG z dnia 25 lipca 1977 r. w sprawie zwierząt hodowlanych czystorasowych z gatunku bydła⁹, ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia Grecji¹⁰, powinna zostać zmieniona w celu uwzględnienia odstępstwa przyznanego Portugalii w art. 343 Aktu

¹ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 1977/64.

² Dz.U. nr L 168 z 28.06.1985, str. 36.

³ Dz.U. nr L 47 z 21.02.1980, str. 11.

⁴ Dz.U. nr 339 z 27.12.1984, str. 33.

⁵ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

⁶ Dz.U. nr L 168 z 28.06.1985, str. 47.

⁷ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85.

⁸ Dz.U. nr L 168 z 28.06.1985, str. 50.

⁹ Dz.U. nr L 206 z 12.08.1977, str. 8.

¹⁰ Dz.U. nr L 291 z 19.11.1979, str. 17.

Przystąpienia z 1985 r.;

środki kontroli, które Portugalia i Hiszpania będą zobowiązane stosować celem zwalczania klasycznego pomoru świń należy ustanowić zgodnie z procedurą Wspólnoty; dyrektywa Rady 80/1095/EWG z dnia 11 listopada 1980 r. ustanawiająca warunki mające na celu ustanowienie i utrzymanie terytorium Wspólnoty wolnym od klasycznego pomoru świń¹¹, ostatnio zmieniona dyrektywą 81/47/EWG¹², powinna być dostosowana w tym celu;

pojęcie „region”, określone w dyrektywie 64/432/EWG, należy poszerzyć w celu uwzględnienia przystąpienia Hiszpanii i Portugalii;

na mocy art. 2 ust. 3 Aktu Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii, instytucje Wspólnoty mogą przyjąć przed przystąpieniem środki określone w art. 396 Aktu Przystąpienia, pod warunkiem i w dniu wejścia w życie tego Traktatu,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 64/432/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 2 lit. o) dodaje się tiret w brzmieniu:
 - „- Hiszpania: Provincia,
 - Portugalia: ląd stały, distrito, i inne części terytorium portugalskiego: região autónoma”.
2. W załączniku B, w pkt. 12 dodaje się następujące litery:
 - „k) Hiszpania – Laboratorio de Sanidad y Producción Animal, Granada,
 - l) Portugalia – Laboratório Nacional de Investigação Veterinária – Lisboa”
3. W załączniku C, w pkt. A.9 dodaje się następujące litery:
 - „k) Hiszpania – Centro Nacional de Brucelosis de Murcia,
 - l) Portugalia – Laboratorio Nacional de Investigação Veterinária – Lisboa”.
4. W załączniku F, przypis 4 do wzoru I uzupełnia się jak następuje:
 - „Hiszpania: Inspector Veterinario;
 - Portugalia: Inspector veterinário”.
5. W załączniku F, przypis 5 do wzoru II uzupełnia się jak następuje:

¹¹ Dz.U. nr L 325 z 1.12.1980, str. 5.

¹² Dz.U. nr L 186 z 8.07.1981, str. 20.

- „w Hiszpanii: Inspector Veterinario;
w Portugalii: Inspector veterinário”.
6. W załączniku F, przypis 4 do wzoru III uzupełnia się jak następuje:
„w Hiszpanii: Inspector Veterinario;
w Portugalii: Inspector veterinário”.
7. W załączniku F, przypis 5 do wzoru IV uzupełnia się jak następuje:
„w Hiszpanii: Inspector Veterinario;
w Portugalii: Inspector veterinário”.
8. W załączniku G, w pkt. A.2 dodaje się następujące litery:
„j) Hiszpania –Laboratorio de Sanidad y Producción Animal de Barcelona,,
k) Portugalia – Laboratório Nacional de Investigação Veterinária – Lisboa”.

Artykuł 2

W załączniku I rozdział X.49 lit. a) tiret pierwsze dyrektywy 64/433/EWG niniejszym uzupełnia się jak następuje:

„- ESP – P”.

Artykuł 3

W załączniku A rozdział VII pkt 33 lit. a) tiret pierwsze dyrektywy 77/99/EWG po symbolu „E” dodaje się symbole „ESP - P”.

Artykuł 4

Art. 2 dyrektywy 77/504/EWG uzupełnia się następującym akapitem:

„Jednakże Portugalia ma prawo zachować do dnia 31 grudnia 1990 r. ograniczenia przywozowe dotyczące bydła, jak opisano w tiret pierwszym poprzedniego akapitu przypadku, gdy dane rasy nie są umieszczone w wykazie ras zatwierdzonych w Portugalii. Portugalia notyfikuje Komisji i Państwom Członkowskim wykaz zatwierdzonych ras.”

Artykuł 5

W załączniku II do dyrektywy 80/217/EWG wykaz krajowych laboratoriów zajmujących się pomorem świń uzupełnia się jak następuje:

„Hiszpania: Laboratorio de Sanidad y Producción Animal de Barcelona,,

Portugalia – Laboratório Nacional de Investigação Veterinária – Lisboa”.

Artykuł 6

W dyrektywie 80/1095/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 3 ust. 2 dodaje się akapit w brzmieniu:

„Status Portugalii i Hiszpanii zostanie określony zgodnie z taką samą procedurą przed dniem 1 lipca 1986 r. celem określenia właściwych środków kontroli”.

2. W art. 12 ust. 2 dodaje się, co następuje:

„a w przypadku Portugalii i Hiszpanii, przed dniem 1 lipca 1992 r.”

Artykuł 7

Z zastrzeżeniem wejścia w życie Aktu Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii, Państwa Członkowskie wprowadzą w życie nie później niż do dnia 1 stycznia 1986 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 8

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 grudnia 1985 r.

W imieniu Rady

R. STEICHEN

Przewodniczący

DECYZJA KOMISJI

z dnia 28 kwietnia 1987 r.

**przynajająca derogację Niderlandom i ustalająca równoważne warunki zdrowotne,
których należy przestrzegać w odniesieniu do rozbierania świeżego mięsa**

(87/260/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu świeżego mięsa¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 86/587/EWG², w szczególności jej art. 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 13 dyrektywy 64/433/EWG i procedurą określoną w jej art. 16 derogacje ust. 45 lit. c) załącznika I mogą zostać przyznane na żądanie każdemu Państwu Członkowskiemu zapewniającemu podobne gwarancje; derogacje te mają na celu ustalenie warunków zdrowotnych, które są co najmniej równoważne warunkom określonym we wspomnianym Załączniku;

władze Niderlandów, pismem z dnia 19 grudnia 1986 r., przedstawiły Komisji wniosek o derogację ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG w odniesieniu do rozbierania świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny; we wniosku tym zaproponowano warunki zdrowotne; konieczne jest, aby warunki zdrowotne ustalone jako alternatywne we wnioskowanej derogacji w sprawie rozbierania świeżego mięsa były co najmniej równoważne warunkom określonym w ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG;

warunki zdrowotne zaproponowane przez Niderlandy są równoważne warunkom określonym w ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Nie naruszając ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG, Niderlandy mogą zezwolić na rozbieranie świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny na warunkach określonych w Załączniku do niniejszej decyzji.

¹ Dz.U. nr 121 z 29.7.1964, str. 2012/64.

² Dz.U. nr L 339 z 2.12.1986, str. 26.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 kwietnia 1987 r.

W imieniu Komisji

Frans ANDRIESSEN

Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK

WARUNKI SZCZEGÓLNE ROZBIERANIA TUSZ WOŁOWYCH I WIEPRZOWYCH

1. Tusze pochodzące z rzeźni, po schłodzeniu w chłodniach pracujących w temperaturze powietrza przy wylocie z parowników takiej, aby tusze można było schłodzić do temperatury wewnętrznej 7°C w ciągu 48 godzin dla tusz wołowych i 20 godzin dla tusz wieprzowych, transportuje się do zakładów rozbioru, których temperatura nie przekracza 17°C, znajdujących się w tej samej grupie budynków, w której znajdują się chłodnie.
2. Przenoszenie mięsa to jedna operacja.
3. Tusze wnosi się do pomieszczeń rozbioru i obiera się je z kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie 7°C, jeżeli rozbioru dokonuje się w ciągu 48 godzin od zakończenia czynności uboju dla tusz wołowych i 20 godzin dla tusz wieprzowych.
4. Czas upływający między wniesieniem mięsa do pomieszczenia rozbioru a poddaniem go dalszemu chłodzeniu nie przekracza 60 minut.
5. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zapakowaniu mięso transportuje się do właściwych pomieszczeń chłodniczych.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 24 listopada 1987 r.

przyznająca derogację Republice Federalnej Niemiec i ustalająca równoważne warunki zdrowotne, których należy przestrzegać w odniesieniu do rozbioru świeżego mięsa

(87/562/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 86/587/EWG², w szczególności jej art. 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 13 dyrektywy 64/433/EWG, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, każdemu Państwu Członkowskiemu, które udzieli podobnych gwarancji, można przyznać, na jego wniosek, derogację załącznika I ust. 45 lit. c); derogacje te mają ustalić warunki zdrowotne, które są przynajmniej równoważne z warunkami określonymi we wspomnianym załączniku;

władze Republiki Federalnej Niemiec, pismem z dnia 5 czerwca 1987 r., przedstawiły Komisji wniosek o derogację ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG w odniesieniu do rozbioru świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny; we wniosku tym zaproponowano warunki zdrowotne; konieczne jest, aby warunki zdrowotne, ustalone jako alternatywne we wnioskowanej derogacji w sprawie rozbiórki świeżego mięsa były co najmniej równoważne warunkom zawartym w ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG;

warunki zdrowotne zaproponowane przez Republikę Federalną Niemiec są równoważne warunkom ustanowionym w ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Bez względu na ust. 45 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG Republika Federalna Niemiec może zezwolić na rozbiór świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny na warunkach ustanowionych w Załączniku do niniejszej decyzji.

¹ Dz. U. nr 121 z 29.7.1964, str. 2012/64.

² Dz. U. nr L 339 z 2.12.1986, str. 26.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 24 listopada 1987 r.

W imieniu Komisji

Frans ANDRIESEN

Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK

SPECJALNE WARUNKI ROZBIORU TUSZ WOŁOWYCH I WIEPRZOWYCH

1. Tusze pochodzące z pomieszczenia ubojowego, po schłodzeniu w zamrażalnicach pracujących przy takiej temperaturze powietrza przy wylocie z aparatów wyparnych, aby możliwe było schłodzenie tusz do temperatury wewnętrznej $+ 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ w ciągu 48 godzin w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz wieprzowych, transportuje się do pomieszczenia rozbioru mięsa, w którym temperatura nie przekracza $+ 12\text{ }^{\circ}\text{C}$, znajdującego się w tej samej grupie budynków, w której znajdują się zamrażalnie.
2. Przenoszenie mięsa odbywa się w trakcie jednej operacji.
3. Tusze wnosi się do pomieszczenia rozbioru mięsa i oddziela się je od kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie $+ 7\text{ }^{\circ}\text{C}$, jeżeli rozbioru dokonuje się w ciągu 48 godzin od zakończenia czynności uboju w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz wieprzowych.
4. Czas upływający między wniesieniem mięsa do pomieszczenia rozbioru a poddaniem go dalszemu zamrożeniu nie przekracza 60 minut.
5. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zapakowaniu, mięso transportuje się do odpowiednich zamrażalni.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 3805/87

z dnia 15 grudnia 1987 r.

zmieniające skróty stosowane dla oznaczenia Grecji w prawodawstwie w sektorze rolnym

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

a także mając na uwadze, co następuje:

w Traktacie Akcesyjnym Grecji używa się litery E dla oznaczenia Republiki Greckiej;

w Traktacie Akcesyjnym Hiszpanii i Portugalii używa się liter GR dla oznaczenia Republiki Greckiej;

w celu ujednolicenia skrótów używanych dla oznaczenia Grecji w ustawodawstwie w sektorze rolnym i dla wzmocnienia kulturowego i językowego znaczenia skrótu używanego dla oznaczenia Grecji, litery E i GR powinno się zastąpić literami EL; w ustawodawstwie dotyczącym rolnictwa należy wprowadzić odpowiednie zmiany;

uwzględniając problemy natury administracyjnej związane ze zmianą skrótu dla Grecji w istniejących formularzach przewidzianych w niektórych przepisach, należy dopuścić okres przejściowy sześciu miesięcy dla dokonania koniecznych zmian, licząc od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia;

zadaniem Komisji jest dokonanie, w ramach jej właściwości i przy zastosowaniu uproszczonej procedury, zmiany skrótów w ustawodawstwie w sektorze rolnym,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Rozporządzenia i dyrektywy wymienione w Załączniku zostają niniejszym zmienione zgodnie określonymi w nim przepisami.

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i

¹ Dz. U. nr C 288 z 28.10.1987, str. 6.

² Opinia wydana dnia 20 listopada 1987 r. (dotychczas nie opublikowana w Dzienniku Urzędowym).

administracyjne niezbędne do wykonania niniejszego rozporządzenia najpóźniej w terminie sześciu miesięcy od jego wejścia w życie.

2. Państwa Członkowskie niezwłocznie informują Komisję o treści tekstów przepisów prawa krajowego określonych w ust. 1.

Artykuł 3

Komisja przyjmuje konieczne zmiany w odniesieniu do ustawodawstwa dotyczącego sektora rolnego, co leży w zakresie jej właściwości.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 grudnia 1987 r.

W imieniu Rady

L. GAMMELGAARD

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

1. Rozporządzenie Rady (WE) nr 1469/70 z dnia 20 lipca 1970 r. ustalające wartości procentowe oraz ilości tytoniu skupionego przez agencje interwencyjne oraz wartości procentowe produkcji tytoniu we Wspólnocie, których przekroczenie prowadzi do zastosowania procedury ustanowionej w art. 13 rozporządzenia (EWG) nr 727/70³, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 1578/86⁴.

W Załączniku pod numerem 25 odmianę „Burley GR” zastępuje się odmianą „Burley EL”, a pod numerem 26 odmianę „Virginia GR” zastępuje się odmianą „Virginia EL”.

2. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1505/85 z dnia 23 maja 1985 r. ustalające, dla zbiorów z 1985 r., normy i ceny interwencyjne oraz premie przyznawane nabywcom tytoniu w liściach oraz pochodne ceny interwencyjne na tytoń w belach i jakości referencyjne⁵.

W załącznikach I, II i III pod numerem 25 odmianę „Burley GR” zastępuje się „Burley EL”, a pod numerem 26 odmianę „Virginia GR” zastępuje się odmianą „Virginia EL”.

3. Dyrektywa Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu świeżego mięsa⁶, ostatnio zmieniona rozporządzeniem (EWG) nr 3768/85⁷.

W załączniku I rozdział X punkt 49 lit. a) skrót „GR” zastępuje się skrótem „EL”.

4. Dyrektywa Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego⁸, ostatnio zmieniona rozporządzeniem (EWG) nr 3768/85.

W załączniku I rozdział X punkt 44 lit. a) myślnik pierwszy otrzymuje brzmienie:

„- w górnej części, pierwsza litera lub duże litery oznaczające nazwę państwa wysyłki:

B - D - DK - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P lub UK”.

5. Dyrektywa Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych oraz niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego⁹, ostatnio zmieniona rozporządzeniem (EWG) nr 3768/85.

W załączniku A rozdział VII punkt 33 lit. a) myślnik pierwszy skrót „E” zastępuje się skrótem „EL”.

³ Dz. U. nr 164 z 27.07.1970, str. 35.

⁴ Dz. U. nr L 139 z 24.05.1986, str. 26.

⁵ Dz. U. nr 151 z 10.06.1985, str. 31.

⁶ Dz. U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

⁷ Dz. U. nr L 362 z 31.12.1985, str. 8.

⁸ Dz. U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23.

⁹ Dz. U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 7 marca 1988 r.

przyznająca derogację Danii i ustalająca równoważne warunki zdrowotne, których należy przestrzegać w odniesieniu do rozbioru świeżego mięsa

(88/235/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 86/587/EWG², w szczególności jej art. 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 13 dyrektywy 64/433/EWG, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, każdemu Państwu Członkowskiemu, które udzieli podobnych gwarancji, można przyznać, na jego wniosek, odstępstwo załącznika I ust. 45 lit. c); odstępstwa te mają ustalić warunki zdrowotne, które są przynajmniej równoważne z warunkami określonymi w niniejszym załączniku;

władze Danii, pismem z dnia 29 października 1987 r., przedstawiły Komisji wniosek o derogację załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c) w odniesieniu do rozbioru świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny; we wniosku tym zaproponowano warunki zdrowotne; konieczne jest, aby warunki zdrowotne, ustalone jako alternatywne do wnioskowanego odstępstwa w sprawie rozbioru świeżego mięsa były co najmniej równoważne warunkom zawartym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

warunki zdrowotne zaproponowane przez Danię są równoważne warunkom ustanowionym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Bez względu na załącznik I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c), Dania może zezwolić na rozbiór świeżej wołowiny, cielęciny i wieprzowiny na warunkach określonych w Załączniku do niniejszej decyzji.

¹ Dz. U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

² Dz. U. nr L 339 z 02.12.1986, str. 26.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 marca 1988 r.

W imieniu Komisji

Frans ANDRIESEN

Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Specjalne warunki rozbioru tusz wołowych i wieprzowych

1. Tusze pochodzące z pomieszczenia ubojowego, po schłodzeniu w zamrażalniach pracujących przy takiej temperaturze powietrza przy wylocie z aparatów wyparnych, aby możliwe było schłodzenie tusz do temperatury wewnętrznej $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ w ciągu 48 godzin w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz wieprzowych, transportuje się do pomieszczenia rozbioru mięsa, w którym temperatura nie przekracza $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$, znajdującego się w tej samej grupie budynków, w której znajdują się zamrażalnie.
2. Przenoszenie mięsa odbywa się w trakcie jednej operacji.
3. Tusze wnosi się do pomieszczenia rozbioru mięsa i odłącza się je od kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, jeżeli rozbioru dokonuje się w ciągu 48 godzin od zakończenia uboju w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz wieprzowych.
4. Czas upływający między wniesieniem mięsa do pomieszczenia rozbioru a poddaniem go dalszemu zamrożeniu nie przekracza 60 minut.
5. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zapakowaniu, mięso transportuje się do odpowiednich zamrażalni.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 13 czerwca 1988 r.

**przyznająca odstępstwo Wielkiej Brytanii i ustalająca równoważne warunki zdrowotne,
których należy przestrzegać w odniesieniu do rozbioru świeżego mięsa**

(88/363/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem¹, ostatnio zmienioną rozporządzeniem (EWG) nr 3805/87², w szczególności jej art. 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 13 dyrektywy 64/433/EWG, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, każdemu Państwu Członkowskiemu, które udzieli podobnych gwarancji, można przyznać, na jego wniosek, odstępstwo załącznika I ust. 45 lit. c); odstępstwa te mają ustalić warunki zdrowotne, które są przynajmniej równoważne z warunkami określonymi we wspomnianym Załączniku;

władze Wielkiej Brytanii pismem z dnia 2 listopada 1987 r. przedstawiły Komisji wniosek o derogację załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c) w odniesieniu do rozbioru świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny; we wniosku tym zaproponowano warunki zdrowotne; konieczne jest, aby warunki zdrowotne, ustalone jako alternatywne dla wnioskowanego odstępstwa w sprawie rozbioru świeżego mięsa były co najmniej równoważne warunkom zawartym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

warunki zdrowotne zaproponowane przez Wielką Brytanię są równoważne warunkom ustanowionym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Bez względu na załącznik I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c), Wielka Brytania może zezwolić na rozbiór świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny na warunkach określonych w Załączniku do niniejszej decyzji.

¹ Dz. U. nr 121 z 29.7.1964, str. 2012/64.

² Dz. U. nr L 357 z 19.12.1987, str. 1.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 13 czerwca 1988 r.

W imieniu Komisji

Frans ANDRIESSEN

Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Specjalne warunki rozbioru tusz wołowych, owczych i wieprzowych

1. Tusze pochodzące z pomieszczenia ubojowego, po schłodzeniu w zamrażalniach pracujących przy takiej temperaturze powietrza przy wylocie z aparatów wyparnych, aby możliwe było schłodzenie tusz do temperatury wewnętrznej $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ w ciągu 48 godzin w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych, transportuje się do pomieszczenia rozbioru mięsa, w którym temperatura nie przekracza $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$, znajdującego się w tej samej grupie budynków, w której znajdują się zamrażalnie.
2. Przenoszenie mięsa odbywa się w trakcie jednej operacji.
3. Tusze wnosi się do pomieszczenia rozbioru mięsa i oddziela się je od kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, jeżeli rozbioru dokonuje się w ciągu 48 godzin od zakończenia czynności uboju w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych.
4. Czas upływający między wniesieniem mięsa do pomieszczenia rozbioru a poddaniem go dalszemu zamrożeniu nie przekracza 60 minut.
5. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zapakowaniu, mięso transportuje się do odpowiednich zamrażalni.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 10 stycznia 1990 r.

przyznająca derogację Hiszpanii i ustalająca równoważne warunki zdrowotne, których należy przestrzegać w odniesieniu do rozbioru świeżego mięsa

(90/30/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 88/657/EWG², w szczególności jej art. 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 13 dyrektywy 64/433/EWG, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, każdemu Państwu Członkowskiemu, które udzieli podobnych gwarancji, można przyznać, na jego wniosek, odstępstwo załącznika I ust. 45 lit. c); derogacje te mają ustalić warunki zdrowotne, które są przynajmniej równoważne z warunkami określonymi we wspomnianym Załączniku;

władze Hiszpanii, pismem z dnia 26 września 1989 r., przedstawiły Komisji wniosek o derogację załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c) w odniesieniu do rozbioru świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny; we wniosku tym zaproponowano warunki zdrowotne; konieczne jest, aby warunki zdrowotne, ustalone jako alternatywne we wnioskowanej derogacji w sprawie rozbioru świeżego mięsa były co najmniej równoważne warunkom zawartym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

warunki zdrowotne zaproponowane przez Hiszpanię są równoważne warunkom ustanowionym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Bez względu na załącznik I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c) Hiszpania może zezwolić na rozbiór świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny na warunkach określonych w Załączniku do niniejszej decyzji.

¹ Dz. U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

² Dz. U. nr L 382 z 31.12.1988, str. 3.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 stycznia 1990 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHERRY

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

Specjalne warunki rozbioru tusz wołowych, owczych i wieprzowych

1. Tusze pochodzące z pomieszczenia ubojowego, po schłodzeniu w zamrażalniach pracujących przy takiej temperaturze powietrza przy wylocie z aparatów wyparnych, aby możliwe było schłodzenie tusz do temperatury wewnętrznej $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ w ciągu 48 godzin w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych, transportuje się do pomieszczenia rozbioru mięsa, w którym temperatura nie przekracza $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$, znajdującego się w tej samej grupie budynków, w której znajdują się zamrażalnie.
2. Przenoszenie mięsa odbywa się w trakcie jednej operacji.
3. Tusze wnosi się do pomieszczenia rozbioru mięsa i odłącza się je od kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, jeżeli rozbioru dokonuje się w ciągu 48 godzin od zakończenia uboju w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych.
4. Czas upływający między wniesieniem mięsa do pomieszczenia rozbioru a poddaniem go dalszemu zamrożeniu nie przekracza 60 minut.
5. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zapakowaniu, mięso transportuje się do odpowiednich zamrażalni.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 10 stycznia 1990 r.

przyznająca derogację Francji i ustalająca równoważne warunki zdrowotne, których należy przestrzegać w odniesieniu do rozbioru świeżego mięsa

(90/31/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 88/657/EWG², w szczególności jej art. 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 13 dyrektywy 64/433/EWG, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, każdemu Państwu Członkowskiemu, które udzieli podobnych gwarancji, można przyznać, na jego wniosek, derogację załącznika I ust. 45 lit. c); derogacje te mają ustalić warunki zdrowotne, które są przynajmniej równoważne z warunkami określonymi we wspomnianym Załączniku;

władze Francji, pismem z dnia 18 stycznia 1989 r., przedstawiły Komisji wniosek o derogację załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c) w odniesieniu do rozbioru świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny; we wniosku tym zaproponowano warunki zdrowotne; konieczne jest, aby warunki zdrowotne, ustalone jako alternatywne we wnioskowanej derogacji w sprawie rozbioru świeżego mięsa były co najmniej równoważne warunkom zawartym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

warunki zdrowotne zaproponowane przez Francję są równoważne warunkom ustanowionym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Bez względu na załącznik I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c) Francja może zezwolić na rozbiór świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny na warunkach określonych w Załączniku do niniejszej decyzji.

¹ Dz. U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

² Dz. U. nr L 382 z 31.12.1988, str. 3.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 stycznia 1990 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

Specjalne warunki rozbioru tusz wołowych, owczych i wieprzowych

1. Tusze pochodzące z pomieszczenia ubojowego, po schłodzeniu w zamrażalniach pracujących przy takiej temperaturze powietrza przy wylocie z aparatów wyparnych, aby możliwe było schłodzenie tusz do temperatury wewnętrznej $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ w ciągu 48 godzin w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych, transportuje się do pomieszczenia rozbioru mięsa, w którym temperatura nie przekracza $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$, znajdującego się w tej samej grupie budynków, w której znajdują się zamrażalnie.
2. Przenoszenie mięsa odbywa się w trakcie jednej operacji.
3. Tusze wnosi się do pomieszczenia rozbioru mięsa i odłącza się je od kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, jeżeli rozbioru dokonuje się w ciągu 48 godzin od zakończenia uboju w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych.
4. Czas upływający między wniesieniem mięsa do pomieszczenia rozbioru a poddaniem go dalszemu zamrożeniu nie przekracza 60 minut.
5. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zapakowaniu, mięso transportuje się do odpowiednich zamrażalni.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 5 września 1990 r.

przyznająca derogację Włochom i ustalająca równoważne warunki zdrowotne, których należy przestrzegać w odniesieniu do rozbioru świeżego mięsa

(90/469/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 89/662/EWG², w szczególności jej art. 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 13 dyrektywy 64/433/EWG, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, każdemu Państwu Członkowskiemu, które udzieli podobnych gwarancji, można przyznać, na jego wniosek, derogację załącznika I ust. 45 lit. c); derogacje te mają ustalić warunki zdrowotne, które są przynajmniej równoważne z warunkami określonymi we wspomnianym Załączniku;

władze Włoch, za pośrednictwem teleksu z dnia 20 kwietnia 1990 r., przedstawiły Komisji wniosek o derogację załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c) w odniesieniu do rozbioru świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny; we wniosku tym zaproponowano warunki zdrowotne; konieczne jest, aby warunki zdrowotne, ustalone jako alternatywne we wnioskowanej derogacji w sprawie rozbięcia świeżego mięsa były co najmniej równoważne warunkom zawartym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

warunki zdrowotne zaproponowane przez Włochy są równoważne warunkom ustalonym w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c);

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Bez względu na załącznik I do dyrektywy 64/433/EWG ust. 45 lit. c), Włochy mogą zezwolić na rozbiór świeżej wołowiny, baraniny i wieprzowiny na warunkach określonych w Załączniku do niniejszej decyzji.

¹ Dz. U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

² Dz. U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 września 1990 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

SPECJALNE WARUNKI ROZBIORU TUSZ WOŁOWYCH, OWCZYCH I WIEPRZOWYCH

1. Tusze pochodzące z pomieszczenia ubojowego, po schłodzeniu w zamrażalniach pracujących przy takiej temperaturze powietrza przy wylocie z aparatów wyparnych, aby możliwe było schłodzenie tusz do temperatury wewnętrznej $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ w ciągu 48 godzin w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych, transportuje się do pomieszczenia rozbioru mięsa, w którym temperatura nie przekracza $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$, znajdującego się w tej samej grupie budynków, w której znajdują się zamrażalnie.
2. Przenoszenie mięsa odbywa się w trakcie jednej operacji.
3. Tusze wnosi się do pomieszczenia rozbioru mięsa i odłącza się je od kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, jeżeli rozbioru dokonuje się w ciągu 48 godzin od zakończenia uboju w przypadku tusz wołowych i w ciągu 20 godzin w przypadku tusz owczych i wieprzowych.
4. Czas upływający między wniesieniem mięsa do pomieszczenia rozbioru a poddaniem go dalszemu zamrożeniu nie przekracza 60 minut.
5. Niezwłocznie po dokonaniu rozbioru i zapakowaniu, mięso transportuje się do odpowiednich zamrażalni.

DYREKTYWA RADY

z dnia 29 lipca 1991 r.

zmieniająca i ujednolicająca dyrektywę 64/433/EWG dotyczącą problemów sanitarnych wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie w celu rozszerzenia jej stosowania na produkcję i wprowadzanie na rynek świeżego mięsa

(91/497/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso zwierząt z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz mięso zwierząt domowych jednokopytnych jest wpisane do wykazu produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel świeżym mięsem stanowią ważne źródło dochodu dla części rolników;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora i zwiększenia wydajności, zasady zdrowia publicznego dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek muszą zostać ustanowione na szczeblu wspólnotowym;

Wspólnota musi podjąć środki przeznaczone do ustanowienia rynku wewnętrznego w okresie do dnia 31 grudnia 1992 r.;

dyrektywa 64/433/EWG⁴ ustanowiła warunki sanitarne, których przestrzeganie wymagane jest w handlu wewnątrzspółnotowym mięsem zwierząt z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz mięsem zwierząt domowych jednokopytnych;

dyrektywa 89/662/EWG⁵, ustanowiła zasady kontroli, jakie mają zostać zastosowane w celu urzeczywistnienia rynku wewnętrznego, w szczególności zniesienie kontroli weterynaryjnych

¹ Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 8 oraz wniosek przekazany dnia 10 listopada 1983 r. (nieopublikowany w Dzienniku Urzędowym).

² Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991.

³ Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 53.

⁴ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/662/EWG (Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13).

⁵ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 90/674/EWG (Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1).

na granicach między Państwami Członkowskimi;

biorąc po uwagę zniesienie tych kontroli i wprowadzenie bardziej rygorystycznych gwarancji dotyczących pochodzenia, w przypadku gdy nie będzie już możliwe rozróżnianie produktów przeznaczonych na rynek krajowy od produktów, które mają zostać wprowadzone do obrotu w innym Państwie Członkowskim, wymogi dyrektywy 64/433/EWG powinny zostać przyjęte i rozszerzone na całą produkcję mięsa;

w tym celu konieczne jest zharmonizowanie warunków pozwalających na uznanie niektórych rodzajów mięsa za niezdatne do spożycia przez ludzi;

dyrektywa 64/433/EWG była wielokrotnie i w sposób zasadniczy zmieniana; do celów przejrzystości dyrektywa ta powinna zostać ujednoczona;

konieczne jest dostosowanie odniesień w dyrektywie Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r., w sprawie problemów sanitarnych i inspekcji weterynaryjnej podczas przywozu bydła i trzody chlewnej oraz owiec, kóz i świeżego mięsa lub produktów mięsnych z państw trzecich⁶, w świetle ujednoczenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Dyrektywa 64/433/EWG otrzymuje brzmienie zgodne z tekstem załączonym do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

W dyrektywie 72/462/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 1 ust. 1 tiret trzecie wyrazy w nawiasach otrzymują brzmienie:

„(włącznie z gatunkami *Bubalus bubalis* i *Bison bison*)”;

2) w art. 4 lit. c):

a) w akapicie drugim:

- „13” zastępuje się „14”,
- skreśla się „24”,
- „41 (C) zastępuje się „42 (A) 2”;

b) dodaje się akapit w brzmieniu:

„Według tej samej procedury, można wymagać szczególnych gwarancji, jeśli

⁶ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 91/69/EWG (Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 37).

chodzi o jakość wody pitnej używanej przez zakład i o nadzór medyczny nad personelem przydzielonym do pracy i do operowania świeżym mięsem.”

3. W art. 17:

a) ust. 2:

- w lit. b) „rozdział V” zastępuje się „rozdział VI”,
- w lit. c) „rozdział VI” zastępuje się „rozdział VII”,
- w lit. d) „rozdział VII” zastępuje się „rozdział VIII”,
- w lit. e) „rozdział X” zastępuje się „rozdział XI” a „rozdział XIII” zastępuje się „rozdział XIV”,
- w lit. g) „rozdział XIV” zastępuje się „rozdział XV”;

b) ust. 3:

- „rozdział XIII” zastępuje się „rozdział XIV”.

4. W art. 18:

a) ust. 1 lit. b):

- (i) „rozdział VIII” zastępuje się „rozdział IX”;
- (ii) „rozdział IX” zastępuje się „rozdział X”;
- (iii) „rozdział XI” zastępuje się „rozdział XII”;

b) ust. 3:

- „rozdział VIII ust. 45 lit. d)” zastępuje się „rozdział IX ust. 46”;

5. W art. 20 lit. d) „rozdział X ust. 57” zastępuje się „rozdział XI ust. 58”.

Artykuł 3

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne konieczne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż dnia 1 stycznia 1993 r. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

W przypadku przyjęcia przez Państwa Członkowskie tych środków, powinny one zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 29 lipca 1991 r.

W imieniu Rady

H. VAN DEN BROEK

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

DYREKTYWA RADY 64/433/EWG

z dnia 26 czerwca 1964 r.

w sprawie warunków sanitarnych produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno – Społecznego,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady (EWG) nr 805/68 z dnia 27 czerwca 1968 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku mięsa wołowego i cielęcego¹, rozporządzenie Rady (EWG) nr 2759/75 z dnia 29 października 1975 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku w mięsa wieprzowego² oraz rozporządzenie Rady (EWG) nr 3013/89 z dnia 25 września 1989 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku mięsa baraniego i mięsa koziego³ ustanowiły podstawę swobodnego przepływu mięsa wołowego i cielęcego, mięsa wieprzowego, mięsa baraniego i mięsa koziego;

tak długo jak przeszkodą w handlu wewnątrzspółnotowym będą różnice istniejące między wymogami sanitarnymi dotyczącymi mięsa w Państwach Członkowskich, wprowadzenie w życie wspomnianych regulacji nie przyniesie rezultatów;

w celu pozbycia się tych różnic, należy doprowadzić do zbliżenia przepisów weterynaryjnych Państw Członkowskich do powyższych przepisów;

przedmiotem zbliżenia powinna być, w szczególności, standaryzacja wymogów sanitarnych dotyczących mięsa w rzeźniach i pomieszczeniach rozbioru mięsa, a także podczas składowania i transportu; należy wprowadzić system zatwierdzania rzeźni i zakładów rozbioru mięsa, które spełniają wymogi sanitarne ustanowione niniejszą dyrektywą oraz wspólnotową procedurę inspekcji w celu zapewnienia przestrzegania warunków takiego zatwierdzenia; należy również ustanowić przepisy dotyczące zatwierdzania chłodni

¹ Dz.U. nr L 148 z 28.06.1968, str. 24. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3577/90 (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 23).

² Dz.U. nr L 282 z 1.11.1975, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1249/89 (Dz.U. nr L 129 z 11.05.1989, str. 12).

³ Dz.U. nr L 289 z 7.10.1989, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3577/90 (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 23).

składowych;

zakłady o małej mocy produkcyjnej powinny być zatwierdzane według uproszczonych kryteriów dotyczących struktury i infrastruktury, jednak z zachowaniem zasad higieny ustanowionych niniejszą dyrektywą;

oznakowanie sanitarne mięsa i zatwierdzenie dokumentu przewozowego przez urzędowego lekarza weterynarii zakładu pochodzenia jest najlepszą formą zapewnienia właściwych władz w miejscu przeznaczenia, iż przesyłka mięsa jest zgodna z przepisami niniejszej dyrektywy; świadectwo zdrowia powinno zostać utrzymane w mocy do celów stwierdzenia przeznaczenia danego mięsa;

reguły, zasady i środki ochronne wprowadzone dyrektywą Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiającą zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich⁴, powinny niniejszym być stosowane;

w kontekście handlu między Państwami Członkowskimi, zasady ustanowione dyrektywą Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym w celu urzeczywistniania rynku wewnętrznego⁵, także powinny być stosowane;

należy powierzyć Komisji zadanie przyjęcia niektórych środków w celu wprowadzenia w życie niniejszej dyrektywy; w tym celu należy ustanowić procedury wprowadzające co oznacza, że należy w tym celu zatwierdzić procedury ustanawiające ścisłą i skuteczną współpracę między Komisją a Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy sanitarne dla produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa przeznaczonego do spożycia przez ludzi pochodzącego od zwierząt domowych następujących gatunków: bydło (włącznie z gatunkami *Bubalus bubalis* i *Bison bison*), trzoda chlewna, owce i kozy oraz domowe zwierzęta jednokopytne.
2. Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do rozbioru i składowania świeżego mięsa w sklepach sprzedaży detalicznej lub w pomieszczeniach przylegających do miejsc sprzedaży, gdzie dokonuje się rozbioru i składowania wyłącznie w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentowi na miejscu.
3. Niniejszą dyrektywę stosuje się bez naruszenia szczególnych przepisów wspólnotowych dotyczących mięsa mielonego.
4. Niniejsza dyrektywa nie narusza jakichkolwiek ograniczeń nałożonych, zgodnie z postanowieniami ogólnymi Traktatu, na sprzedaż detaliczną mięsa jednokopytnych.

⁴ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

⁵ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 90/675/EWG.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

- a) „mięso” oznacza wszystkie części domowego bydła (włącznie z gatunkami *Bubalus bubalis* i *Bison bison*), trzody chlewnej, owiec, kóz oraz zwierząt jednokopytnych, które są zdatne do spożycia przez ludzi;
- b) „świeże mięso” oznacza mięso, łącznie z mięsem zapakowanym próżniowo albo w zmodyfikowanej atmosferze, które nie zostało poddane obróbce technologicznej zapewniającej przedłużenie okresu przechowywania, innej niż schłodzenie;
- c) „mięso mechanicznie oddzielone” oznacza mięso oddzielane mechanicznie od kości grubych, za wyjątkiem kości głowy, zakończeń kończyn poniżej stawów napięstkowych i skokowych, a także kręgów guzicznych, w przypadku trzody chlewnej, oraz przeznaczone dla zakładów zatwierdzonych zgodnie z art. 6 dyrektywy 77/99/EWG⁶;
- c) „tusza” oznacza cały korpus zwierzęcia po uboju, odkrwawieniu, wypatroszeniu, odzieleniu kończyn w nadgarstkach i stępach, oddzieleniu głowy, ogona i wymion oraz dodatkowo, w przypadku bydła, owiec, kóz i jednokopytnych, po oskórowaniu. Jednakże, w przypadku trzody chlewnej można odstąpić od oddzielenia kończyn w nadgarstkach i stępach oraz oddzielenia głowy, jeżeli mięso przeznaczone jest do obróbki zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG;
- e) „podroby” oznacza świeże mięso, poza mięsem tuszy, określonym w lit. d), nawet jeśli pozostaje w sposób naturalny połączone z tuszą;
- f) „wnętrzości” oznacza podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, włączając tchawicę i przełyk;
- g) „urzędowy lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;
- h) „kraj wywozu” oznacza Państwo Członkowskie, z którego wysłane jest świeże mięso;
- i) „kraj przeznaczenia” oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysłane jest świeże mięso z innego Państwa Członkowskiego;
- j) „środek transportu” oznacza zarezerwowane do załadunku części pojazdów mechanicznych, pojazdów szynowych, samolotów oraz ładownie statków lub kontenery do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
- k) „zakład” oznacza zatwierdzoną rzeźnię, zatwierdzony zakład rozbioru, zatwierdzoną chłodnię składową lub jednostka łącząca kilka takich zakładów;
- l) „opakowanie jednostkowe” oznacza ochronę świeżego mięsa poprzez użycie

⁶ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/662/EWG (Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13).

pierwotnego opakowania lub pierwotnego pojemnika w bezpośrednim kontakcie ze świeżym mięsem oraz samo pierwotne opakowanie lub sam pierwotny pojemnik;

- m) „opakowanie” oznacza umieszczenie opakowanego świeżego mięsa w drugim pojemniku oraz sam ten pojemnik;
- n) „ubój z konieczności” oznacza każdy ubój zarządzony przez lekarza weterynarii w następstwie wypadku lub poważnych zaburzeń fizjologicznych i funkcjonalnych. Ubój z konieczności ma miejsce poza rzeźnią, gdy lekarz weterynarii uważa, że transport zwierzęcia byłby niemożliwy lub narażałby zwierzę na niepotrzebne cierpienie.

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że:

A. tusze, półtusze, półtusze podzielone na nie więcej niż trzy części, oraz ćwierci:

- a) zostały pozyskane w rzeźni spełniającej warunki określone w rozdziałach I i II załącznika I oraz zatwierdzonej i nadzorowanej zgodnie z art. 10 lub w rzeźni zatwierdzonej w sposób szczególny zgodnie z art. 4;
- b) pochodzą ze zwierzęcia rzeźnego, poddanego badaniu przedubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z rozdziałem VI załącznika I i zostały uznane, w wyniku tego badania, za nadające się do uboju zgodnie z celami niniejszej dyrektywy;
- c) zostały poddane obróbce w należytych warunkach sanitarnych zgodnie z rozdziałami V i VII załącznika I;
- d) zostały poddane badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z rozdziałem III załącznika I i nie wykazywały żadnych zmian oprócz uszkodzeń pourazowych, powstałych krótko przed ubojem lub zlokalizowanych anomalii rozwojowych lub zmian, pod warunkiem stwierdzenia, w razie potrzeby na podstawie odpowiednich badań laboratoryjnych, że uszkodzenia te, anomalie rozwojowe lub zmiany nie kwalifikują tuszy i podrobów jako niezdatnych do spożycia przez ludzi i nie powodują niebezpieczeństwa dla zdrowia ludzkiego;
- e) noszą znak zdrowotności zgodnie z rozdziałem XI załącznika I;
- f) w czasie transportu towarzyszy im:
 - (i) do dnia 30 czerwca 1993 r. świadectwo zdrowia wydane przez urzędowego lekarza weterynarii w momencie załadunku, które musi odpowiadać co do formy i zawartości wzorowi zamieszczonemu w załączniku V oraz wystawione w języku urzędowym lub w językach urzędowych co najmniej kraju przeznaczenia. Musi ono składać się z pojedynczej strony;
 - (ii) od dnia 1 lipca 1993 r. dodatkowy dokument handlowy zatwierdzony przez urzędowego lekarza weterynarii. Dokument ten musi:

- w uzupełnieniu do danych przewidzianych w rozdziale X pkt 50 załącznika I, zawierających w przypadku mięsa mrożonego miesiąc i rok zamrożenia, nosić numer kodu pozwalający na ustalenie tożsamości urzędowego lekarza weterynarii,
 - być zachowany przez odbiorcę przez co najmniej jeden rok, tak by mógł być przedstawiony na żądanie właściwych władz;
- (iii) świadectwo zdrowia, zgodnie z rozdziałem XI załącznika I, w przypadku mięsa z rzeźni położonej w regionie lub obszarze poddanym ograniczeniom lub mięsa wysyłanego do innego Państwa Członkowskiego, po transzycie przez państwo trzecie w zaplombowanej ciężarówce.

Szczegółowe zasady stosowania (ii), w szczególności dotyczące nadawania numerów kodu i tworzenia jednego lub więcej wykazów pozwalających na ustalenie tożsamości urzędowych lekarzy weterynarii, przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;

- g) składowane są zgodnie z rozdziałem XIV załącznika I po badaniu poubojowym w należytych warunkach sanitarnych, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 10 i nadzorowanych zgodnie z rozdziałem X załącznika I;
 - h) transportowane są w należytych warunkach sanitarnych zgodnie z rozdziałem XV załącznika I;
- B. części lub kawałki mniejsze od tych, określonych w sekcji A lub mięso bez kości:
- a) zostały pozbawione kości lub pokrojone w zakładzie rozbioru spełniającym warunki ustanowione w rozdziałach I i III załącznika I, zatwierdzonym i nadzorowanym zgodnie z art. 10;
 - b) zostały pozbawione kości lub pokrojone i pozyskane zgodnie z rozdziałem IX załącznika I i pochodzą:
 - ze świeżego mięsa spełniającego wymogi określone w sekcji A, za wyjątkiem określonych w lit. h), i transportowanego zgodnie z rozdziałem XV załącznika I, lub
 - ze świeżego mięsa przywożonego z państw trzecich zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;
 - c) były składowane w warunkach zgodnych z rozdziałem XIV załącznika I w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 10 i nadzorowanych zgodnie z rozdziałem X załącznika I;
 - d) zostały poddane badaniu przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z rozdziałem X załącznika I;
 - e) spełniają wymogi opakowania jednostkowego i opakowania ustanowione w

rozdziale XII załącznika I;

- f) spełniają wymogi określone w sekcji A lit. c), e), f) i h);
- C. podroby pochodzą z zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonego zakładu rozbioru. Całe podroby muszą odpowiadać wymogom określonym w sekcjach A i B. Podroby pokrojone w plastry muszą odpowiadać wymogom określonym w sekcji B.

Podroby nie mogą być pokrojone w plastry, z wyjątkiem wątrób zwierząt gatunków bydła, w przypadku gdy wątroby te zostały pokrojone w plastry w zatwierdzonym zakładzie rozbioru. O rozszerzeniu tego odstępstwa na wątroby zwierząt innych gatunków może zdecydować Rada stanowiąc kwalifikowaną większość głosów, na wniosek Komisji;

- D. świeże mięso, które było składowane, zgodnie z niniejszą dyrektywą, w chłodni składowej zatwierdzonej przez Państwo Członkowskie i które od tego czasu nie było poddawane jakimkolwiek przetwarzaniu, za wyjątkiem czynności związanych ze składowaniem:
- a) spełnia wymogi określone w sekcji A lit. c), e), g) i h) oraz w sekcjach B i C lub jest świeżym mięsem przywiezionym z państw trzecich zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;
- b) w czasie transportu do miejsca przeznaczenia towarzyszy mu dodatkowy dokument handlowy lub świadectwo określone w sekcji A lit. f).

W przypadku, gdy mięsu ma towarzyszyć świadectwo, dokument ten wystawia urzędowy lekarz weterynarii na podstawie świadectw zdrowia dołączonych do przesyłki świeżego mięsa w czasie przyjmowania do składowania oraz, w przypadku przywozu, zawiera ono wskazanie pochodzenia świeżego mięsa;

- E. świeże mięso, wyprodukowane zgodnie z niniejszą dyrektywą, które było składowane w chłodni składowej państwa trzeciego, zatwierdzonej zgodnie z dyrektywą 72/462/EWG⁷, pod dozorem celnym i które od tego czasu nie było poddawane jakimkolwiek przetwarzaniu, za wyjątkiem czynności związanych ze składowaniem:
- a) spełnia wymogi, określone w sekcjach A, B i C;
- b) spełnia szczególne gwarancje dotyczące badania i certyfikacji zgodności z wymogów składowania i transportu;
- c) towarzyszy mu świadectwo zgodne ze wzorem, jaki ma zostać opracowany na podstawie procedury ustanowionej w art. 16.

Szczególne gwarancje dotyczące badania i certyfikacji zgodności z wymogami dotyczącymi składowania i transportu oraz wydawanie świadectwa, przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

⁷ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/69/EWG (Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 37).

2. Jednakże, bez uszczerbku dla wspólnotowych wymogów sanitarnych zwierząt, ust. 1 nie stosuje się do:

- a) świeżego mięsa przeznaczonego do wykorzystania innego niż spożycie przez ludzi;
- b) świeżego mięsa przeznaczonego na wystawy, do specjalnych badań lub analiz, pod warunkiem, że kontrola urzędowa pozwala zapewnić, że mięso to nie zostanie wykorzystane do spożycia przez ludzi i że po zakończeniu wystawy lub po wykonaniu specjalnych badań lub analiz, mięso to, z wyjątkiem ilości wykorzystanych do celów analiz, zostanie zniszczone;
- c) świeżego mięsa przeznaczonego wyłącznie do zaopatrzenia organizacji międzynarodowych.

Artykuł 4

A. Państwa Członkowskie zapewniają by od dnia 1 stycznia 1993 r. rzeźnie, które wykonują swą działalność w dniu 31 grudnia 1991 r. i które przerabiają nie więcej niż 12 sztuk inwentarza żywego⁸ na tydzień, przy maksymalnym przerobie 600 sztuk dużych na rok, podlegają następującym wymogom jeżeli nie spełniają wymogów określonych w załączniku I:

1. Muszą zostać objęte specjalną rejestracją weterynaryjną i być zaopatrzone w numer identyfikacyjny związany z lokalną jednostką nadzoru.

W celu zatwierdzenia przez właściwe władze krajowe:

- a) zakład musi spełniać warunki zatwierdzenia ustanowione w załączniku II;
- b) prowadzący rzeźnię, właściciel lub jego przedstawiciel, musi prowadzić rejestr:
 - zwierząt przyjmowanych do zakładu oraz opuszczających zakład produktów uboju,
 - przeprowadzanych kontroli,
 - wyników tych kontroli.

Informacje te zostają przekazane właściwym władzom na ich żądanie;

- c) rzeźnia musi zawiadamiać służbę weterynaryjną o godzinie uboju, liczbie i pochodzeniu zwierząt w celu umożliwienia jej przeprowadzenia badania przedubojowego, zgodnie z rozdziałem VI załącznika I, w gospodarstwie lub bezpośrednio przed ubojem;

⁸ Bydło i jednokopytne: 1,0 sztuk dużych.
Trzoda chlewna: 0,33 sztuk dużych.
Owce: 0,15 sztuk dużych.

- d) urzędowy lekarz weterynarii lub jego pomocnik musi być obecny w czasie uboju w celu zapewnienia zgodności z zasadami higieny ustanowionymi w rozdziałach V, VII i VIII załącznika I.

W przypadku, gdy urzędowy lekarz weterynarii nie może być obecny w czasie uboju, mięso może opuścić zakład dopiero po przeprowadzeniu przez urzędowego lekarza weterynarii inspekcji poubojowej, która musi odbyć się w dniu uboju;

- e) właściwe władze muszą nadzorować sieć dystrybucji mięsa pochodzącego z zakładu oraz właściwe oznakowanie produktów uznanych za niezdatne do spożycia, jak również ich następne miejsce przeznaczenia i wykorzystanie.

Państwa Członkowskie opracowują wykaz zakładów korzystających z takich odstępstw i przekazują go, łącznie z późniejszymi zmianami, do Komisji;

- f) właściwe władze muszą zapewnić, że świeże mięso pochodzące z zakładów określonych w lit. e) zostało oznakowane stemplami zatwierdzonymi do tego celu zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 i zawierającymi informację o okręgu administracyjnym jednostki sanitarnej, której podlega zakład.

- 2. Odstępstwa mogą być przyznawane przez właściwe władze zgodnie z załącznikiem II w przypadku zakładów rozbioru, które nie są usytuowane na terenie zatwierdzonego zakładu i które produkują nie więcej niż trzy tony na tydzień.

Przepisów rozdziałów VII i IX oraz pkt. 48 rozdziału X załącznika I nie stosuje się do operacji składowania i rozbioru w zakładach określonych w akapicie pierwszym.

- 3. Mięso, które zostało uznane za spełniające wymogi higieny i wymogi inspekcji sanitarnej, ustanowione niniejszą dyrektywą, musi być oznakowane stemplem zawierającym informację o okręgu administracyjnym jednostki sanitarnej, której podlega zakład pochodzenia. Wzór tego stempla jest ustalany zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.
- 4. Mięso z zakładów, określonych w niniejszym artykule, musi:
 - (i) być zarezerwowane do sprzedaży bezpośredniej na rynku lokalnym, w stanie świeżym lub po przerobieniu, do sprzedaży detalistom lub konsumentom, bez wcześniejszego pakowania lub pakownia w opakowania jednostkowe;
 - (ii) być transportowane z zakładu do odbiorcy w higienicznych warunkach transportu.

- B. Jeżeli jest to konieczne, nowe zakłady mogą, na zasadzie odstępstwa od wymogów struktury i infrastruktury załącznika I do niniejszej dyrektywy, zostać zatwierdzone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, pod warunkiem, że spełnione są warunki

wymienione w sekcji A.

- C. Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, wraz z właściwymi władzami krajowymi i w zakresie w jakim to konieczne do jednolitego stosowania niniejszego artykułu, przeprowadzać kontrole na miejscu na reprezentatywnej liczbie zakładów korzystających z warunków ustanowionych w niniejszym artykule.
- D. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu zostają przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.
- E. Rada, przed dniem 1 stycznia 1998 r., dokonuje przeglądu przepisów niniejszego artykułu na podstawie sprawozdania Komisji.

Artykuł 5

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że urzędowy lekarz weterynarii uznaje za niezdadne do spożycia przez ludzi:

a) mięso dla zwierząt:

(i) u których, bez uszczerbku dla chorób wyszczególnionych w załączniku C do dyrektywy 90/425/EWG⁹, została stwierdzona jedna z następujących chorób:

- ogólna actinobaciloza lub promienica,
- węglik,
- uogólniona gruźlica,
- uogólnione zapalenie węzłów chłonnych,
- nosacizna,
- wścieklizna,
- tężec,
- ostra salmonelloza,
- ostra brucelloza,
- różyczka świń,
- botulizm,
- posocznica, ropnica, toksemia lub wiremia;

⁹ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/174/EWG (Dz.U. nr L 85 z 5.04.1991, str. 37).

- (ii) które posiadają ostre zmiany chorobowe odoskrzelowego zapalenia płuc, zapalenia opłucnej, zapalenia otrzewnej, zapalenia macicy, zapalenia sutka, zapalenia stawu, zapalenia osierdza, nieżytu jelit lub zapalenia mózgu i rdzenia oraz opon potwierdzone przez szczegółową inspekcję, uzupełnioną o ile to możliwe badaniem bakteriologicznym i badaniem na obecność pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym.

Jednakże, w przypadku gdy wyniki tych specjalnych badań są korzystne, tusze zostają uznane za zdatne do spożycia przez ludzi po usunięciu części niezdatnych do spożycia;

- (iii) dotkniętych następującymi chorobami pasożytniczymi: uogólniona sarkocystoza, uogólniona wągryca, włośnica;
- (iv) martwych, narodzonych w martwym stanie lub nienarodzonych;
- (v) ubitych zbyt młodo i których mięso jest obrzęknięte;
- (vi) wykazujących objawy wyraźnego wychudzenia lub zaawansowanej anemii;
- (vii) wykazujących liczne guzy, ropnie lub poważne rany w różnych miejscach tuszy lub narządów wewnętrznych;

b) mięso zwierząt:

- (i) które zareagowały dodatnio lub wątpliwie na tuberkulinę i w przypadku których badanie wykonane zgodnie z rozdziałem pkt 41 (G) VIII załącznika I pozwoliło ujawnić zmiany gruźlicze zlokalizowane w niektórych narządach lub w niektórych miejscach tuszy.

Jednakże, jeśli zmiana gruźlicza została stwierdzona w węzłach tylko jednego narządu lub tylko jednej części tuszy, tylko narząd zaatakowany lub zaatakowana część tuszy oraz węzły chłonne z nimi związane zostają uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi;

- (ii) które zareagowały dodatnio lub wątpliwie na brucelozę, potwierdzoną przez zmiany sygnalizujące ostrą infekcję.

Nawet jeżeli żadna z takich zmian nie została stwierdzona, wymiona, układ rozrodczy i krew muszą jednak zostać uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi;

- c) - części tusz wykazujące znaczne oznaki wylewów surowicznych lub krwotocznych, zlokalizowane ropnie lub zlokalizowane zanieczyszczenia,
 - podroby i wnętrzności wykazujące zmiany patologiczne pochodzenia zakaźnego, pasożytniczego lub urazowego;
- d) mięso:
 - które jest zaparzone,
 - wykazujące poważne anomalie w zakresie barwy, zapachu, konsystencji lub smaku;
- e) w przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że tusza lub podroby są dotknięte serowatym zapaleniem węzłów chłonnych lub jakimkolwiek innym schorzeniem ropnym, bez oznak uogólnienia tego schorzenia lub powiązania z wychudzeniem:
 - (i) każdy narząd i odpowiadający mu węzeł chłonny, jeśli dolegliwość opisana wyżej jest obecna na powierzchni lub wewnątrz tego narządu lub węzła chłonnego;
 - (ii) w każdym wypadku, do którego nie stosuje się (i), zmiana i wszystkie miejsca wokół, które urzędowy lekarz weterynarii uzna za konieczne do zatrzymania, uwzględniając wiek i stopień zaawansowania zmiany, biorąc pod uwagę, że zmiana stara, solidnie zasklepiona, może być uważana za nieaktywną;
- f) mięso pochodzące z wycięcia okolicy klucia;
- g) w przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że cała tusza lub jakakolwiek część tuszy lub któryś z podrobów są dotknięte chorobą lub dolegliwością inną niż wymienione w poprzednich punktach, cała tusza i podroby lub część tuszy lub podrobów, które, może on uznać za właściwe;
- h) tusze, których podroby nie zostały poddane badaniu poubojowemu;
- i) krew zwierzęcia, którego mięso zostało uznane za niezdatne do spożycia, zgodnie z poprzednimi punktami, a także krew zarażona zawartością żołądka lub jakąkolwiek inną substancją;
- j) mięso pochodzące od zwierząt, którym zostały podane:
 - (i) substancje zakazane na mocy dyrektyw 81/602/EWG¹⁰ i 88/146/EWG¹¹;
 - (ii) substancje, które mogą uczynić mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego i w stosunku do którego zostanie podjęta decyzja zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu

¹⁰ Dz.U. nr L 222 z 7.08.1981, str. 32. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 85/358/EWG (Dz.U. nr L 191 z 23.07.1985, str. 46).

¹¹ Dz.U. nr L 70 z 16.03.1988, str. 16.

Weterynaryjnego;

- (iii) środki zmiękczające mięso;
 - k) mięso zawierające pozostałości substancji dozwolonych zgodnie z wyjątkami przewidzianymi w art. 4 dyrektywy 81/602/EWG oraz w art. 2 i 7 dyrektywy 88/146/EWG, pozostałości produktów leczniczych, antybiotyków, pestycydów lub innych substancji szkodliwych lub mogących uczynić spożycie świeżego mięsa niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego, jeżeli pozostałości te przekraczają dozwolony poziom ustanowiony przez zasady wspólnotowe;
 - l) mięso zakażone lub zmienione w stopniu, jaki zostanie określony procedurą ustanowioną w art. 16 po uzyskaniu opinii Komitetu Naukowo - Weterynaryjnego;
 - m) wątroba i nerki zwierząt starszych niż dwuletnie, pochodzących z regionów, w których wykonanie planów zgodnie z art. 4 dyrektywy 86/469/EWG¹², pozwoliło stwierdzić uogólnioną obecność metali ciężkich w środowisku naturalnym;
 - n) mięso, które bez uszczerbku dla rozporządzeń wspólnotowych stosowanych w dziedzinie jonizacji, zostało poddane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu;
 - o) mięso wydające silny zapach płciowy.
2. Uzupełnienia lub zmiany ust. 1 mogą zostać przyjęte, w szczególności w odniesieniu do gruźlicy, brucelozy i salmonellozy, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 i po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego.

Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że:
- a) bez uszczerbku dla przypadków określonych w art. 5 ust. 1 lit. a) (iii) i ust. 2 świeże mięso wieprzowe i końskie, określone w art. 3, jeżeli nie zostało poddane badaniu na obecność włośnicy zgodnie z załącznikiem I do dyrektywy 77/96/EWG¹³, zostaje poddane obróbce zimnem, zgodnie z załącznikiem IV do tej dyrektywy;
 - b) mięso:
 - (i) knurów używanych w celach hodowlanych;
 - (ii) wnętrów oraz świń dotkniętych obojnactwem;
 - (iii) bez uszczerbku dla przypadków określonych w art. 5 ust. 1 lit. o) niekastrowanych knurów o wadze tuszy przekraczającej 80 kg, poza przypadkami, gdy zakład jest w stanie zagwarantować, za pomocą metody

¹² Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36.

¹³ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 67. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 89/321/EWG (Dz.U. nr L 133 z 17.05.1989, str. 33).

uznanej w procedurze ustanowionej w art. 16, lub przy braku takiej metody, za pomocą metody uznanej przez właściwe władze, że tusze wydające silny zapach płciowy mogą być wykryte,

nosi specjalny znak określony przez decyzję 84/371/EWG¹⁴ i poddane obróbce cieplnej zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG;

- c) mięso oddzielone mechanicznie zostało poddane obróbce cieplnej zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG;
- d) po usunięciu części niezdatnych do spożycia, świeże mięso i podroby pochodzące od zwierząt wykazujących nieuogólnione zakażenie *Cysticercus bovis* lub *Cysticercus celluloseae* zostaje poddane obróbce zimnem przy wykorzystaniu metody uznanej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;
- e) zwierzęta, które były przedmiotem specjalnego uboju z konieczności mogą być uznane za zdatne do spożycia przez ludzi tylko na rynku lokalnym i tylko w przypadku, gdy spełnione zostały następujące warunki:
 - gospodarstwo, z jakiego pochodzą, nie jest objęte ograniczeniami polityki sanitarnej,
 - przed ubojem zwierzę zostało poddane badaniu przedubojowemu przez lekarza weterynarii zgodnie z art. 3 ust. 1 (A) lit. b),
 - zwierzę zostało ubite po oszołomieniu, wykrwawione i możliwie wypatroszone na miejscu; lekarz weterynarii może w szczególnych przypadkach odstąpić od oszołomienia i zezwolić na ubój za pomocą odstrzału,
 - zwierzę ubite i wykrwawione jest transportowane, tak szybko jak to możliwe po uboju, w należytych warunkach sanitarnych, do rzeźni zatwierdzonej zgodnie z niniejszą dyrektywą. W przypadku gdy ubite zwierzę nie może być dostarczone do takiej rzeźni w ciągu godziny, musi być przewożone w pojemniku lub takim środkiem transportu, w którym temperatura otoczenia utrzymywana jest na poziomie 0-40 °C. Patroszenie, jeśli nie zostało wykonane w chwili uboju, musi być wykonane najpóźniej trzy godziny po uboju; jeżeli patroszenie zostało wykonane na miejscu, wnętrzności muszą zostać wysłane do rzeźni wraz z tuszą,
 - w czasie transportu do rzeźni ubitemu zwierzęciu towarzyszy świadectwo wydane przez lekarza weterynarii, który zarządził ubój, podające korzystny wynik badania przedubojowego, prawidłowe przeprowadzenie wykrwawienia, godzinę uboju, rodzaj jakiegokolwiek postępowania zastosowanego wobec zwierzęcia oraz, stosownie do potrzeb, wynik badania wnętrzności; świadectwo to powinno musi być zgodne ze wzorem, jaki zostanie opracowany zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16,
 - tusza ubitego zwierzęcia jest, do czasu przeprowadzenia badania poubojowego zgodnie z art. 3 ust. 1 (A) lit. d) uzupełnionego, gdzie stosowne, o badanie

¹⁴ Dz.U. nr L 196 z 26.07.1984, str. 46.

bakteriologiczne uznające je za całkowicie lub częściowo zdatne do spożycia przez ludzi, traktowana tak, aby nie weszła w kontakt z tuszami mięsa oraz podrobami przeznaczonymi do spożycia przez ludzi;

- f) mięso pochodzące z obszaru poddanego ograniczeniom sanitarnym podlega specjalnym zasadom określonym oddzielnie dla każdego przypadku zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16;
- g) postępowanie określone w poprzednich punktach jest przeprowadzane w zakładzie pochodzenia lub w każdym innym zakładzie wskazanym przez urzędowego lekarza weterynarii;
- h) mięso zostało oznaczone stemplem przewidzianym w art. 4 (A) 3.

2. Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, ustala przed dniem 1 lipca 1992 r., części terytorium Wspólnoty, na których mogą zostać dozwolone odstępstwa od wymogu w ust. 1 lit. a), pod warunkiem, że:

- nieobecność włośnicy zostanie udowodniona za pomocą badań epidemiologicznych,
- zwierzęta żywe i zwierzęta ubite podlegają skutecznej metodzie wykrywania i kontroli.

Artykuł 7

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że:

- a) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi może być wyraźnie rozróżnione od mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi;
- b) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi stanowi przedmiot obróbki zgodnie z dyrektywą 90/667/EWG¹⁵.

2. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu są jeśli to konieczne określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Artykuł 8

1. Bez uszczerbku dla dyrektywy 86/469/EWG, zwierzęta lub ich mięso muszą zostać poddane badaniu na obecność pozostałości, w przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii na podstawie wyników inspekcji sanitarnej podejrzewa ich obecność.

Badanie to sprawdza pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym i produktów powstałych z ich przekształcenia, a także innych substancji przenoszonych do mięsa i mogących szkodzić zdrowiu ludzkiemu.

Jeśli badane mięso wykazuje ślady pozostałości w ilościach przekraczających dopuszczalne tolerancje, musi zostać uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi.

¹⁵ Dz.U. nr L 363 z 27.12.1990, str. 51.

Badania na pozostałości muszą być wykonane zgodnie ze sprawdzonymi metodami uznanymi naukowo, w szczególności tymi, które zostały określone w zasadach wspólnotowych lub w innych normach międzynarodowych.

Wyniki badań na pozostałości muszą być możliwe do oceny według metod odniesienia ustalonych zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, zostaje wyznaczone co najmniej jedno laboratorium referencyjne w każdym Państwie Członkowskim do wykonywania badania na pozostałości.

2. Stanowiąc na wniosek Komisji, Rada ustala tolerancje dla substancji przenoszonych do mięsa i mogących szkodzić zdrowiu ludzkiemu, innych niż określone w dyrektywie Rady 86/363/EWG¹⁶ i w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2377/90¹⁷.

Artykuł 9

Państwa Członkowskie zapewniają:

- (i) stałą obecność co najmniej jednego urzędowego lekarza weterynarii w rzeźni zatwierdzonej zgodnie z art. 10 przez cały czas badań przedubojowego i poubojowego;
- (ii) obecność co najmniej raz dziennie urzędowego lekarza weterynarii w zakładzie rozbioru zatwierdzonym zgodnie z art. 10 w czasie wykonywania prac związanych z mięsem, w celu kontroli warunków sanitarnych zakładu i rejestru świeżego mięsa wprowadzanego do zakładu i opuszczającego zakład;
- (iii) regularną obecność urzędowego lekarza weterynarii w chłodni składowej.

Urzędowego lekarza weterynarii mogą wspierać pomocnicy podporządkowani mu i działający na jego odpowiedzialność w trakcie przeprowadzania następujących operacji:

- a) badania przedubojowego, w którym rola pomocnika polega na dokonaniu początkowego badania zwierząt i pomocy w zadaniach czysto praktycznych;
- b) badania poubojowego, pod warunkiem, że urzędowy lekarz weterynarii jest w stanie sprawować realny nadzór nad pracą pomocników na miejscu;
- c) kontroli sanitarnej mięsa pokrojonego i składowanego;
- d) inspekcji i nadzoru nad zakładami zatwierdzonymi zgodnie z art. 10.

Maksymalna liczba pomocników, którzy mogą wspierać urzędowego lekarza weterynarii w jego zadaniach, zostanie ustalona przez Radę, stanowiącą na wniosek Komisji, przed dniem 1 stycznia 1992 r. Liczba ta musi być ograniczona, tak aby umożliwić zapewnienie urzędowemu lekarzowi weterynarii wykonywanie skutecznego nadzoru nad badaniem poubojowym.

¹⁶ Dz.U. nr L 221 z 7.08.1986, str. 43.

¹⁷ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 1.

Wyłącznie osoby spełniające wymagania załącznika III mogą zostać wyznaczone na pomocników po przeprowadzeniu testu organizowanego przez właściwy władze centralne Państwa Członkowskiego lub przez organ wyznaczony przez te władze centralne.

W celu zapewnienia wyżej wymienionej pomocy, pomocnicy należą do ekipy dokonującej inspekcji pod nadzorem i za odpowiedzialnością urzędowego lekarza weterynarii. Muszą być oni niezależni od zakładu. Właściwe władze zainteresowanego Państwa Członkowskiego ustalają skład ekipy dokonującej inspekcji dla każdego zakładu tak, aby urzędowy lekarz weterynarii mógł nadzorować wyżej wymienione operacje.

Szczegółowe zasady regulujące wsparcie określone w niniejszym artykule, w zakresie niezbędnym, ustalane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Artykuł 10

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje wykaz zakładów zatwierdzonych, innych niż określone w art. 4, z których każdy posiada numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Państwo Członkowskie przekazuje ten wykaz innym Państwom Członkowskim oraz Komisji.

Zakłady rozbioru określone w pkt 19 akapit drugi tiret drugie załącznika I, muszą także zostać poddane zatwierdzeniu zgodnie z dyrektywą 71/118/EWG¹⁸. Uwaga o takim specjalnym zatwierdzeniu zostanie umieszczone w wykazie zakładów rozbioru opublikowanym przez Komisję.

Państwo Członkowskie nie zatwierdza zakładu, chyba że spełnia on wymogi i jest zgodny z niniejszą dyrektywą.

W przypadku stwierdzenia nieodpowiednich warunków sanitarnych oraz gdy środki przewidziane w rozdział VIII pkt. 41 (F) załącznika I okażą się niewystarczające do poprawy sytuacji, właściwe władze krajowe dokonują tymczasowego zawieszenia zatwierdzenia.

Jeżeli użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, nie przeciwdziała stwierdzonym brakom w terminie określonym przez właściwe władze krajowe, władze te wycofują zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie bierze pod uwagę wnioski z jakiegokolwiek kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 12. Inne Państwa Członkowskie i Komisja są informowane o zawieszeniu lub wycofaniu zatwierdzenia.

2. Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, jest zobowiązany do przeprowadzania, zgodnie z ust. 4 drugi akapit, systematycznej kontroli higieny ogólnej odnośnie do warunków produkcji w jego zakładzie, włącznie z kontrolami mikrobiologicznymi.

Kontrole powinny odnosić się do narzędzi, urządzeń i maszyn we wszystkich stadiach produkcji i, jeżeli to konieczne, do produktów.

¹⁸ Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/654/EWG (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 48).

Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, musi być w stanie, na żądanie służby urzędowej, przedstawić do wiadomości urzędowego lekarza weterynarii lub biegłych lekarzy weterynarii Komisji rodzaj, częstotliwość i wyniki kontroli przeprowadzonych w tym celu, a także jeżeli to konieczne nazwę laboratorium prowadzącego badania.

Rodzaj kontroli, ich częstotliwość, a także metody pobierania próbek i metody badania bakteriologicznego ustalane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

3. Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, musi wprowadzić program szkolenia pracowników, pozwalający dostosować się do warunków sanitarnych produkcji, dostosowanych do struktury produkcji.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za zakład musi zostać włączony do planowania i wprowadzania w życie tego programu.

4. Inspekcja i nadzór zakładów wykonywane są na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, którego, zgodnie z art. 9, mogą wspierać w wykonywaniu zadań czysto materialnych pracownicy pomocniczy. Urzędowy lekarz weterynarii musi w każdej chwili mieć swobodny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia przestrzegania niniejszej dyrektywy oraz, w przypadku wątpliwości co do pochodzenia mięsa lub ubitych zwierząt, do dokumentów księgowych, które pozwolą mu na dotarcie do gospodarstwa pochodzenia ubitego zwierzęcia.

Urzędowy lekarz weterynarii musi regularnie przeprowadzać analizy wyników kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie tych analiz, przeprowadzić dalsze badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub w stosunku do produktów.

Wyniki tych analiz są przedmiotem sprawozdania, z którego wnioski i zalecenia podawane są do wiadomości użytkownika zakładu, właściciela lub jego przedstawiciela, który czuwa nad usuwaniem stwierdzonych braków w celu poprawy higieny.

Artykuł 11

Państwa Członkowskie powierzają służbie lub organowi centralnemu zadania zbierania i wykorzystywania wyników badań przedubojowych i poubojowych przeprowadzanych przez urzędowego lekarza weterynarii w zakresie diagnostyki chorób przenoszonych na człowieka.

W przypadku gdy taka choroba zostaje zdiagnozowana, wyniki konkretnego przypadku przekazywane są możliwie najszybciej właściwym władzom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór nad stadem, z którego pochodziły zwierzęta.

Państwa Członkowskie przekazują Komisji informacje dotyczące niektórych chorób, w szczególności przypadków zdiagnozowania chorób przenoszonych na człowieka.

Komisja, działając zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16, przyjmuje szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, w szczególności:

- okresowość, według której informacje muszą być przekazywane Komisji,

- rodzaj informacji,
- choroby, jakich dotyczy zbieranie informacji,
- procedury zbierania i wykorzystywania informacji.

Artykuł 12

1. Biegli lekarze weterynarii z Komisji mogą, w zakresie niezbędnym, zapewnić jednolite stosowanie niniejszej dyrektywy i we współpracy z właściwymi władzami krajowymi przeprowadzać kontrole na miejscu; mogą oni w szczególności sprawdzać czy zatwierdzone zakłady rzeczywiście przestrzegają przepisów niniejszej dyrektywy. Komisja powiadamia Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na terytorium którego przeprowadzana jest kontrola, zapewnia biegłym wszelką niezbędną pomoc przy wykonywaniu ich obowiązków.

Ogólne przepisy wykonawcze do niniejszego artykułu przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16.

Po otrzymaniu opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, Komisja opracowuje zalecenie dotyczące zasad, jakie mają być przestrzegane w trakcie kontroli określonych w niniejszym ustępie.

2. Przed dniem 1 stycznia 1995 r. Rada dokonuje ponownego przeglądu niniejszego artykułu na podstawie sprawozdania Komisji, któremu mogą towarzyszyć wnioski.

Artykuł 13

1. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 Państwa Członkowskie mogą być upoważnione do stosowania przepisów art. 4 w stosunku do rzeźni przerabiających najwyżej 20 sztuk dużych na tydzień i 1 000 sztuk dużych na rok:

- a) jeżeli są usytuowane w regionie poszkodowanym na skutek szczególnych ograniczeń geograficznych lub doznającym trudności zaopatrzenia;
- b) jeżeli, w dniu 1 lipca 1991 r., przeprowadzają program restrukturyzacji w ramach krajowego planu istniejącego w tym dniu.

Zgodnie z tą samą procedurą, a na zasadzie odstępstwa od kursów przeliczeniowych dla limitów ustalonych w przeliczeniu na sztuki duże w art. 4 (A) akapit pierwszy, upoważnienie określone w pierwszym akapicie niniejszego ustępu może zostać rozszerzone na zakłady przerabiające maksimum 60 sztuk świń na tydzień, w przypadku gdy spełnione zostaną następujące warunki:

- a) właściciel zakładu skorzystał ze specjalnego szkolenia uznanego przez właściwe władze, w zakresie warunków sanitarnych produkcji;
- b) zwierzęta przeznaczone do uboju należą do właściciela zakładu lub zostały zakupione przez niego w celu spełnienia wymogów określonych w lit. d);

- c) mięso produkowane jest w znajdujących się na terenie zakładu pomieszczeniach spełniających wymogi załącznika II;
- d) produkowane mięso jest wykorzystywane wyłącznie do zaopatrzenia zakładu lub sprzedawane konsumentowi bezpośrednio na miejscu.

W przypadku gdy podejmowane są decyzje o udzieleniu odstępstw, mogą być przewidziane szczególne wymogi, w szczególności definicja rynku lokalnego.

Zakłady korzystające z takich odstępstw podlegają wspólnotowej inspekcji zatwierdzonych zakładów.

2. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16:

- odstępstwa od rozdziału II pkt. 14 lit. c) tiret drugie i trzecie, rozdziału VIII pkt. 42 (A) 2 i rozdziału IX pkt. 46 lit. d) załącznika I mogą zostać przyznane, na wniosek, każdemu Państwu Członkowskiemu, które zapewni podobne gwarancje. Odstępstwa te określają warunki sanitarne co najmniej równorzędne z warunkami załącznika I,
- mogą zostać ustanowione dodatkowe wymogi dostosowane do konkretnej sytuacji danych Państw Członkowskich w odniesieniu do niektórych chorób mogących zagrażać zdrowiu ludzkiemu,
- mogą zostać ustanowione szczególne warunki zatwierdzania zakładów usytuowanych na rynku hurtowym.

Artykuł 14

1. Bez uszczerbku dla szczególnych przepisów niniejszej dyrektywy urzędowy lekarz weterynarii lub właściwe władze, w przypadku podejrzenia o nieprzestrzeganie przepisów weterynaryjnych lub w przypadku wątpliwości czy mięso jest zdatne do spożycia, przeprowadzają wszelkie kontrole weterynaryjne, jakie uznają za stosowne.

2. Państwa Członkowskie podejmują odpowiednie środki administracyjne lub karne w celu ukarania jakiegokolwiek naruszenia wspólnotowych przepisów weterynaryjnych, w szczególności w razie stwierdzenia, że wystawione świadectwa lub dokumenty nie odpowiadają rzeczywistemu stanowi mięsa, że oznakowanie nie jest zgodne z tymi przepisami, że mięso nie zostało poddane badaniu lub że nie zostało zachowane pierwotne przeznaczenie mięsa.

Artykuł 15

Załączniki do niniejszej dyrektywy zostają zmienione przez Radę, stanowiącą większość kwalifikowaną na wniosek Komisji, w szczególności w celu ich dostosowania do postępu w technologii.

Artykuł 16

1. W przypadku postępowania zgodnie z procedurą ustanowioną w niniejszym artykule,

sprawy bezzwłocznie przekazuje się Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu przez jego przewodniczącego, albo z jego własnej inicjatywy, albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedstawia projekt środków, jakie należy podjąć. Komitet wydaje opinię w terminie, jaki jego przewodniczący może ustalić w zależności od pilności sprawy. Decyzja zapada większością pięćdziesięciu czterech głosów, głosy Państw Członkowskich wazone są zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Komisja uchwała środki i wprowadza je natychmiast w życie jeżeli są zgodne z opinią Komitetu. W przypadku gdy nie są one zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja przedstawia bezzwłocznie Radzie propozycję środków, jakie należy podjąć. Rada uchwała środki większością kwalifikowaną.

Jeżeli, w ciągu trzech miesięcy od dnia zgłoszenia wniosku, Rada nie przyjęła żadnych środków, Komisja przyjmuje proponowane środki i wprowadza je niezwłocznie w życie, z wyjątkiem wypadków, kiedy Rada podjęła decyzję się przeciwko tym środkom zwykłą większością.

Artykuł 17

Przed dniem 1 lipca 1994 r. Komisja przedstawia Radzie sprawozdanie, wraz z ewentualnymi wnioskami, w sprawie których Rada podejmuje decyzję zgodnie z procedurą głosowania ustanowioną w art. 43 Traktatu, w sprawie metod inspekcji, które zapewniają poziom zdrowia zwierząt równoważny z gwarantowanym przez metody badania przedubojowego i poubojowego określone w rozdziałach VI i VIII załącznika I.

Artykuł 18

Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG stosuje się w szczególności w zakresie kontroli pochodzenia, organizacji i czynności pokontrolnych jakie mają zostać przeprowadzone przez Państwo Członkowskie będące krajem przeznaczenia, oraz środków ochronnych, jakie należy wprowadzić w życie.

Artykuł 19

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

WARUNKI OGÓLNE ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW

Zakłady muszą posiadać co najmniej:

1. Pomieszczenia, w których produkuje się, przetwarza i składowuje świeże mięso, a także strefy i korytarze, w których odbywa się transport świeżego mięsa, wyposażone w:
 - a) posadzki o konstrukcji nienasiąkliwej, nieprzepuszczalnej, łatwej do mycia i odkażania, nie ulegającej rozkładowi, położonej z odpowiednim spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych: urządzenia ściekowe muszą być doprowadzone do urządzeń syfonowanych i okratowanych zapobiegających wydostawaniu się zapachów. Jednakże:
 - w przypadku pomieszczeń, określonych w rozdziale II pkt. 14 lit. d) i f), rozdziale III pkt. 15 lit. a) i rozdziale IV pkt. 16 lit. a), odprowadzanie wody do studzienek syfonowanych i okratowanych nie jest wymagane, a w pomieszczeniach, określonych w pkt. 16 lit. a) wystarczające jest urządzenie pozwalające na łatwe usuwanie wody,
 - w przypadku pomieszczeń, określonych w rozdziale IV pkt. 17 lit. a), a także w strefach i korytarzach, w których odbywa się transport świeżego mięsa, wystarczająca jest posadzka z materiałów nienasiąkliwych, nieprzepuszczalnych oraz nie ulegających rozkładowi;
 - b) ściany gładkie, odporne, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne, w kolorach jasnych, zmywalne do wysokości co najmniej dwóch metrów, oraz do co najmniej trzech metrów w pomieszczeniach uboju; w pomieszczeniach chłodni lub zamrażalni oraz w pomieszczeniach składowania ściany muszą być pokryte co najmniej do wysokości składowania towaru. Styki między ścianami i posadzkami zaokrągla się lub wykańcza podobnie za wyjątkiem pomieszczeń określonych w rozdziale IV pkt. 17 lit. a).

Jednakże stosowanie ścian wykonanych z drewna w pomieszczeniach określonych w pkt. 17 rozdziału IV nie stanowi podstawy do wycofania zatwierdzenia, pod warunkiem, że zostały zbudowane przed dniem 1 stycznia 1983 r.;
 - c) drzwi wykonane z materiału trwałego nieulegającego korozji, a jeżeli wykonane są z drewna, pokryte okładziną gładką oraz nienasiąkliwą i nieprzepuszczalną na wszystkich powierzchniach;
 - d) materiały izolacyjne nie ulegające rozkładowi i bezwonne;
 - e) odpowiednie urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary;
 - f) odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne niezmieniające kolorów;

- g) sufity czyste i o powierzchni łatwej do oczyszczania; w przypadku braku, warunki te powinna spełniać wewnętrzna powierzchnia pokrycia dachu;
- 2.
- a) możliwie najbliżej stanowisk pracy, wystarczającą liczbę urządzeń do mycia i odkażania rąk oraz do mycia sprzętu gorącą wodą. Krany nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia. Do mycia rąk urządzenia te muszą być zaopatrzone w bieżącą wodę gorącą i zimną lub w wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w środki do mycia i odkażania oraz higieniczne środki suszenia rąk;
 - b) urządzenia do odkażania narzędzi, z doprowadzoną gorącą wodą o temperaturze nie niższej niż 82 °C;
3. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, takimi jak owady i gryzonie;
- 4.
- a) urządzenia i sprzęt do pracy, takie jak stoły do krojenia, stoły z ruchomymi płytami do krojenia, pojemniki, taśmy pojemników i piły wykonane z materiałów nieulegających korozji, nie powodujących uszkodzenia mięsa, łatwych do mycia i odkażania. Powierzchnie mające lub mogące mieć bezpośredni kontakt z mięsem, włącznie ze spawami i łączeniami, powinny być gładkie. Używanie świeżego mięsa opakowanego w sposób higieniczny;
 - b) nieulegające korozji narzędzia i wyposażenie spełniające wymogi sanitarne w odniesieniu do:
 - obchodzenia się z mięsem,
 - składowania pojemników używanych do mięsa, tak aby ani mięso ani pojemniki nie miały bezpośredniego kontaktu z posadzką lub ścianami;
 - c) wyposażenie, łącznie z odpowiednio usytuowanymi strefami odbioru i sortowania, do higienicznego obchodzenia się i ochrony mięsa w trakcie załadunku i wyładunku;
 - d) specjalne szczelne pojemniki nieulegające korozji, wyposażone w pokrywy i systemy zamykania uniemożliwiające osobom nieupoważnionym usuwanie z nich zawartości, przeznaczone do mięsa nie przeznaczonego do spożycia przez ludzi lub zamknięte pomieszczenie przeznaczone dla takiego mięsa, jeśli jego ilości tego wymagają lub jeśli nie zostało ono usunięte lub zniszczone na koniec dnia pracy; w wypadku gdy mięso jest usuwane kanałami zsypowymi, muszą one być tak skonstruowane i zainstalowane, aby uniknąć wszelkiego ryzyka zakażenia świeżego mięsa;
 - e) wyposażenie do higienicznego przechowywania materiałów do pakowania jednostkowego i pakowania, gdy czynności te są wykonywane w zakładzie;
5. Wyposażenie chłodnicze pozwalające na utrzymywanie mięsa w temperaturze wewnętrznej wymaganej niniejszą dyrektywą. Urządzenia te muszą zawierać system odpływu pozwalający na usuwanie wody ze skraplania w sposób, który w żadnym razie

nie zagraża skażeniem mięsa;

6. doprowadzenie pod ciśnieniem wyłącznie wody pitnej, w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG¹⁹. Jednakże, wyjątkowo, instalacja dostarczająca wody niezdatnej do picia jest dopuszczalna do wytwarzania pary wodnej, do celów przeciwpożarowych i chłodzenia urządzeń chłodniczych, pod warunkiem, że przewody zainstalowane do tego celu nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie stwarzają żadnego ryzyka skażenia świeżego mięsa. Przewody wody nie nadającej się do picia muszą jasno odróżniać się od przewodów używanych do wody pitnej;
7. doprowadzenie wystarczającej ilości ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
8. urządzenia do usuwania odpadów płynnych i stałych, które odpowiadają wymogom sanitarnym;
9. pomieszczenie wystarczająco wyposażone, zamykane, do wyłącznej dyspozycji służby weterynaryjnej lub, w przypadku chłodni składowych określonych w pkt. 17 rozdziału IV, odpowiednie wyposażenie;
10. wyposażenie umożliwiające skuteczne przeprowadzanie w każdej chwili inspekcji weterynaryjnych określonych w niniejszej dyrektywie;
11. odpowiednią liczbę szatni z gładkimi, nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi, łatwymi do mycia ścianami i posadzkami, wyposażonych w umywalki, natryski i kabiny klozetowe ze spluczkami, wyposażone w sposób pozwalający na ochronę czystych części budynku przed skażeniem.

Kabiny te nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Obecność natrysków nie jest konieczna w chłodniach składowych służących jedynie do przyjmowania i przechowywania świeżego mięsa opakowanego w sposób higieniczny. Umywalki muszą być zaopatrzone w bieżącą wodę ciepłą i zimną lub w wodę mieszaną o odpowiedniej temperaturze, w środki do mycia i odkażania rąk, a także higieniczne środki do suszenia rąk. Krany umywalek nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia. Musi istnieć wystarczająca liczba umywalek w pobliżu kabin klozetowych;

12. odpowiednie miejsce i urządzenia do mycia i odkażania środków transportu mięsa, z wyjątkiem chłodni składowych przeznaczonych tylko do przyjmowania i wysyłki świeżego mięsa opakowanego w sposób higieniczny. Rzeźnie powinny zawierać miejsce i urządzenia wyodrębnione dla środków transportu zwierząt rzeźnych. Jednakże, miejsca te i urządzenia nie są obowiązkowe, jeśli istnieją urządzenia wymuszające mycie i odkażanie środków transportu w pomieszczeniach urzędowo zatwierdzonych;
13. pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do magazynowania detergentów, środków odkażających i podobnych substancji.

¹⁹ Dz.U. nr L 229 z 30.08.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 81/858/EWG (Dz.U. nr L 319 z 7.11.1981, str. 19).

ROZDZIAŁ II

WARUNKI SPECJALNE ZATWIERDZANIA RZEŻNI

14. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych, rzeźnie powinny posiadać co najmniej:
- a) odpowiednie i higieniczne pomieszczenia do przetrzymywania bydła lub, w sytuacji klimatycznej pozwalającej na to, place dla zwierząt oczekujących na przyjęcie. Ściany i posadzki powinny być wytrzymałe, nienasiąkliwe, nieprzepuszczalne i łatwe do mycia oraz odkażania. Pomieszczenia i place powinny być odpowiednio wyposażone do pojenia zwierząt i, jeżeli to konieczne, do karmienia ich, oraz jeżeli to właściwe system odwadniający;
 - b) pomieszczenia rzeźni o takich wymiarach, by praca mogła być wykonywana w zadowalający sposób. W pomieszczeniach rzeźni, w których dokonuje się uboju świń i innych gatunków zwierząt, musi zostać zapewnione specjalne miejsce wydzielone do uboju świń; jednakże takie specjalne miejsce nie jest niezbędne, jeżeli ubój świń i innych zwierząt dokonywany jest w różnym czasie; w takim przypadku jednak operacje oparzania, odszczeciniania, skrobania i opalania powinny być wykonywane na miejscu wyraźnie oddzielnym od linii ubojowej, albo poprzez co najmniej pięciometrowy odstęp od niej, albo ogrodzeniem o co najmniej trzymetrowej wysokości;
 - c) pomieszczenia oddzielne, wystarczająco rozległe i przeznaczone wyłącznie:
 - do wypróżniania i czyszczenia żołądków i jelit.

Jednakże oddzielne pomieszczenia nie będą konieczne, jeśli operacje dotyczące żołądków są wykonywane przy pomocy sprzętu mechanicznego o zamkniętym obiegu posiadającego odpowiedni system wentylacji i spełniającego następujące wymogi:

- (i) sprzęt musi być zainstalowany i urządzony w taki sposób, by operacje oddzielania jelit od żołądków oraz opróżnianie i czyszczenie żołądków dokonywane były w sposób higieniczny. Musi on być umieszczony w specjalnym miejscu, które jest wyraźnie oddzielone od wyłożonego świeżego mięsa przegrodą sięgającą od posadzki do wysokości co najmniej trzech metrów i otaczającą powierzchnię, na której operacje te są wykonywane;
- (ii) konstrukcja i funkcjonowanie maszyny muszą skutecznie chronić przed jakimkolwiek skażeniem świeżego mięsa;
- (iii) urządzenie do usuwania powietrza musi być zainstalowane i funkcjonować tak, aby usuwać zapachy oraz jakiegokolwiek ryzyko skażenia aerozolowego;
- (iv) maszyna musi być wyposażona w urządzenie pozwalające na usuwanie ścieków i zawartości żołądków w zamkniętym obiegu do

systemu odwadniającego;

- (v) obieg wykorzystywany do dostarczania żołądków do maszyny i ich wyprowadzania musi być równocześnie wyraźnie oddzielony i oddalony od obiegu innych rodzajów świeżego mięsa. Natychmiast po wypróżnieniu i oczyszczeniu żołądki powinny być w sposób higieniczny usunięte;
 - (vi) żołądków nie mogą dotykać pracownicy, którzy zajmują się innym świeżym mięsem. Pracownicy zajmujący się żołądkami nie mogą mieć dostępu do innych rodzajów świeżego mięsa;
- do przerobu jelit i wnętrzności na flaki, jeśli te prace wykonywane są w rzeźni. Jednakże, czynności te mogą być wykonywane w pomieszczeniu, określonym w tiret pierwsze, pod warunkiem, że wyeliminuje się możliwość jakiegokolwiek skażenia krzyżowego;
 - do przygotowywania i czyszczenia podrobów innych niż określone w tiret poprzednich, włącznie z wydzielonym miejscem składowania głów w wystarczającej odległości od innych podrobów, jeśli te prace są wykonywane w rzeźni, ale nie na linii ubojowej,
 - do składowania skór, rogów, racic i świńskiej szczeciny, w przypadku, gdy nie są one usuwane bezpośrednio z rzeźni, w dniu uboju, w zamkniętych i hermetycznych pojemnikach podlegających usunięciu;
- d) wydzielone miejsce do pakowania podrobów, jeśli jest to wykonywane w rzeźni;
 - e) zamykane pomieszczenia lub, jeśli pozwala na to sytuacja klimatyczna, place do przetrzymywania zwierząt chorych lub podejrzanych, zlokalizowane w odpowiednich miejscach i wyposażone w odrębne urządzenie odpływowe, zamykane pomieszczenia zarezerwowane do uboju tych zwierząt, do składowania zatrzymanego mięsa i składowania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia przez ludzi. Pomieszczenia zarezerwowane do uboju tych zwierząt nie są konieczne w zakładach nie zatwierdzonych przez właściwe władze do uboju tych zwierząt lub jeśli ubój ten odbywa się po zakończeniu operacji uboju zwykłego i jeśli podjęte są środki w celu uniknięcia skażenia mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi. W tym przypadku pomieszczenia powinny być specjalnie oczyszczone i odkażone pod urzędowym nadzorem przed ponownym użyciem ich do uboju zwierząt, które nie są chore ani podejrzane;
 - f) pomieszczenia chłodnicze lub zamrażalnie wystarczająco pojemne, wyposażone w urządzenia odporne na korozję i przeznaczone do uniemożliwienia kontaktu świeżego mięsa z posadzką lub ścianami w czasie jego transportu i przechowywania;
 - g) środki umożliwiające kontrolę wszelkich wejść do i wyjść z rzeźni;
 - h) wyraźne oddzielenie stref brudnych i stref czystych w celu ochrony stref czystych przed jakimkolwiek skażeniem;

- i) urządzenie umożliwiające, po oszołomieniu, by rozbiór odbywał się na tyle na ile to możliwe na zwierzęciu podwieszonym; w żadnym razie zwierzę w czasie rozbioru nie może wchodzić w kontakt z posadzką;
- j) sieć szyn napowietrznych do późniejszego przemieszczania mięsa;
- k) jeśli w obrębie rzeźni składowany jest obornik, specjalnie zagospodarowane miejsce dla tego obornika;
- l) pomieszczenie wystarczająco wyposażone do przeprowadzania badania na obecność włośnicy, w przypadku gdy badanie to odbywa się w zakładzie.

ROZDZIAŁ III

WARUNKI SPECJALNE ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ROZBIORU

15. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych, zakłady rozbioru muszą posiadać co najmniej:
- a) pomieszczenia chłodzące lub zamrażalnie wystarczająco przestronne do konserwacji mięsa i, jeśli w zakładzie przechowywane jest mięso opakowane, oddzielne takie pomieszczenie przeznaczone do mięsa opakowanego. Mięso nie opakowane nie może być przechowywane w takim pomieszczeniu chyba że zostało najpierw oczyszczone i odkażone;
 - b) pomieszczenie do krojenia, usuwania kości i pakowania w opakowania jednostkowe zaopatrzone w termometr lub teletermograf;
 - c) pomieszczenie do pakowania, w przypadku gdy takie czynności wykonywane są w zakładzie rozbioru, chyba że spełnione zostały warunki przewidziane w rozdziale XII pkt. 63;
 - d) pomieszczenie do składowania materiałów opakowań i opakowań jednostkowych, jeśli czynności te wykonywane są w zakładzie rozbioru.

ROZDZIAŁ IV

WARUNKI SPECJALNE ZATWIERDZANIA CHŁODNI SKŁADOWYCH

16. W uzupełnieniu do ogólnych wymogów zatwierdzenia, chłodnie, w których składowane jest świeże mięso zgodnie z rozdziałem XIV pkt. 66 ust. 1 muszą posiadać co najmniej:
- a) pomieszczenia chłodzące wystarczająco przestronne, łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso może być składowane w temperaturach określonych w pkt. 66 akapit pierwszy;
 - b) termometr lub teletermograf w każdej lub dla każdej strefy składowania;
17. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych, chłodnie, w których składowane jest świeże mięso, zgodnie z rozdziałem XIV pkt. 66 akapit czwarty muszą posiadać co najmniej:

- a) pomieszczenia chłodzące wystarczająco przestronne, łatwe do czyszczenia, w których świeże mięso może być składowane w temperaturach określonych w pkt. 66 akapit czwarty;
- b) termometr lub teletermograf w każdej lub dla każdej strefy składowania.

ROZDZIAŁ V

HIGIENA PRACOWNIKÓW, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH

18. Bezwzględna czystość wymagana jest od pracowników, pomieszczeń i sprzętu:
- a) pracownicy zajmujący się świeżym mięsem, odkrytym lub opakowanym, lub pracujący w pomieszczeniach lub strefach, w których to mięso jest przetwarzane, pakowane lub transportowane, muszą w szczególności nosić czyste i łatwe do oczyszczenia nakrycia głowy, obuwie i ubrania robocze w jasnych kolorach oraz, gdy jest to konieczne, czyste ochraniacze na kark lub inną odzież ochronną. Pracownicy pracujący przy uboju zwierząt, ze świeżym mięsem lub przy jego przetwarzaniu są zobowiązani do noszenia czystych ubrań roboczych na początku każdego dnia roboczego i, jeżeli to konieczne, do ich zmiany w ciągu dnia oraz do mycia i wielokrotnego odkażania rąk w ciągu dnia roboczego oraz przed każdym wznowieniem pracy. Osoby, które miały kontakt z chorymi zwierzętami lub skażonym mięsem, muszą natychmiast starannie umyć ręce i ramiona w ciepłej wodzie, a następnie je zdezynfekować. Zabrania się palenia w pomieszczeniach roboczych i magazynowych, w strefach załadunku, odbioru, selekcji i wyładunku, a także w innych strefach i korytarzach, przez które transportuje się świeże mięso;
 - b) żadne zwierzę nie może zostać wprowadzane do zakładu z wyjątkiem, w przypadku rzeźni, zwierząt przeznaczonych do uboju i w obrębie wspomnianych rzeźni zwierząt koniecznych do ich funkcjonowania. Należy zapewnić systematyczne niszczenie gryzoni, owadów i innych szkodników;
 - c) sprzęt i narzędzia używane do pracy ze świeżym mięsem muszą być utrzymane w dobrym stanie, jeśli chodzi o konserwację i w czystość. Są one starannie czyszczone i odkażane wielokrotnie w ciągu dnia roboczego, na koniec pracy danego dnia oraz przed ponownym użyciem, jeśli zostały zabrudzone.
19. Pomieszczenia, narzędzia i sprzęt roboczy nie mogą być używane w innych celach niż praca przy świeżym mięsie lub przy mięsie dziczyzny hodowlanej za zezwoleniem zgodnym z dyrektywą 91/495/EWG²⁰.

Ograniczeń tych nie stosuje się do:

- urządzeń transportowych używanych w pomieszczeniach, określonych w pkt. 17 lit. a), w przypadku gdy mięso jest opakowane,
- do rozbioru mięsa drobiowego lub innego mięsa dziczyzny lub mięsa króliczego,

²⁰ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41.

czy do wytwarzania preparatów mięsnych, pod warunkiem, że czynności te są wykonywane w innym czasie niż czas rozbioru mięsa świeżego lub mięsa dziczyzny hodowlanej, określonych w akapicie pierwszym, a pomieszczenie rozbioru zostało całkowicie oczyszczone i odkażone przed przeznaczeniem jej na nowo do rozbioru mięsa świeżego lub mięsa dziczyzny hodowlanej.

Narzędzia służące do rozbioru mięsa muszą być używane wyłącznie do tego celu.

20. Mięso i pojemniki na mięso nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z posadzką.
21. Do wszelkiego użytku nakazuje się stosowanie wody pitnej; jednakże, wyjątkowo, używanie wody nie nadającej się do picia dozwolone jest do produkcji pary wodnej, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tego celu nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie zagrażają w żaden sposób skażeniem świeżego mięsa. Dodatkowo, w wyjątkowych przypadkach dozwolone jest stosowanie wody niezdatnej do picia do chłodzenia urządzeń chłodniczych. Rury do wody niezdatnej do picia muszą wyraźnie odróżniać się od rur używanych do wody pitnej.
22. Zakazuje się rozsypywania trocin lub innej podobnej substancji na posadzce pomieszczeń roboczych i pomieszczeń do składowania świeżego mięsa.
23. Detergenty, środki odkażające i podobne substancje muszą być używane tak, aby nie powodowały niepożądanych skutków dla narzędzi, sprzętu roboczego i świeżego mięsa. Po ich użyciu wymagane jest dokładne płukanie narzędzi i sprzętu roboczego przy użyciu wody pitnej.
24. Osobom, które mogłyby doprowadzić do skażenia świeżego mięsa zakazuje się pracy przy nim lub przy jego przetwarzaniu.

Przy zatrudnianiu, każda osoba przyjęta do pracy przy świeżym mięsie lub jego przetwarzaniu zobowiązana jest do udowodnienia przy pomocy świadectwa lekarskiego, że nie ma żadnych przeciwwskazań do tego zatrudnienia. Nadzór lekarski takiej osoby podlega obowiązującemu ustawodawstwu krajowemu w danym Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ VI

PRZEDUBOJOWE BADANIE SANITARNE

25. Zwierzęta muszą zostać poddane badaniu przedubojowemu w dniu ich przybycia do rzeźni lub przed rozpoczęciem uboju dziennego; badanie to musi zostać powtórzone tuż przed ubojem, jeśli zwierzę było przetrzymywane przez noc.

Użytkownik rzeźni, właściciel lub jego przedstawiciel, jest zobowiązany do ułatwienia działań związanych z badaniem sanitarnym przedubojowym, w szczególności do ułatwienia wszelkich czynności uznanych za użyteczne.

Każde zwierzę rzeźne posiada znak identyfikacyjny, pozwalający właściwym władzom określić jego pochodzenie.

26. a) Urzędowy lekarz weterynarii musi przeprowadzić badanie przedubojowe zgodnie z zasadami wykonywania zawodu, w warunkach właściwego oświetlenia.
- b) Urzędowy lekarz weterynarii musi, w odniesieniu do zwierząt dostarczonych do rzeźni, dokonać oceny zgodności z zasadami wspólnotowymi w zakresie stanu zdrowia zwierząt.
27. Badanie musi określić:
- a) czy zwierzęta dotknięte są chorobą przenoszoną na człowieka i na zwierzęta lub czy wykazują objawy lub znajdują się w takim stanie ogólnym, który pozwala stwierdzić możliwość pojawienia się takiej choroby;
- b) czy wykazują objawy chorobowe lub zaburzenia ogólne, które mogą spowodować, że ich mięso będzie niezdatne do spożycia przez ludzi; należy także zwrócić uwagę na wszelkie oznaki wskazujące, że zwierzętom podano substancje o działaniu farmakologicznym lub inne substancje, które mogą spowodować szkodliwość ich mięsa dla zdrowia ludzkiego;
- c) czy są zmęczone, nadmiernie pobudzone lub zranione.
28. a) Zwierzętom zmęczonym lub nadmiernie pobudzonym należy umożliwić co najmniej dwudziestoczterogodzinny odpoczynek, chyba że urzędowy lekarz weterynarii zadecyduje inaczej.
- b) Zwierzęta, u których została stwierdzona jedna z chorób określonych w pkt. 27 lit. a) i b) nie mogą być ubijane do celów spożycia przez ludzi.
- c) Ubój zwierząt podejrzewanych o jedną z chorób określonych w pkt. 27 lit. a) i b), musi zostać odroczone. Zwierzęta te muszą przejść szczegółowe badanie w celu postawienia diagnozy.

W przypadku gdy badanie poubojowe konieczne jest w celu postawienia diagnozy, urzędowy lekarz weterynarii żąda, aby dane zwierzęta zostały ubite oddzielnie lub na koniec uboju zwykłego.

Zwierzęta te poddawane są szczegółowemu badaniu poubojowemu, uzupełnionemu, jeśli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne dla potwierdzenia, o odpowiednie badanie bakteriologiczne i badanie na obecność pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne i których podanie podejrzewa się, biorąc pod uwagę zaobserwowany stan patologiczny.

ROZDZIAŁ VII

WARUNKI SANITRANE UBOJU ZWIERZĄT, ROZBIORU I PRZETWARZANIA MIĘSA

29. Zwierzęta rzeźne wprowadzone do pomieszczeń ubojni muszą zostać natychmiast ubite, natomiast wykrwawianie, oskórowanie lub odszczecinianie, rozbiór i patroszenie muszą zostać wykonane w sposób pozwalający uniknąć jakiegokolwiek skażenia mięsa.

30. Wykrwawienie musi być całkowite; krew przeznaczona do spożycia przez ludzi musi zostać zebrana w bezwzględnie czyste pojemniki. Nie może być mieszana ręką, a wyłącznie za pomocą narzędzi spełniających wymogi sanitarne.
31. Niezwłoczne i całkowite oskórowanie jest obowiązkowe, za wyjątkiem świń, bez uszczerbku dla wyłączenia przewidzianego w rozdziale VIII pkt. 41 (D) lit. a) zdanie drugie. W przypadku gdy świnię nie zostają oskórowane, niezwłocznie zostają poddane odszczecinieniu. Do operacji tej mogą być użyte środki odszczecinające, pod warunkiem, że świnię zostaną następnie w całości opłukane natryskiem z wody pitnej.

Jednakże, zdejmowanie skóry z głów cieląt i owiec nie jest konieczne, pod warunkiem, że operowanie tymi głowami pozwala na uniknięcie jakiegokolwiek skażenia mięsa.

32. Patroszenie musi być wykonane bezzwłocznie i skończone nie później niż 45 minut po oszołomieniu lub, w przypadku uboju rytualnego, pół godziny po wykrwawieniu. Płuca, serce, wątroba, nerki, śledziona i śródpiersie mogą zostać odłączone lub pozostawione w połączeniu z tuszą w sposób naturalny.

Jeśli zostają odłączone, powinny być opatrzone numerem lub w inny sposób zidentyfikowane, w celu umożliwienia rozpoznania ich przynależności do tuszy; to samo odnosi się także do głowy, języka, przewodu pokarmowego i innych części zwierzęcia koniecznych do badania lub ewentualnie koniecznych do przeprowadzenia kontroli określonych w dyrektywie 86/469/EWG. Części wymienione powyżej pozostają w pobliżu tuszy aż do końca badania. Jednakże, pod warunkiem, że wykazuje objawy patologiczne lub zmiany, prącie może być usunięte natychmiast. W przypadku wszystkich gatunków zwierząt nerki muszą być pozbawione osłony tłuszczowej i, jeśli chodzi o zwierzęta należące do gatunków bydła i trzody chlewnej oraz o zwierzęta jednokopytne, pęcherz okołonerkowy musi zostać usunięty.

33. Zabrania się pozostawiania w mięsie narzędzi, czyszczenia mięsa przy pomocy wycierania tkaniną lub innymi materiałami oraz nadmuchiwanie. Jednakże nadmuchiwanie narządu może zostać dozwolone do celów rytualnych, ale w takim przypadku narząd, który był przedmiotem nadmuchiwanie, musi zostać wykluczony ze spożycia przez ludzi.
34. Tusze zwierząt jednokopytnych, świń w wieku przekraczającym cztery tygodnie i bydła w wieku przekraczającym sześć miesięcy muszą zostać przedstawiane do badania przekrojone na pół cięciem wzdłuż kręgosłupa. Na potrzeby badania, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać cięcia wzdłuż głowy lub tuszy całego zwierzęcia.

Jednakże w celu uwzględnienia wymogów technologicznych lub lokalnych zwyczajów spożycia, właściwe władze mogą zezwolić na przedstawienie do badania tusz świń nie przekrojonych na pół.

35. Do zakończenia badania, nie może być możliwe wejście tusz i podrobów nie skontrolowanych w kontakt z tuszami i podrobami już skontrolowanymi, a usuwanie, rozbiór lub dalsza obróbka tuszy są zabronione.
36. Mięso zdeponowane lub uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, żołądki, jelita i

niejadalne produkty uboczne nie mogą wchodzić w kontakt z mięsem uznanym za nadające się do spożycia przez ludzi i muszą zostać umieszczone możliwie najszybciej w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach, usytuowanych i pomyślanych tak, żeby uniknąć jakiegokolwiek skażenia innego świeżego mięsa.

37. Jeśli krew lub podroby większej liczby zwierząt zostały zebrane w tym samym pojemniku przed zakończeniem badania poubojowego, cała jego zawartość powinna być uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi, o ile tusza jednego z tych zwierząt zostanie uznana za niezdatną do spożycia przez ludzi.
38. Sprawianie, przetwarzanie, późniejsza obróbka i transport mięsa, włącznie z podrobami, muszą być wykonane przy zachowaniu wszelkich wymogów higieny. W przypadku gdy mięso to jest opakowane, musi zachodzić zgodność z rozdziałem II pkt. 14 lit. d) i warunkami rozdziału XI. Mięso opakowane musi być przechowywane w pomieszczeniu odrębnym od pomieszczenia, w którym znajduje się świeże odkryte mięso.

ROZDZIAŁ VIII

POUBOJOWE BADANIE SANITARNE

39. Wszystkie części zwierzęcia, włącznie z krwią, powinny być poddane badaniu natychmiast po uboju, w celu określenia, czy mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.
40. Badanie poubojowe musi zawierać:
 - a) oględziny ubitego zwierzęcia i jego narządów;
 - b) omacywanie narządów, określonych w pkt. 41 oraz, jeśli urzędowy lekarz weterynarii uzna to za konieczne, macicy;
 - c) nacinanie niektórych narządów i węzłów chłonnych oraz, w zależności od wniosków wyciągniętych przez urzędowego lekarza weterynarii, macicy. Jeśli oględziny lub przez omacywanie niektórych narządów ujawni, że zwierzę wykazuje zmiany mogące skazić tuszę, wyposażenie, pracowników lub pomieszczenia, narządy te nie mogą być nacinane w pomieszczeniach rzeźni ani w żadnej innej części zakładu, w której mogłoby zostać skażone świeże mięso;
 - d) badanie anomalii w konsystencji, barwie, zapachu i, gdzie jest to właściwe, smaku;
 - e) w razie potrzeby badania laboratoryjne odnoszące się w szczególności do substancji, określonych w art. 5 ust. 1 lit. j) i k).
41. Urzędowy lekarz weterynarii musi w szczególności postępować w następujący sposób:
 - A. Bydło powyżej sześciu tygodni życia**
 - a) oględziny głowy oraz jamy gardłowej. Węzły chłonne podszczękowe, zagardłowe i przyusznicowe (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares i parotidei*) muszą zostać nacięte i zbadane. Muszą zostać zbadane mięśnie

żwacze zewnętrzne, w których należy dokonać dwóch nacięć równoległych do żuchwy i mięśnie żwacze wewnętrzne (mięśnie skrzydłowe wewnętrzne) nacięte wzdłuż ich płaszczyzny;

Język, wcześniej uwolniony tak, żeby umożliwić przeprowadzenie szczegółowych oględzin jamy ustnej i gardła, musi zostać poddany oględzinom i omacywaniu. Migdałki muszą zostać usunięte;

- b) badanie tchawicy; oględziny i omacywanie płuc i przełyku. Węzły chłonne tchawiczo – oskrzelowe i śródpiersiowe (*Lnn. bifurcatinoes, eparteriales i mediastinales*) muszą zostać nacięte i zbadane. Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą zostać nacięte wzdłuż ich przebiegu, a płuca nacięte w jednej trzeciej dolnej płuca części prostopadle do osi głównej; nacięcia te nie są konieczne w przypadku, płuc nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
- c) oględziny worka osierdziowego i serca, to ostatnie przecięte podłużnym cięciem, tak aby otworzyć obydwie komory serca i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny i omacywanie wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); nacięcie powierzchni żołądkowej wątroby i podstawy płata czworobocznego, w celu zbadania przewodów żółciowych; oględziny i omacywanie węzłów trzustkowych;
- f) oględziny przewodu żołądkowo - jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); omacywanie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych oraz jeżeli to konieczne, nacięcie tych węzłów chłonnych;
- g) oględziny oraz jeżeli to konieczne omacywanie śledziony;
- h) oględziny nerek i nacięcie, jeżeli to konieczne, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny narządów płciowych;
- k) oględziny oraz, jeżeli to konieczne, omacywanie oraz nacięcie wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*). U krów, obie połowy wymienia przecina się długim i głębokim cięciem w taki sposób, aby zatoki mleczne (*sinus lactiferes*) oraz węzły chłonne wymienia zostały nacięte, poza przypadkami, kiedy wymię zostało wyłączone ze spożycia przez ludzi.

B. Bydło poniżej sześciu tygodni życia

- a) oględziny głowy oraz jamy gardłowej. Węzły chłonne zagardłowe (*Lnn.*

retropharyngiales) muszą zostać nacięte i zbadane. Jama ustna i gardłowa muszą zostać zbadane, a język poddany omacywaniu. Migdałki muszą zostać usunięte;

- b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc. Węzły tchawiczno-oskrzelowe i śródpiersiowe (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*) muszą zostać nacięte i zbadane.

Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, a płuca nacięte w jednej trzeciej dolnej płuca prostopadle do osi głównej; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wykluczone ze spożycia przez ludzi;

- c) oględziny worka osierdziowego i serca; to ostatnie przecięte podłużnym cięciem tak, aby otworzyć obie komory i naciąć przegrodę międzykomorową;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); omacywanie oraz, jeżeli to konieczne, nacięcie wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych;
- f) oględziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); omacywanie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych i, jeżeli to konieczne, nacięcie tych węzłów chłonnych;
- g) oględziny i, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- h) oględziny nerek i jeżeli to konieczne nacięcie nerek i ich węzłów chłonnych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny i omacywanie okolic pępownicy oraz stawów. W przypadku wątpliwości okolica pępownicy musi zostać nacięta, a stawy otwarte. Musi zostać zbadany płyn błony maziowej.

C. Trzoda chlewna

- a) oględziny głowy i jamy gardłowej. Węzły chłonne podszczękowe (*Lnn. mandibulares*) muszą zostać zbadane i nacięte. Jama ustna, gardłowa i język muszą zostać poddane oględzinom. Migdałki muszą zostać usunięte;
- b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc i węzłów chłonnych tchawiczno - oskrzelowych oraz śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*). Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą być nacięte wzdłuż ich przebiegu, w jednej trzeciej dolnej płuc poprzecznie do ich osi; nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia

przez ludzi;

- c) oględziny worka osierdziowego i serca, to ostatnie przecięte podłużnym cięciem tak, aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny wątroby, węzłów wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); omacywanie wątroby i jej węzłów chłonnych;
- f) oględziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); omacywanie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych i jeżeli to konieczne nacięcie tych węzłów chłonnych;
- g) oględziny i jeżeli to konieczne omacywanie śledziony;
- h) oględziny nerek; nacięcie, jeżeli to konieczne, nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny narządów płciowych;
- k) oględziny wymienia i przynależnych węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*); nacięcie węzłów chłonnych wymieniowych u macior;
- l) oględziny i omacywanie okolic pępownicy i stawów u młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości nacięcie okolic pępownicy i otwarcie stawów.

D. Owce i kozy

- a) oględziny głowy po zdjęciu skóry i, w razie wątpliwości, badanie jamy gardłowej, jamy ustnej, języka i węzłów chłonnych pozagardłowych i przyuszniczych. Bez uszczerbku dla warunków sanitarnych zwierząt, badania te nie są konieczne, jeśli właściwe władze są w stanie zagwarantować, że głowa, włącznie z językiem i mózgiem, jest wyłączona ze spożycia przez ludzi;
- b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc i węzłów chłonnych tchawiczno-oskrzelowych oraz śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*); w przypadku wątpliwości narządy te i węzły chłonne muszą zostać nacięte i zbadane;
- c) oględziny worka osierdziowego i serca; w przypadku wątpliwości serce musi zostać nacięte i zbadane;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny wątroby oraz węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych

(*Lnn. portales*); omacywanie wątroby i jej węzłów chłonnych; nacięcie żołądkowej części wątroby w celu zbadania dróg żółciowych;

- f) oględziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*);
- g) oględziny i jeżeli to konieczne omacywanie śledziony;
- h) oględziny nerek; jeżeli to konieczne nacięcie nerek i ich węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny narządów płciowych;
- k) oględziny wymienia i jego węzłów chłonnych;
- l) oględziny i omacywanie okolic pępownicy i stawów u młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości, okolica pępownicy musi zostać nacięta, a stawy otwarte.

E. Domowe zwierzęta jednokopytne

- a) oględziny głowy i po uwolnieniu języka, jamy gardłowej; omacywanie i, jeżeli to konieczne, nacięcie węzłów chłonnych podszczękowych, zagardłowych i przyuszniczych (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares i parotides*). Język, wcześniej uwolniony tak, aby umożliwić przeprowadzenie szczegółowego badania jamy ustnej i gardłowej, musi zostać poddany oględzinom i omacywaniu. Migdałki muszą zostać usunięte;
- b) oględziny płuc, tchawicy i przełyku; omacywanie płuc; omacywanie węzłów chłonnych tchawiczno - oskrzelowych i śródpiersiowych (*Lnn. bifurcationes, eparteriales i mediastinales*) i, jeżeli to konieczne, ich nacięcie. Tchawica i główne pnie oskrzelowe muszą zostać otwarte wzdłuż ich przebiegu, a płuca nacięte w jednej trzeciej dolnej prostopadle do ich głównej osi; jednakże nacięcia te nie są konieczne, jeśli płuca są wyłączone ze spożycia przez ludzi;
- c) oględziny worka osierdziowego i serca, to ostatnie przecięte podłużnym cięciem tak, aby otworzyć komory i przeciąć przegrodę międzykomorową;
- d) oględziny przepony;
- e) oględziny wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych (*Lnn. portales*); omacywanie wątroby i jej węzłów chłonnych; jeżeli to konieczne nacięcie wątroby i węzłów chłonnych wątrobowych i trzustkowych;
- f) oględziny przewodu żołądkowo-jelitowego, krezki, węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales i caudales*); jeżeli to konieczne nacięcie węzłów chłonnych zrębowych i krezkowych;

- g) oględziny i, jeżeli to konieczne, omacywanie śledziony;
- h) oględziny i omacywanie nerek; jeżeli to konieczne nacięcie nerek i węzłów chłonnych nerkowych (*Lnn. renales*);
- i) oględziny opłucnej i otrzewnej;
- j) oględziny narządów płciowych ogierów i klaczy;
- k) oględziny wymienia i jego węzłów chłonnych (*Lnn. supramammarii*); jeżeli to konieczne nacięcie węzłów chłonnych wymienia;
- l) oględziny i omacywanie okolic pępownicy i stawów u młodych zwierząt; w przypadku wątpliwości okolica pępownicy musi zostać nacięta, a stawy otwarte;
- m) zbadanie wszystkich siwych lub białych koni w kierunku występowania melanozy i melanomaty w mięśniach i węzłach chłonnych (*Lnn. lymphonodi subrhomboides*) łopatek poniżej chrząstki łopatkowej przez rozluźnienie łączenia łopatki. Nerki muszą zostać odsłonięte i zbadane przez wykonanie nacięcia przez cały miąższ organu.

F. W przypadku wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dalszych nacięć i badań odpowiednich części ciała zwierząt, konieczne do podjęcia ostatecznej oceny.

W przypadku, gdy urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi znamienne naruszenie zasad higieny ustanowionych w niniejszym rozdziale lub utrudnianie przeprowadzenia odpowiedniej inspekcji sanitarnej, jest upoważniony do interwencji w sprawie korzystania z wyposażenia lub pomieszczeń i podjęcia wszelkich niezbędnych środków, nawet do obniżenia skali produkcji lub przerwania procesu produkcji.

G. W przypadku gdy obowiązkowe jest nacięcie wymienionych wyżej węzłów chłonnych, muszą być one systematycznie poddawane wielu nacięciom i oględzinom.

42. A. Urzędowy lekarz weterynarii musi ponadto wykonywać systematycznie:

- 1) badanie na obecność wągryzycy u trzody chlewnej: musi ono obejmować badanie powierzchni mięśniowych widocznych bezpośrednio, w szczególności na poziomie mięśni płaskich uda, kolumny przepony, mięśni międzyżebrowych, serca, języka, krtani i jeżeli to konieczne ściany brzucha i tkanki tłuszczowej odsłoniętych mięśni lędźwiowych;
- 2) badanie na obecność nosacizny u zwierząt jednokopytnych poprzez uważne badanie śluzówki tchawicy, krtani, jam nosowych, zatok i ich odgałęzień, po przecięciu głowy w płaszczyźnie środkowej i wycięciu przegrody nosowej;

- 3) świeże mięso pochodzące od świń i koni, zawierające mięśnie poprzecznie prażkowane musi zostać poddane badaniu na obecność włośnicy.

Badanie to jest wykonywane zgodnie z metodami uznanymi naukowo, w szczególności zgodnie z metodami określonymi w dyrektywach wspólnotowych lub w innych normach międzynarodowych.

Wyniki muszą zostać ocenione przy wykorzystaniu metody referencyjnej, ustalonej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 niniejszej dyrektywy po wydaniu opinii przez Naukowy Komitet Weterynaryjny; wiarygodność tej metody musi być co najmniej równa badaniu trychinoskopowemu, określonego w załączniku I do dyrektywy 77/96/EWG pkt. 1.

Komisja publikuje metodę referencyjną w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

- B. Wyniki badań sanitarnych przedubojowych i poubojowych rejestrowane są przez urzędowego lekarza weterynarii i w przypadku zdiagnozowania choroby przenoszonej na człowieka, określonej w art. 6, przekazywane właściwym władzom weterynaryjnym, odpowiedzialnym za nadzór nad stadem, z którego pochodziły zwierzęta, a także osobie odpowiedzialnej za to stado.

ROZDZIAŁ IX

PRZEPISY DOTYCZĄCE MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO ROZBIORU

43. Krojenie na kawałki mniejsze od określonych w art. 3 ust. 1 (A), usuwanie kości lub krojenie na plastry podrobów pochodzących od zwierząt należących do gatunków bydła jest dozwolone tylko w zatwierdzonych zakładach rozbioru.
44. Użytkownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, jest zobowiązany do ułatwienia operacji nadzoru przedsiębiorstwa, w szczególności wykonywania wszelkich czynności uznanych za konieczne oraz do pozostawienia niezbędnych urządzeń do dyspozycji służby nadzorującej. W szczególności, musi być w stanie na każde żądanie podać do wiadomości urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór informacje o pochodzeniu mięsa wprowadzonego do jego zakładu.
45. Bez uszczerbku dla rozdziału V pkt. 19 ust. 2 mięso nie spełniające warunków art. 3 ust. 1. (B) lit. b) niniejszej dyrektywy nie może zostać umieszczone w zatwierdzonym zakładzie rozbioru chyba, że jest składowane w specjalnych powierzchniach magazynowych; powinno ono być pokrojone w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso, które spełnia te wymogi. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili swobodny dostęp do wszystkich pomieszczeń magazynowych i roboczych w celu sprawdzenia, że powyższe przepisy są rygorystycznie przestrzegane.
46. a) Świeże mięso musi być wprowadzane do pomieszczeń, przewidzianych w rozdziale III pkt. 15 lit. b) stopniowo w miarę potrzeby. Natychmiast po wykonaniu krojenia, oraz gdzie jest to właściwe i pakowania, mięso musi być przekazane do odpowiedniego pomieszczenia chłodniczego lub zamrażalni,

określonych w rozdziale III pkt. 15 lit. a).

- b) Mięso wchodzące do pomieszczeń rozbioru musi być sprawdzone, a w razie potrzeby wyżyłowane. Stanowisko pracy, gdzie to zadanie jest wykonywane, powinno być wyposażone w odpowiednie urządzenia i wystarczająco oświetlone.
- c) W czasie pracy przy krojeniu, usuwaniu kości, pakowaniu w opakowania jednostkowe i pakowaniu mięso musi być utrzymywane stale w temperaturze wewnętrznej równej lub niższej niż $+ 7^{\circ}\text{C}$. Podczas krojenia temperatura w pomieszczeniu nie może przekraczać $+ 12^{\circ}\text{C}$. Podczas wykonywania krojenia, pakowania w opakowania jednostkowe i pakowania wątroby zwierząt muszą być utrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej równej lub niższej niż $+ 3^{\circ}\text{C}$.

Podczas krojenia, usuwania kości, krojenia w plastry, w kostki, konfekcjonowania i pakowania, wątroby, nerki i mięso z głów muszą być utrzymywane w stałej temperaturze równej lub niższej niż $+ 3^{\circ}\text{C}$.

- d) W drodze odstępstwa od lit. a) i c) mięso może być krojone na ciepło. W takim wypadku powinno ono być przekazywane bezpośrednio z pomieszczeń rzeźni do pomieszczenia rozbioru. Dodatkowo, pomieszczenia rzeźni i pomieszczenie rozbioru powinny być usytuowane w tej samej grupie budynków i wystarczająco blisko siebie, w celu przekazania mięsa przez pojedynczą czynność, a rozbiór musi być wykonywany bezzwłocznie po przekazaniu. Natychmiast po wykonaniu rozbioru oraz, gdzie to właściwe po opakowaniu, mięso musi zostać przekazane do odpowiedniego pomieszczenia chłodniczego.
- e) krojenie jest wykonywane tak, aby wyeliminować wszelkie zabrudzenie mięsa. Odpryski kości i skrzepy krwi muszą zostać usunięte. Mięso uzyskane z rozbioru i nie przeznaczone do spożycia przez ludzi jest zbierane w urządzeniach, pojemnikach lub pomieszczeniach określonych w pkt. 4 lit. d).

ROZDZIAŁ X

KONTROLA SANITARNA MIĘSA KROJONEGO I MIĘSA SKŁADOWANEGO

- 47. Zatwierdzone zakłady rozbioru i zatwierdzone chłodnie składowe poddawane są nadzorowi przez urzędowego lekarza weterynarii.
- 48. Nadzór urzędowego lekarza weterynarii zawiera następujące zadania:
 - nadzór nad wejściem i wyjściem świeżego mięsa,
 - inspekcję sanitarną świeżego mięsa trzymanego w zakładach, określonych w pkt. 47,
 - inspekcje sanitarną świeżego mięsa przed rozbiorem i w czasie jego wychodzenia z zakładów, określonych w pkt. 47,
 - nadzór nad stanem czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi, przewidziany w rozdziale V, oraz nad higieną pracowników, włącznie z ich odzieżą,

- wszelki inny nadzór, jaki urzędowy lekarz weterynarii uznaje za konieczny do zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.

ROZDZIAŁ XI

ZNAKOWANIE ZDROWOTNOŚCI

49. Znakowanie zdrowotności musi być wykonywane na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii. W tym celu jest on odpowiedzialny za:
- a) narzędzia przeznaczone do znakowania zdrowotności mięsa, które może przekazać pracownikom pomocniczym tylko w chwili znakowania i na czas konieczny do tego celu;
 - b) etykiety i materiały do opakowań jednostkowych, jeśli zostały one już oznakowane jak przewidziano w niniejszym rozdziale. Etykiety i materiały do opakowań jednostkowych są przekazywane pracownikom pomocniczym w chwili ich mocowania, w wymaganej ilości.
50. Znak zdrowotności musi być;
- a) albo znakiem owalnym o szerokości co najmniej 6,5 cm i wysokości 4,5 cm, zawierającym następujące doskonale czytelne informacje:
 - w górnej części, litery identyfikujące państwo wysyłające, dużymi literami (na przykład jedne z następujących):
B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK,
po których następuje numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu,
 - w dolnej części, jeden z następujących skrótów: CEE, EOEF, EWG, EOK, EWG lub EEG;
 - b) albo znakiem owalnym o szerokości co najmniej 6,5 cm i wysokości 4,5 cm, zawierającym następujące doskonale czytelne informacje:
 - w górnej części, nazwę państwa wysyłającego, dużymi literami,
 - w środku numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu,
 - w dolnej części jeden z następujących skrótów: CEE, EOEF, EWG, EOK, EWG lub EEG.

Litery muszą mieć wysokość co najmniej 0,8 cm a cyfry co najmniej 1 cm.

Znak zdrowotności może ponadto zawierać informację wskazującą urzędowego lekarza weterynarii, który przeprowadził inspekcję sanitarną mięsa.

51. Tusze znakowane są przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie zgodnie z pkt. 50:
- tusze o ciężarze ponad 65 kg muszą zostać oznakowane na każdej półtuszy, co najmniej w następujących miejscach: na zewnętrznej powierzchni ud, lędźwi, grzbietu, mostka i łopatki,
 - pozostałe tusze muszą zostać oznakowane w co najmniej czterech miejscach, na łopatce i na zewnętrznej powierzchni ud.

52. Wątroby zwierząt gatunków bydła, trzody chlewnej i jednokopytnych nie mogą być znakowane poprzez wypalenie zgodnie z pkt. 50.

Wszystkie inne podroby muszą zostać oznakowane przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie zgodnie z pkt. 50, chyba, że zostały poddane pakowaniu w opakowania jednostkowe lub opakowane i oznakowane zgodnie z pkt. 55 i 56.

53. Kawałki pozyskane w zakładach rozbioru z tusz urzędowo oznakowanych muszą zostać oznakowane przy użyciu stempla lub poprzez wypalenie zgodnie z pkt. 50, chyba, że zostały poddane pakowaniu w opakowania jednostkowe lub opakowane, a żebra muszą zostać oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację rzeźni pochodzenia.

54. Opakowania muszą być zawsze oznakowane zgodnie z pkt. 55.

55. Opakowane mięso pokrojone i opakowane podroby, określone w pkt. 52 ust. 2 i pkt. 53, włącznie z pokrojonymi w plastry wątroby zwierząt gatunków bydła, muszą mieć oznakowanie zdrowotności zgodnie z pkt. 50. Znak musi zawierać numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu rozbioru zamiast rzeźni. Znak musi znajdować się na etykietce przymocowanej do opakowania lub nadrukowanej na opakowaniu w taki sposób, aby został zniszczony w chwili otwierania opakowania; etykieta musi wskazywać także numer serii. Jednakże, jeśli mięso pokrojone i podroby pakowane są w opakowania jednostkowe zgodnie z rozdziałem XII pkt. 62, etykieta określona powyżej może być przymocowana do opakowania jednostkowego. W przypadku podrobów pakowanych w rzeźni, numer zawarty w oznakowaniu musi być numerem zatwierdzenia weterynaryjnego danej rzeźni.

56. W uzupełnieniu do wymogów pkt. 55, jeśli świeże mięso jest pakowane w opakowania jednostkowe w porcjach handlowych przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży konsumentowi, znak zdrowotności określony w pkt. 50 lit. a) musi zostać także nadrukowany na opakowaniu jednostkowym lub na etykietce dołączonej do tego opakowania. Znak musi zawierać numer zatwierdzenia weterynaryjnego zakładu rozbioru. Wymagania co do wymiarów przedstawione w pkt. 50 nie mają zastosowania do znaku wymaganego na mocy niniejszego punktu. Jednakże, w przypadku podrobów pakowanych w rzeźni, numer zawarty w oznakowaniu musi być numerem zatwierdzenia weterynaryjnego danej rzeźni.

57. Mięso zwierząt jednokopytnych i jego opakowanie musi być zaopatrzone w specjalny znak, który zostanie określony zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 niniejszej dyrektywy.

58. Barwniki wykorzystywane do stempla muszą być zatwierdzone zgodnie z dyrektywą

Rady w sprawie zbliżenia przepisów Państw Członkowskich dotyczących substancji barwiących dozwolonych do stosowania w artykułach żywnościowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi²¹.

ROZDZIAŁ XII

PAKOWANIE W OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE I PAKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA

59. a) Opakowania (np. skrzynie, pudła kartonowe) muszą spełniać wszelkie zasady higieny, w szczególności:
- nie mogą powodować zmian cech organoleptycznych mięsa,
 - nie mogą powodować przenikania do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - muszą być wystarczająco wytrzymałe dla zapewnienia skutecznej ochrony mięsa w trakcie transportu i przeładunku;
- b) Opakowanie nie może być używane powtórnie do pakowania mięsa, chyba, że zostało wykonane z materiałów odpornych na korozję, które są łatwe do mycia i zostały wcześniej oczyszczone i odkażone.
60. W przypadku, gdy pokrojone świeże mięso lub podroby są pakowane w opakowania jednostkowe, czynność ta musi być wykonana natychmiast po pokrojeniu i zgodnie z wymogami higieny.
- W wyjątkiem kawałków słoniny i piersi, pokrojone mięso i podroby muszą być, we wszystkich wypadkach, zaopatrzone w opakowanie ochronne, chyba że są transportowane w zawieszeniu.
- Opakowanie musi być przezroczyste i bezbarwne i oraz musi spełniać warunki pkt. 59 lit. a) tiret pierwsze i drugie; nie może być używane powtórnie do pakowania mięsa.
- Wątroby pokrojone zwierząt z gatunków bydła muszą być opakowane indywidualnie. Jedno opakowanie pierwotne może zawierać kompletny narząd, pokrojony w plastry i złożony w swój oryginalny kształt.
61. Mięso opakowane w opakowania jednostkowe musi zostać opakowane.
62. Jednakże, jeśli konfekcjonowanie spełnia wszystkie warunki ochronne opakowania, nie musi być przezroczyste i bezbarwne i nie jest nieodzowne umieszczenie go w drugim pojemniku, pod warunkiem, że pozostałe warunki pkt. 59 są spełnione.
63. Rozbiór, usuwanie kości, pakowanie w opakowania jednostkowe i pakowanie mogą odbywać się w tym samym pomieszczeniu podlegając następującym warunkom:

²¹ Dz.U. nr 115 z 11.11.1962, str. 2645/62. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 85/7/EWG (Dz.U. nr L 2 z 3.01.1985, str. 22).

- a) pomieszczenie musi być wystarczająco przestronne i urządzone w sposób zapewniający higieniczne przeprowadzanie czynności;
 - b) opakowanie i opakowanie jednostkowe muszą zostać umieszczone w hermetycznym opakowaniu ochronnym, natychmiast po wytworzeniu; opakowanie to musi zostać zabezpieczone przed uszkodzeniami w czasie transportu do zakładu i być przechowywane w warunkach higieny w wyodrębnionym pomieszczeniu zakładu;
 - c) pomieszczenia składowania materiałów opakowaniowych muszą być wolne od kurzu i szkodników oraz pozbawione wszelkiego atmosferycznego połączenia z pomieszczeniami zawierającymi substancje mogące skazić świeże mięso. Opakowania nie mogą być składowane na posadzce;
 - d) opakowania muszą być składane w warunkach higienicznych przed ich wprowadzeniem do pomieszczenia;
 - e) opakowania muszą być wprowadzane w warunkach higienicznych do pomieszczenia i wykorzystane bezzwłocznie. Nie mogą być przekazywane pracownikom zajmującym się świeżym mięsem;
 - f) natychmiast po opakowaniu w opakowania jednostkowe, mięso musi być umieszczone w pomieszczeniu magazynowym przewidzianym do tego celu.
64. Opakowania, określone w niniejszym rozdziale, mogą zawierać tylko mięso pokrojone pochodzące od tego samego gatunku zwierząt.

ROZDZIAŁ XIII

ŚWIADECTWO ZDROWIA

65. Oryginalny egzemplarz świadectwa zdrowia, które musi towarzyszyć mięsu w czasie jego transportu do miejsca przeznaczenia wydawane jest przez urzędowego lekarza weterynarii w chwili załadunku.

Świadectwo musi odpowiadać w formie i treści wzorowi w załączniku IV oraz zostać wystawione co najmniej w języku lub językach urzędowych miejsca przeznaczenia. Składa się z pojedynczej strony.

ROZDZIAŁ XIV

SKŁADOWANIE

66. Świeże mięso musi zostać schłodzone natychmiast po badaniu poubojowym i być utrzymywane w stałej temperaturze wewnętrznej nie przekraczającej $+ 7^{\circ}\text{C}$ w przypadku tusz i kawałków, oraz $+3^{\circ}\text{C}$ w przypadku podrobów.

Odstępstwa od tego ustalenia mogą, z powodów technicznych odnoszących się do dojrzewania mięsa, zostać udzielone przez właściwe władze, w każdym przypadku

rozpatrywanym oddzielnie, do celów transportu mięsa do zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych usytuowanych w bezpośredniej bliskości rzeźni, pod warunkiem, że czas trwania transportu nie przekracza jednej godziny.

Świeże mięso przeznaczone do zamrożenia musi pochodzić bezpośrednio z zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonego zakładu rozbioru.

Zamrażanie świeżego mięsa może być wykonywane tylko w pomieszczeniach tego samego zakładu, w którym mięso zostało pozyskane lub pokrojone lub w zatwierdzonej chłodni składowej, za pomocą odpowiedniego wyposażenia.

Gdy kawałki, określone w art. 3 ust. 1 (A) niniejszej dyrektywy, kawałki, określone w rozdziale XI pkt. 53 niniejszego załącznika oraz podroby przeznaczone są do zamrożenia, muszą zostać zamrożone bezzwłocznie, chyba, że dojrzewanie wymagane jest ze względów sanitarnych. W ostatnim przypadku muszą one zostać zamrożone natychmiast po dojrzewaniu.

Tusze, półtusze lub półtusze pokrojone na nie więcej niż trzy części i ćwiartki przeznaczone do zamrożenia muszą zostać zamrożone bezzwłocznie po okresie stabilizacji.

Mięso pokrojone przeznaczone do zamrożenia musi zostać zamrożone bezzwłocznie po pokrojeniu.

Mięso zamrożone musi osiągnąć temperaturę wewnętrzną równą lub niższą niż -12°C i nie może być później składowane w temperaturach wyższych.

Świeże mięso poddane procesowi zamrożenia musi być opatrzone informacją o miesiącu i roku zamrożenia.

67. Żaden inny produkt, który mógłby naruszyć warunki higieny mięsa lub skazić je, nie może być przechowywany w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt. 16 i 17, chyba że mięso jest opakowane i przechowywane oddzielnie.
68. Temperatura składowania w pomieszczeniach magazynowych określonych w pkt. 16 i 17 rozdziału IV musi być odnotowana.

ROZDZIAŁ XV

TRANSPORT

69. Świeże mięso musi być transportowane środkami transportu zaopatrzonymi w system zamykania hermetycznego lub, w przypadku świeżego mięsa przywożonego zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG lub świeżego mięsa przewożonego tranzytem przez terytorium państwa trzeciego w zaplombowanych środkach transportu, zaprojektowanych i wyposażonych w taki sposób, aby temperatury wyszczególnione w rozdziale XIV były zapewnione podczas całego czasu trwania transportu.

W drodze odstępstwa od ustępu pierwszego, tusze, półtusze, półtusze pokrojone na nie więcej niż trzy części lub ćwiartki mogą być transportowane w temperaturach wyższych

od przewidzianych w rozdziale XIV, w warunkach ustalanych po konsultacji Komitetu Naukowego zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 16 niniejszej dyrektywy.

70. Środki transportu przeznaczone do przewożenia takiego mięsa muszą spełniać następujące wymogi:
- a) ich powierzchnie wewnętrzne lub każda inna część mogąca wejść w kontakt z mięsem muszą być wykonane z materiału odpornego na korozję i nie mogącego zmieniać cech organoleptycznych mięsa lub uczynić go szkodliwym dla zdrowia ludzkiego; powierzchnie te muszą być gładkie, łatwe do mycia i odkażania;
 - b) muszą być zaopatrzone w skuteczne urządzenia zapewniające ochronę mięsa przed owadami i kurzem oraz muszą być szczelne;
 - c) do transportu tusz, półtusze lub półtusze pokrojonych na nie więcej niż trzy części, ćwiartek oraz mięsa pokrojonego nieopakowanego, muszą być wyposażone w urządzenia do zawieszania, wykonane z materiałów odpornych na korozję, zamocowane na takiej wysokości, aby mięso nie mogło dotykać podłogi. Przepisu tego nie stosuje się do mięsa mrożonego w higienicznym opakowaniu. Jednakże w przypadku transportu lotniczego urządzenia do zawieszania nie są wymagane, pod warunkiem, że do załadunku, przetrzymywania i wyładunku mięsa zostało przewidziane wyposażenie odporne na korozję.
71. Środki transportu mięsa nie mogą w żadnym razie być używane do transportu zwierząt żywych lub jakichkolwiek innych produktów mogących negatywnie wpływać lub skazić mięso.
72. Żaden inny produkt mogący wpłynąć na warunki higieny mięsa lub skazić je nie może być transportowany w tym samym czasie co mięso w tym samym środku transportu, chyba, że zostały podjęte odpowiednie środki ostrożności. Mięso opakowane i mięso nieopakowane musi być transportowane w odrębnych środkach transportu, chyba, że w tym samym środku transportu istnieje możliwość odpowiedniego fizycznego oddzielenia, chroniącego mięso nieopakowane przed mięsem opakowanym. Dodatkowo, żołądki nie mogą być w nich transportowane, chyba, że zostały wyparzone lub oczyszczone, ani też głowy i nogi, chyba, że zostały oskórowane lub wyparzone i odszczecinione.
73. Świeże mięso nie może być transportowane w pojeździe lub pojemniku, który nie jest czysty i nie został odkażany.
74. Tusze, półtusze i ćwiartki, półtusze pokrojone na nie więcej niż trzy części, z wyjątkiem mięsa mrożonego opakowanego zgodnie z wymogami higieny, muszą być transportowane zawieszane, z wyjątkiem przypadku transportu lotniczego zgodnie z pkt. 70 lit. c).

Inne kawałki oraz podroby muszą być zawieszane lub umieszczone na podporach, jeśli nie są w opakowaniach lub nie mieszczą się w pojemnikach z materiałów odpornych na korozję. Takie podpory, opakowania lub pojemniki muszą spełniać wymogi higieny oraz, szczególnie w przypadku opakowania, przepisy niniejszej dyrektywy. Wnętrza muszą zawsze być transportowane w opakowaniach wytrzymałych i

szczelnych dla płynów i tłuszczów, które mogą być używane ponownie tylko po oczyszczeniu i odkażeniu.

75. Urzędowy lekarz weterynarii musi zapewnić przed wysyłką, że pojazdy transportowe oraz warunki załadunku spełniają wymogi higieny określone w niniejszym rozdziale.

ZAŁĄCZNIK II

ROZDZIAŁ I

WARUNKI OGÓLNE ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW O MAŁEJ MOCY PRODUKCYJNEJ

Zakłady o małej mocy produkcyjnej muszą zawierać co najmniej:

1. w pomieszczeniach, gdzie prowadzi się pozyskiwanie i obróbkę mięsa:
 - a) nienasiąkliwą, nieprzepuszczalną posadzkę łatwą do mycia i odkażania, nie ulegającą rozkładowi i położoną w sposób pozwalający na łatwy spływ wody; w celu wyeliminowania zapachów, woda ta musi być doprowadzona do studzienek syfonowanych i okratowanych.
 - b) gładkie, odporne i nie przepuszczające wody ściany, pokryte jasną okładziną zmywalną do wysokości co najmniej dwóch metrów, oraz do co najmniej trzech metrów w pomieszczeniach uboju.

Jednakże używanie w pomieszczeniach, określonych w rozdziale III pkt. 16 załącznika I, ścian z drewna, nie stanowi podstawy do wycofania zatwierdzenia pod warunkiem, że zostały zbudowane przed dniem 1 lipca 1991 r.;
 - c) drzwi z materiałów łatwe do mycia, nie ulegających rozkładowi i bezwonnych.

W przypadkach, gdy mięso składowane jest w danym zakładzie, zakład ten musi dysponować pomieszczeniami magazynowymi spełniającymi powyższe wymogi;
 - d) materiały izolacyjne nie ulegające rozkładowi i bezwonne;
 - e) odpowiednią wentylację oraz, jeżeli to konieczne, dobre usuwanie pary wodnej;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie powoduje zniekształcania kolorów;
2.
 - a) jak najbliżej stanowisk pracy, wystarczającą liczbę urządzeń do czyszczenia i odkażania rąk i do czyszczenia narzędzi przy użyciu gorącej wody. Do mycia rąk, urządzenia te muszą mieć doprowadzenie wody bieżącej zimnej i ciepłej lub wody mieszanej o odpowiedniej temperaturze, w środki do czyszczenia i odkażania, a także w higieniczne środki do suszenia rąk;
 - b) urządzenia, na miejscu lub w pomieszczeniu przylegającym, do odkażania narzędzi, z doprowadzeniem wody o temperaturze nie niższej niż 82 °C;
3. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami takimi jak owady i gryzonie;
4.
 - a) narzędzia i sprzęt roboczy, takie jak stoły do krojenia, ruchome płyty do krojenia, pojemniki, taśmy przenoszące i piły, wykonane z materiałów odpornych na korozję, nie powodujących uszkodzenia mięsa, łatwych do mycia i odkażania.

Zakazane jest używanie drewna;

- b) narzędzia i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymogi higieny do:
- przetwarzania mięsa,
 - składowania pojemników używanych do mięsa tak, aby uniemożliwić mięsu lub pojemnikom wejście w bezpośredni kontakt z posadzką lub ścianami;
- c) specjalne szczelne pojemniki, z materiałów nie ulegających korozji, wyposażone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający osobom nieupoważnionym sięganie do nich, przeznaczone do przechowywania mięsa nie przeznaczonego do spożycia przez ludzi; takie mięso musi zostać usunięte lub niszczone na koniec każdego dnia roboczego;
5. sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymywanie mięsa w temperaturze wewnętrznej wymaganej przez niniejszą dyrektywę. Sprzęt ten musi zawierać system odpływu połączony z kanalizacją ściekową i nie powodujący żadnego ryzyka skażenia mięsa;
6. doprowadzenie pod ciśnieniem wody pitnej wyłącznie w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże, dozwolone jest doprowadzenie wody niezdatnej do picia w wyjątkowych przypadkach do wytwarzania pary wodnej, do celów przeciwpożarowych oraz do chłodzenia urządzeń chłodniczych, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tego celu nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego ryzyka skażenia świeżego mięsa. Rury z wodą niezdatną do picia muszą jasno odróżniać się od rur używanych do wody pitnej;
7. właściwe doprowadzenie ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
8. system pozwalający na usuwanie w sposób higieniczny wody ściekowej;
9. co najmniej jedną umywalkę i toalety ze spuszczaną wodą. Te ostatnie nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalka powinna być zaopatrywana w wodę bieżącą ciepłą i zimną lub w wodę mieszaną o odpowiedniej temperaturze, w środki higieniczne do mycia i odkażania rąk, a także posiadać higieniczne urządzenia do suszenia rąk. Umywalka musi znajdować się w pobliżu toalet.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA RZEŻNI O MAŁEJ MOCY PRODUKCYJNEJ

10. W uzupełnieniu do wymogów ogólnych rzeźnie o małej mocy produkcyjnej muszą zawierać co najmniej:
- a) wystarczająco obszerne pomieszczenia dla zwierząt spędzających noc w obrębie rzeźni;
 - b) pomieszczenie uboju i, ze względu na czynności wykonywane w trakcie uboju,

pomieszczenia odpowiadające tej działalności, wystarczająco przestronne w celu zadowalającego wykonywania pracy z punktu widzenia zasad higieny;

- c) wyraźnie wyodrębnione miejsce wewnątrz pomieszczenia uboju, przeznaczone do przeprowadzania oszołamiania i wykrwawiania;
- d) w pomieszczeniu uboju ściany, zmywalne do wysokości co najmniej 3 metrów lub do sufitu. W czasie uboju para wodna musi być odpowiednio usuwana;
- e) urządzenie takie, aby po oszołomieniu, sprawianie mogło odbywać się, o ile to możliwe, na zwierzęciu zawieszonym; w żadnych okolicznościach zawieszona zwierzę nie może wchodzić w kontakt z posadzką w czasie sprawiania;
- f) zamrażalnię o wystarczającej pojemności w stosunku do wielkości i typu zwierząt poddawanych ubojowi, oraz w każdym przypadku z oddzielną zamykaną częścią zarezerwowaną do obserwacji tusz poddawanych analizie.

Odstępstwa od tego wymogu mogą być przyznane przez właściwe władze, po rozpatrzeniu każdego przypadku indywidualnie, jeśli mięso jest od razu usuwane z tych rzeźni dla dostarczenia do zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych usytuowanych w bezpośredniej bliskości rzeźni, pod warunkiem, że czas trwania transportu nie przekracza jednej godziny.

- 11. W pomieszczeniu uboju zakazuje się opróżniania lub czyszczenia żołądków i jelit oraz składowania skór, rogów, kopyt lub świńskiej szczeciny.
- 12. Jeśli obornik nie może być codziennie usuwany z obrębu rzeźni, musi być składowany w wyraźnie wydzielonym miejscu.
- 13. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczeń uboju muszą zostać niezwłocznie oszołomione i ubite.
- 14. Zwierzęta chore lub podejrzane nie mogą być ubijane w danym zakładzie, poza przypadkiem, gdy zostało przyznane odstępstwo przez właściwe władze.

W przypadku przyznania odstępstwa, ubój musi być wykonywany pod nadzorem właściwych władz i po podjęciu środków chroniących przed zakażeniem; pomieszczenia przed ponownym wykorzystaniem muszą zostać specjalnie, pod urzędowym nadzorem, oczyszczone i odkażone.

ZAŁĄCZNIK III

KWALIFIKACJE ZAWODOWE PRACOWNIKÓW POMOCNICZYCH

1. Jedynie kandydaci, którzy mogą dostarczyć dowodu, że uczestniczyli podczas co najmniej 400 godzin w kursie teoretycznym, połączonym z prezentacjami laboratoryjnymi, zatwierdzonym przez właściwe władze Państw Członkowskich, odnoszącym się do tematów określonych w pkt. 3 lit. a) niniejszego załącznika, a także, że przeszli w ciągu co najmniej 200 godzin szkolenie praktyczne pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, są upoważnieni do przystąpienia do testu, określonego w art. 9 ust. 4 niniejszej dyrektywy. Szkolenie praktyczne odbywa się w rzeźniach, zakładach rozbioru, chłodniach składowych oraz w punktach kontroli świeżego mięsa.
2. Jednakże, pracownicy pomocniczy spełniający wymogi załącznika II do dyrektywy 71/118/EWG, mogą uczestniczyć w kursie szkoleniowym, w którym część teoretyczna jest ograniczona do 200 godzin.
3. Test określony w art. 9 ust. 4 niniejszej dyrektywy, składa się z części teoretycznej i części praktycznej oraz obejmuje następujące zagadnienia:
 - a) część teoretyczna:
 - podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii ubitych zwierząt,
 - podstawowa wiedza z zakresu patologii ubitych zwierząt,
 - podstawowa wiedza z zakresu anatomii patologicznej ubitych zwierząt,
 - podstawowa wiedza z zakresu higieny, w szczególności higieny przemysłowej, uboju, higieny rozbioru i składowania oraz higieny pracy,
 - znajomość metod i procedur uboju, inspekcji, konserwowania, pakowania w opakowania jednostkowe, pakowania i transportu świeżego mięsa,
 - znajomość przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych dotyczących wykonywania ich pracy,
 - procedury pobierania próbek;
 - b) część praktyczna:
 - badanie i ocena ubitych zwierząt,
 - rozpoznawanie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części zwierzęcia,
 - rozpoznawanie niektórych części zwierząt ubitych, w których pojawiły się zmiany oraz komentarze na ich temat,
 - badanie poubojowe w rzeźni,

- kontrola higieny,
- pobieranie próbek.

ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa¹, określonego w art. 3 ust. 1 (A) lit. f) (iii) dyrektywy 64/433/EWG

Nr²:

Miejsce załadunku:

Ministerstwo:

Departament:

Referencje²:

I. Identyfikacja mięsa

Mięso pochodzące od:
(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj części:

Rodzaj opakowania:

Liczba części lub jednostek opakowania:

Miesiąc(e) i rok (lata) zamrożenia:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(ych) rzeźni:
.....

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonego(ych) zakładu(ów)
rozbioru:
.....

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(ych) chłodni
składowej (ych):
.....

¹ Świeże mięso: zgodnie z dyrektywą wymienioną w IV niniejszego świadectwa, oznacza wszystkie nadające się do spożycia przez ludzi części zwierząt domowych z gatunków bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz jednokopytnych, które nie zostały poddane procesowi konserwacji; jednakże, mięso schłodzone i mrożone uznaje się za świeże mięso.

² Fakultatywnie.

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso zostanie wysłane z
(miejsce załadunku)

do
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu³:.....

Nazwa i adres nadawcy:
.....

Nazwa i adres odbiorcy:
.....

IV. Poświadczenie zdrowia

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że mięso opisane powyżej zostało pozyskane w warunkach produkcji i kontroli ustanowionych w dyrektywie 64/433/EWG:

- w rzeźni zlokalizowanej w regionie lub strefie ograniczeń⁴,
- oraz jest przeznaczone dla Państwa Członkowskiego po tranzycie przez państwo trzecie⁴.

Sporządzono w....., dnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

³ Dla wagonów i ciężarówek podać numer rejestracji, dla samolotów - numer lotu, dla statków - nazwę oraz, gdzie to konieczne, numer kontenera.

⁴ Niepotrzebne skreślić.

ZAŁĄCZNIK V

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa przeznaczonego do wysyłki do Państwa Członkowskiego¹

Nr²:

Państwo wysyłające:

Ministerstwo:

Departament:

Ref.:

(fakultatywnie)

I. Identyfikacja mięsa

Mięso:

(rodzaj zwierzęcia)

Rodzaj części:

Rodzaj opakowania:

Liczba części lub jednostek opakowania:

Miesiąc(e) i rok(lata) zamrożenia:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(ych) rzeźni:

.....

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonego(ych) zakładu(ów)
rozbioru:

.....

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonej(ych) chłodni
składowej(ych):.....

.....

III. Przeznaczenie mięsa

² Fakultatywnie.

Mięso zostanie wysłane z
(miejsce załadunku)

do
(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu³:

Nazwa i adres nadawcy:
.....

Nazwa i adres odbiorcy:
.....

IV. Poświadczenie zdrowia

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że mięso opisane powyżej zostało pozyskane w warunkach produkcji i kontroli ustanowionych w dyrektywie 64/433/EWG dotyczącej problemów sanitarnych wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie i dlatego też zostaje uznane za zdatne do spożycia przez ludzi.

Sporządzono w....., dnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

³ Dla wagonów i ciężarówek podać numer rejestracji, dla samolotów – numer lotu, dla statków – nazwę oraz, gdzie to konieczne, numer kontenera.

DYREKTYWA RADY

z dnia 10 lutego 1992 r.

zmieniająca i uaktualniająca dyrektywę 77/99/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi oraz zmieniająca dyrektywę 64/433/EWG

(Notyfikowana jako dokument nr L (1992) 57)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

92/5/EWG

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych, mięso drobiowe, mięso zwierząt łownych i produkty przetworzone uzyskane z takiego mięsa znajdują się w wykazie produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel tymi produktami stanowi ważne źródło dochodów dla części ludności rolniczej;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz w celu zwiększenia wydajności, należy ustanowić na poziomie Wspólnoty przepisy w zakresie zdrowia publicznego regulujące produkcję i wprowadzanie do obrotu;

Wspólnota musi przyjąć środki działania dotyczące stopniowego tworzenia rynku wewnętrznego podczas okresu wygasającego w dniu 31 grudnia 1992 r.;

dyrektywa 77/99/EWG⁴ ustanowiła wymogi zdrowotności, które muszą zostać spełnione w wewnątrzspółnotowym handlu produktami mięsnymi;

dyrektywa 89/662/EWG⁵ ustanowiła przepisy dotyczące kontroli, które mają być stosowane

¹ Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 89, Dz.U. nr C 327 z 30.12.1989, str. 25, Dz.U. nr C 262 z 14.10.1981, str. 3, Dz.U. nr C 267 z 11.10.1982, str. 59, Dz.U. nr C 296 z 5.11.1991, str. 8.

² Dz.U. nr C 240 z 16.09.1991, str. 6, Dz.U. nr C 113 z 7.05.1990, str. 205.

³ Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 94, Dz.U. nr C 62 z 2.03.1990, str. 25, Dz.U. nr C 168 z 10.07.1990, str. 8, Dz.U. nr C 124 z 21.05.1990, str. 15.

⁴ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 85/328/EWG (Dz.U. nr L 168 z 28.06.1985, str. 28).

⁵ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/675/EWG (Dz.U. nr L 373 z

mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego, w szczególności zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach pomiędzy Państwami Członkowskimi;

aby uwzględnić zniesienie wspomnianych kontroli oraz wprowadzenie bardziej rygorystycznych gwarancji pochodzenia, gdy nie można już rozróżnić pomiędzy produktami przeznaczonymi na rynek krajowy i produktami na sprzedaż w innym Państwie Członkowskim, należy dostosować i rozszerzyć wymogi dyrektywy 77/99/EWG na całą produkcję;

przedmiotem takiego dostosowania musi być, w szczególności, standaryzacja wymogów zdrowotności dla produkcji, składowania i transportu produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

należy wprowadzić system zatwierdzania dla zakładów, które spełniają wymogi zdrowotności ustanowione niniejszą dyrektywą wraz z procedurą kontroli wspólnotowej w celu zapewnienia przestrzegania warunków takiego zatwierdzenia;

zakłady o małych zdolnościach produkcyjnych powinny być zatwierdzane w oparciu o uproszczoną strukturę i kryteria w zakresie infrastruktury, równocześnie spełniając przepisy dotyczące higieny ustanowione w niniejszej dyrektywie;

oznakowanie zdrowotności produktów mięsnych jest najlepszym sposobem zapewnienia właściwych władz miejsca przeznaczenia o tym, że partia towaru spełnia postanowienia niniejszej dyrektywy; należy utrzymać świadectwo zdrowia do celów weryfikacji przeznaczenia niektórych produktów;

przepisy, zasady i środki ochronne określone dyrektywą Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. określająca zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich⁶ powinny mieć tutaj zastosowanie;

w kontekście handlu wewnątrzspółnotowego, należy również stosować przepisy ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG;

Komisji powinny być powierzone zadanie przyjęcia określonych środków działania w celu wdrożenia niniejszej dyrektywy; w tym celu należy określić procedury ustanawiające ścisłą i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

wobec szczególnych problemów z dostawami wynikających z sytuacji geograficznej, należy zezwolić Republice Greckiej na specjalne odstępstwo; z tych samych powodów należy przyznać odległym regionom dodatkowy okres czasu na dostosowanie się do wymogów niniejszej dyrektywy;

przyjęcie szczegółowych przepisów dla produktów objętych niniejszą dyrektywą nie narusza możliwości przyjęcia przepisów we zakresie higieny żywności i ogólnego bezpieczeństwa, w odniesieniu, do których Komisja przedłożyła propozycję dyrektywy ramowej;

ze względu na przejrzystość należy uaktualnić dyrektywę 77/99/EWG oraz dostosować

31.12.1990, str. 1).

⁶ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

dyrektywę 64/433/EWG⁷ w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na wewnątrzspółnotowy handel świeżym mięsem,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Od dnia 1 stycznia 1993 r. tytuł, art. 1-21 oraz załączniki do dyrektywy 77/99/EWG zostają zastąpione tekstem załączonym do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

W dyrektywie 91/497/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. W tytule wyrazy „zmieniająca i konsolidująca” zastępuje się wyrazami „zmieniająca i uaktualniająca” oraz dodaje się wyrazy „i zmieniająca dyrektywę 72/462/EWG”.
2. Art. 1 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 1

Od dnia 1 stycznia 1993 r. tytuł i artykuły dyrektywy 64/433/EWG zastępuje się zgodnie z załącznikiem do niniejszej dyrektywy.”

3. W Załączniku do dyrektywy 64/433/EWG, skreśla się w tytule odniesienie do „26 czerwca 1964 r.”
4. W załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG w rozdziale XII punkt 60 akapit trzeci dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Wymóg ten może zostać uchylony dla mięsa mrożonego przeznaczonego do wykorzystania bez dalszej obróbki jako surowiec do produktów, określonych w dyrektywie 77/99/EWG lub dyrektywie 88/657/EWG.”

Artykuł 3

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż dnia 1 stycznia 1993 r., za wyjątkiem:

- odległych regionów uznanych zgodnie z art. 17 dyrektywy 90/675/EWG, włączając w to – w odniesieniu do Królestwa Hiszpanii – Wyspy Kanaryjskie, i zgodnie z art. 13 dyrektywy 91/496/EWG,

oraz

- zakładów znajdujących się w nowych krajach związkowych Republiki Federalnej Niemiec, objętych planami restrukturyzacji,

⁷ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 69).

które wdrożą niniejszą dyrektywę nie później niż dnia 1 stycznia 1995 r.

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadomią Komisję.

Wymienione środki zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia ustanowione są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 lutego 1992 r.

W imieniu Rady

Arlindo MARQUES CUNHA

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

„Dyrektywa Rady w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych i niektórych innych produktów pochodzenia zwierzęcego

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy sanitarne dla produkcji i wprowadzania do obrotu produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych, po obróbce, do spożycia przez ludzi lub przygotowania innych artykułów spożywczych.

2. Niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do przygotowywania i przechowywania, w sklepach detalicznych lub miejscach przyległych do punktów sprzedaży, produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, tam gdzie przygotowywanie i przechowywanie odbywa się jedynie w celu bezpośredniego zaopatrzenia klienta.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

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

Jednakże, za produkty mięsne nie będą uznawane następujące produkty:

(i) mięso, które zostało poddane jedynie zimnej obróbce; mięso takie podlega nadal przepisom określonym w dyrektywach, określonych w lit. d);

(ii) produkty podlegające postanowieniom dyrektywy Rady 88/657/EWG z dnia 14 grudnia 1988 r. ustanawiającej wymogi dla produkcji i handlu mięsem mielonym, mięsem w kawałkach mniejszych niż 100 gram i preparatami mięsnymi oraz zmieniającej dyrektywy 64/433/EWG, 71/118/EWG i 72/462/EWG⁸;

b) inne produkty pochodzenia zwierzęcego:

(i) wyciągi z mięsa;

(ii) topiony tłuszcz zwierzęcy: tłuszcz uzyskany przez topienie mięsa, włącznie z kośćmi, i przeznaczony do spożycia przez ludzi;

(iii) skwarki: zawierające białko pozostałości wytapiania, po częściowym oddzieleniu tłuszczu i wody;

(iv) żelatyna;

⁸ Dz.U. nr L 382 z 31.12.1988, str. 3.

- (v) mączki mięsne, mączki ze skórek, solona lub suszona krew, solona lub suszona plazma krwi;
- (vi) żołądki, pęcherze i jelita, oczyszczone, solone lub suszone, i/lub poddane obróbce termicznej;
- c) gotowe potrawy mięsne; opakowane produkty mięsne odpowiadające wyrobom kulinarnym, ugotowane lub podgotowane i zakonserwowane w niskich temperaturach;
- d) mięso: mięso według definicji w:
 - art. 2 lit. a) dyrektywy 64/433/EWG,
 - art. 2 dyrektywy 71/118/EWG,
 - art. 2 dyrektywy 72/461/EWG,
 - art. 2 dyrektywy 72/462/EWG,
 - art. 2 dyrektywy 88/657/EWG,
 - art. 2 ust. 1 i 2 dyrektywy 91/495/EWG;
- e) surowiec: każdy produkt zwierzęcy używany jako składnik do uzyskania produktów wymienionych w lit. a) i b) lub używany w przygotowaniu gotowej potrawy;
- f) obróbka: proces chemiczny lub fizyczny, taki jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, marynowanie, konserwowanie lub suszenie, podjęty w celu przedłużenia trwałości mięsa lub produktów zwierzęcych osobno lub razem z innymi produktami spożywczymi, lub kombinacja takich procesów;
- g) podgrzewanie: 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, obejmujące zmiany w okresie czasu, który nadaje produktowi typowe organoleptyczne właściwości i zapewnia jego trwałość i jakość zdrowotną w normalnej temperaturze otoczenia;
- k) suszenie: naturalna lub sztuczna redukcja zawartości wody;
- l) partia: ilość produktu mięsnego objęta tym samym towarzyszącym dokumentem handlowym lub świadectwem zdrowia;
- m) opakowanie: ochrona produktów, określonych w art. 1 ust. 1 poprzez użycie wstępnego opakowania lub wstępnego pojemnika mającego bezpośredni kontakt z danym

produktem, a także samo wstępne opakowanie lub sam wstępny pojemnik;

- n) pakowanie pośrednie: umieszczanie jednego lub większej ilości opakowanych lub nie opakowanych produktów, określonych w art. 1 ust. 1 w pojemniku, a także sam pojemnik;
- o) hermetycznie zamknięty pojemnik: pojemnik przeznaczony do ochrony zawartości przed dostaniem się mikroorganizmów podczas i po obróbce cieplnej oraz, który nie przepuszcza powietrza;
- p) zakład: każde przedsiębiorstwo wytwarzające produkty określone w lit. a), b) i c);
- q) ośrodek przepakowywania: zakład lub magazyn gdzie partie przeznaczone do wprowadzenia do obrotu są ponownie gromadzone i/lub przepakowywane;
- r) wprowadzenie do obrotu: przechowywanie lub wystawienie z myślą o sprzedaży, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostawa towarów lub każdy inny sposób dysponowania nimi we Wspólnocie, z wyjątkiem sprzedaży detalicznej;
- s) właściwe władze: władze centralne Państwa Członkowskiego posiadające kompetencje do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych lub każdy organ władzy, któremu delegowały takie kompetencje.

Artykuł 3

- A. Każde Państwo Członkowskie zapewni –z zastrzeżeniem warunków ustanowionych w art. 4 - aby produkty mięsne wprowadzane do obrotu:
 - 1. zostały przetworzone i były przechowywane w zakładzie zatwierdzonym i nadzorowanym:
 - zgodnie z art. 8, i spełniły wymogi niniejszej dyrektywy, w szczególności wymogi załącznika A i załącznika B rozdział I i II,
 - lub
 - zgodnie z art. 9, w przypadku zakładów, które nie posiadają struktury przemysłowej lub zdolności produkcyjnych;
 - 2. zostały przetworzone z mięsa jak określono w art. 2 lit. d), w rozumieniu, że:
 - (i) mięso przywożone z państwa trzeciego musiało zostać objęte kontrolą zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;
 - (ii) mięso przywożone zgodnie z art. 15 dyrektywy 71/118/EWG i art. 17 akapit drugi dyrektywy 91/495/EWG nie może być użyte chyba, że:
 - produkty otrzymane z tego mięsa spełniają wymogi określone w niniejszej dyrektywie,

- produkty te nie noszą znaku zdrowotności ustanowionego w załączniku B rozdział VI,
- wprowadzenie do obrotu takich produktów podlega krajowym postanowieniom Państwa Członkowskiego miejsca przeznaczenia.

Mięso uznane za nienadające się do spożycia zgodnie z wymogami art. 5 i 6 dyrektywy 64/433/EWG oraz następujące pozycje nie mogą zostać wykorzystane przy przygotowywaniu produktów mięsnych:

- a) narządy rozrodcze osobników żeńskich i męskich, za wyjątkiem jąder;
- b) narządy układu moczowego, z wyjątkiem nerek i pęcherza;
- c) chrząstki krtani, tchawicy i oskrzeli;
- d) gałki oczne i powieki;
- e) przewód słuchowy zewnętrzny;
- f) zrogowaciałe tkanki;
- g) głowa - z wyjątkiem grzebienia i uszu, koraliki – przełyk, wole, jelita i narządy rozrodcze drobiu.

Można dodać lub usunąć pozycje z tego wykazu zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20;

3. zostały przetworzone zgodnie z wymogami załącznika B rozdział III i, w przypadku produktów pasteryzowanych lub sterylizowanych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach lub gotowych potraw, zgodnie z wymogami załącznika B rozdział VIII lub IX odpowiednio;
4. zostały poddane kontroli własnej w zakładzie przewidzianej w art. 7 i są nadzorowane przez właściwe władze zgodnie z załącznikiem B rozdział IV;
5. jeśli to konieczne, spełniają również wymogi ustanowione w art. 7 ust. 2;
6. w przypadku, gdy miało miejsce opakowywanie bezpośrednie, pakowanie pośrednie lub etykietowanie, zostały opakowane bezpośrednio, opakowane pośrednio lub były etykietowane zgodnie z załącznikiem B rozdział V na miejscu lub w ośrodku pakowania specjalnie zatwierdzonym do tego celu przez właściwe władze.

Jednakże do czasu przyjęcia przepisów wspólnotowych, postanowienia niniejszej dyrektywy dotyczące opisu handlowego produktów mięsnych nie mają zastosowania do produktów o oznakowanym pochodzeniu lub do typowych produktów;

7. bez uszczerbku dla wymogów dotyczących oznakowania przewidzianych

dyrektywą 80/215/EWG, zostały oznakowane, na odpowiedzialność przedsiębiorcy lub kierownika zakładu:

- krajowym znakiem zdrowotności, w przypadku, gdy wykorzystany surowiec jest używany w obrocie z takim znakiem,
- znakiem określonym zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, w przypadku, gdy użyte mięso musi, na mocy prawa Wspólnoty, być sprzedawane na rynku lokalnym,
- w innych przypadkach, znakiem zdrowotności zgodnie z załącznikiem B rozdział VI.

Znak musi być wydrukowany na etykiecie lub przymocowany do produktu lub opakowania, pod warunkiem, że uzyskano zgodę właściwych władz na drukowanie lub nadrukowanie etykiet lub znaków;

8. obchodzą się z nimi, przechowywano i transportowano zgodnie z załącznikiem B rozdział VII i, jeśli są przechowywane w chłodni oddzielonej od zakładu, chłodnia taka musiała zostać zatwierdzona i skontrolowana zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG;
9. podczas transportu towarzyszą im:
 - a) do dnia 30 czerwca 1993 r., dla handlu wewnątrzwspólnotowego produktami mięsnymi innymi niż te określone w lit. b) (ii) akapit drugi świadectwo zdrowia wydane przez właściwe władze w momencie załadunku, które musi odpowiadać w formie i zawartości wzorowi znajdującym się w załączniku D. Musi ono być sporządzone w języku lub językach urzędowych kraju przeznaczenia. Musi ono składać się z pojedynczego arkusza;
 - b) od dnia 1 lipca 1993 r.:
 - (i) towarzyszący dokument handlowy, który musi:
 - dodatkowo, oprócz szczegółów przewidzianych w załączniku B rozdział VI pkt 4, posiadać numer kodu, dzięki któremu właściwe władze odpowiedzialne za nadzorowanie zakładu pochodzenia mogą zostać zidentyfikowane,
 - musi być zachowany przez wysyłającego, przez co najmniej jeden rok, aby mógł być przedstawiony na żądanie właściwych władz,
 - do dnia 31 grudnia 1996 r., w przypadku produktów mięsnych, określonych w (ii) akapit drugi poniżej, przeznaczonych dla Republiki Greckiej po transycie przez terytorium państwa trzeciego, zostać zatwierdzony przez właściwe władze punktu kontroli granicznej, na którym przeprowadzane są formalności

tranzytowe, aby zaświadczyć, że dane produkty mięsne spełniają wymogi niniejszej dyrektywy;

- (ii) świadectwo zdrowia zgodnie z załącznikiem D, w przypadku produktów, określonych w art. 1 otrzymanych z mięsa z rzeźni znajdującej się w regionie lub na obszarze objętym restrykcjami z powodów związanych ze zdrowiem zwierząt, lub z mięsa, określonych w art. 6 dyrektywy 64/433/EWG, lub z produktów, które mają być wysłane do innego Państwa Członkowskiego, po transycie przez państwo trzecie w zaplombowanym środku transportu.

Obowiązek ten nie stosuje się do produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach i które zostały poddane jednej z obróbek, określonych w załączniku B rozdział VIII lit B tiret pierwsze, jeśli znak zdrowotności jest umieszczony na pojemniku w sposób nieusuwalny zgodnie z przepisami, które zostaną opracowane w oparciu o procedurę przewidzianą w art. 20.

Szczegółowe zasady dotyczące stosowania (ii), w szczególności zasady dotyczące przydzielania numerów kodów i tworzenia jednej lub większej liczby wykazów identyfikujących właściwe władze, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

- B. Do czasu ewentualnego opracowania przepisów wspólnotowych dotyczących jonizacji, produkty mięsne nie mogą być poddawane promieniowaniu jonizującemu.

Niniejszy przepis nie narusza krajowych przepisów dotyczących jonizacji do celów medycznych.

Artykuł 4

Państwa Członkowskie zapewnią, że dodatkowo, oprócz ogólnych wymogów ustanowionych w art. 3:

1. produkty mięsne:
 - a) zostały przetworzone poprzez podgrzewanie, konserwowanie, marynowanie lub suszenie, które to procesy mogą zostać połączone z wędzeniem lub dojrzewaniem, możliwie w specjalnych mikroklimatycznych warunkach, i zostały połączone, w szczególności, z określonymi środkami konserwującymi zgodnie z art. 16 ust. 2. Produkty mięsne mogą również zostać połączone z innymi produktami spożywczymi i przyprawami;
 - b) zostały, stosownie do sytuacji, uzyskane z produktu mięsnego lub pereparatu mięsnego;
2. do wygaśnięcia derogacji przewidzianych w dyrektywie 71/118/EWG i dyrektywie 91/498/EWG, teren zakładu, narzędzia i sprzęt użyty do przygotowania produktów mięsnych z mięsa lub z mięsem noszącym znak zdrowotności EWG mogą być używane wyłącznie do przygotowywania produktów mięsnych z mięsa lub z mięsem, które nie

nosi takiego znaku, w następstwie zezwolenia ze strony właściwych władz i pod warunkiem podjęcia wszystkich środków ostrożności, w sposób określony przez takie władze w celu uniknięcia pomylenia produktów z mięsa z takim znakiem lub bez takiego znaku;

3. produkty mięsne, określone w art. 3 ust. 7 tiret pierwsze i drugie nie mogą zostać wysłane na terytorium innego Państwa Członkowskiego, a ich sprzedaż na rynku krajowym lub lokalnym jest ściśle nadzorowana.

Artykuł 5

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, ustanawia przepisy w zakresie zdrowia i higieny, które muszą być spełniane przez gotowe dania, inne niż gotowe dania mięsne, uzyskane z surowców pochodzenia zwierzęcego nie objętych postanowieniami niniejszej dyrektywy. Do czasu podjęcia decyzji przez Radę, Państwa Członkowskie zapewnią, aby, w przypadku, gdy gotowe dania są wytwarzane w zakładzie jak określono w art. 2 lit. p), odnośnie gotowe dania spełniały przepisy w zakresie higieny ustanowione w załączniku A rozdział II, i aby dania takie spełniały również specjalne wymogi określone w załączniku B rozdział IX, i aby były nadzorowane zgodnie z art. 7.

Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że inne produkty pochodzenia zwierzęcego:
 - zostały uzyskane w zakładach, które spełniają wymogi art. 7, zostały dopuszczone i zarejestrowane zgodnie z art. 11, spełniały normy przewidziane w załączniku A i były kontrolowane zgodnie z art. 8,
 - zostały wytwarzane zgodnie ze specjalnymi warunkami ustanowionymi w załączniku C,
 - podlegały kontroli w sposób przewidziany w załączniku B rozdział IV,
 - aby towarzyszył im, w sposób przewidziany w art. 3 ust. 9 lit. b) (i), dokument handlowy określający pochodzenie produktów.
2. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, należy przyjąć specjalne warunki w zakresie zdrowia przed dniem 31 grudnia 1992 r. odnośnie przygotowania żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Zgodnie z tą samą procedurą, można ustanowić dodatkowe warunki dla innych produktów pochodzenia zwierzęcego w celu ochrony zdrowia publicznego.

Artykuł 7

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że przedsiębiorca lub kierownik zakładu lub ośrodka przepakowywania podjął wszelkie konieczne środki działania dla zapewnienia, aby na wszystkich etapach produkcji lub przepakowywania spełniane były wymogi niniejszej dyrektywy.

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

- rozpoznanie punktów krytycznych w zakładach na podstawie stosowanych procesów,
- ustanowienie i wdrażanie metod monitorowania i kontroli takich punktów krytycznych,
- pobieranie próbek do analizy w laboratorium zatwierdzonym przez właściwe władze w celu sprawdzenia metod oczyszczania i dezynfekcji oraz w celu kontroli zgodności z normami ustanowionymi niniejszą dyrektywą,
- przechowywanie pisemnego lub zarejestrowanego zapisu informacji wymaganych zgodnie z tiret poprzednie w celu przedłożenia ich właściwym władzom. Wyniki różnych kontroli i testów będą, w szczególności, przechowywane przez okres, co najmniej dwóch lat, za wyjątkiem przypadku produktów, określonych w ust. 2, dla których okres ten może zostać zredukowany do sześciu miesięcy od końca daty minimalnej trwałości produktu,
- gwarancje odnośnie przyznawania znaku zdrowotności, szczególnie etykiet noszących znak zdrowotności,
- w przypadku, gdy badanie laboratoryjne lub jakiegokolwiek inne dostępne informacje ujawniają, że istnieje poważne ryzyko w zakresie zdrowia, właściwe władze informowane są o tym fakcie,
- w przypadku bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi, należy wycofać z rynku ilości produktów wytworzone w zbliżonych warunkach technologicznych i które mogą stanowić takie samo zagrożenie. Taka wycofana ilość musi pozostać pod nadzorem i kontrolą właściwych władz do momentu zniszczenia, wykorzystania do celów innych niż spożycie przez ludzi lub, po uzyskaniu zezwolenia właściwych władz, przetworzenia w odpowiedni sposób tak, aby zapewnić ich bezpieczeństwo,
- wymogi tiret pierwsze i drugie muszą zostać opracowane w porozumieniu z właściwymi władzami, które muszą regularnie monitorować ich przestrzeganie.

2. Do celów kontroli, przedsiębiorca lub kierownik zakładu lub ośrodka przepakowywania musi zapewnić, że opakowanie produktów mięsnych, które nie mogą być przechowywane w temperaturze otoczenia posiadało wyraźne i czytelne wskazanie temperatury, w jakiej produkty muszą być transportowane i przechowywane, a także datę minimalnej trwałości lub, w przypadku produktów nietrwałych mikrobiologicznie datę przydatności do spożycia.

3. Przedsiębiorca lub kierownik zakładu musi zorganizować lub ustanowić program szkolenia pracowników umożliwiający pracownikom spełnianie warunków higienicznej produkcji dostosowanych do struktury produkcyjnej, chyba, że pracownicy ci posiadają już odpowiednie kwalifikacje poświadczone dyplomami. Taki program szkoleniowy może mieć szczególny charakter dla zakładów, określonych w art. 9.

Właściwe władze odpowiedzialne za zakład muszą być zaangażowane przy planowaniu i wdrażaniu programu.

Artykuł 8

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje wykaz zatwierdzonych zakładów, innych niż te określone w art. 11, przy czym każdemu zakładowi zostanie przyznany numer zatwierdzenia. Wykaz taki zostanie wysłany do pozostałych Państw Członkowskich i do Komisji.

Pojedynczy numer zatwierdzenia może zostać przyznany:

- (i) zakładowi lub ośrodkowi przepakowywania przetwarzającemu lub przepakowującemu produkty uzyskane z lub zawierające surowiec objęty kilkoma dyrektywami określonymi w art. 2 lit. d);
- (ii) zakładowi znajdującemu się w tym samym miejscu jako zakładowi zatwierdzonemu zgodnie z jedną z dyrektyw określonych w art. 2 lit. d).

Właściwe władze nie zatwierdzą zakładu o ile nie upewnią się, że spełnia on postanowienia niniejszej dyrektywy w odniesieniu do rodzaju jego działalności. Jednakże, jeśli zakład ubiegający się o zatwierdzenie stosownie niniejszej dyrektywy stanowi integralną część zakładu zatwierdzonego w oparciu o dyrektywę 64/433/EWG, 71/118/EWG, 91/493/EWG lub 91/495/EWG, teren zakładu, sprzęt i instalacje dla pracowników oraz wszystkie pomieszczenia w przypadku, gdy nie występuje ryzyko skażenia surowców lub nieopakowanych produktów, mogą być wspólne dla obu zakładów.

W przypadku, gdy właściwe władze stwierdzą oczywiste naruszenie przepisów w zakresie higieny ustanowionych przez niniejszą dyrektywę lub przeszkody w odpowiedniej kontroli sanitarnej:

- (i) są uprawnione do działania odnośnie wykorzystywania sprzętu lub pomieszczeń i do podejmowania wszelkich koniecznych środków działania, które mogą dotyczyć nawet redukcji normy produkcyjnej lub czasowego zawieszenia procesów produkcyjnych;
- (ii) w przypadku, gdy takie środki działania lub środki przewidziane w art. 7 ust. 1 tiret przedostatnie okażą się niewystarczające do poprawy sytuacji, właściwe władze czasowo zawieszają zatwierdzenie, o ile ma to zastosowanie, dla danego rodzaju produkcji.

Jeżeli przedsiębiorca lub kierownik zakładu nie usunie odnotowanych niedociągnięć w ciągu okresu czasu określonego przez właściwe władze, te ostatnie cofną zatwierdzenie.

Oдноśne właściwe władze są, w szczególności, zobowiązane do zastosowania się do wniosków z kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 12.

Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja będą informowane o zawieszeniu lub cofnięciu zatwierdzenia.

2. Kontrola i nadzór zakładów są przeprowadzane przez właściwe władze.

Zakład pozostaje pod stałym nadzorem właściwych władz pod warunkiem, że potrzeba stałej lub okresowej obecności właściwych władz w danym zakładzie zależeć będzie od wielkości

zakładu, rodzaju wytwarzanego produktu, oceny ryzyka i gwarancji oferowanych zgodnie z art. 7 ust. 1 akapit drugi tiret piąte i ostatnie.

Właściwe władze muszą przez cały czas mieć swobodny dostęp do wszystkich części zakładów w celu zapewnienia, że niniejsza dyrektywa jest przestrzegana i, w przypadku istnienia wątpliwości, co do pochodzenia mięsa, do dokumentów rachunkowych, które umożliwiają dotarcie do rzeźni lub gospodarstwa, z którego pochodzi surowiec.

Właściwe władze muszą regularnie analizować wyniki kontroli przewidziane w art. 7 ust. 1. Na podstawie tych analiz mogą przeprowadzać dalsze badania na wszystkich etapach produkcji lub badania produktów.

Charakter tych kontroli, ich częstotliwość, metody pobierania próbek i przeprowadzania badań mikrobiologicznych zostaną ustanowione w oparciu o procedurę przewidzianą w art. 20.

Wyniki takich analiz zostaną odnotowane w formie sprawozdań, wniosków i zaleceń, o których zostaną powiadomieni przedsiębiorca lub kierownik zakładu, którzy usuną odnotowane niedociągnięcia mając na celu poprawę higieny.

3. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości kontrole zostaną wzmożone oraz, stosownie do potrzeb, etykiety lub pieczęcie noszące znak zdrowotności zostaną usunięte.

4. Uregulowania dotyczące stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Artykuł 9

1. Państwa Członkowskie mogą, w celu zatwierdzenia, przyznać zakładom wytwarzającym produkty mięsne, bez derogacji w zakresie struktury przemysłowej lub zdolności produkcyjnych od wymogów załącznika B rozdział I oraz od wymogów załącznika A rozdział I pkt 2 lit. g) (jeśli chodzi o krany) i załącznika A rozdział I pkt. 11 (w celu zastąpienia schowków w przebieralniach).

Ponadto, odstępstwa mogą zostać przyznane od załącznika A rozdział I pkt 3, jeżeli chodzi o pomieszczenia gdzie przechowywane są surowce i produkty końcowe. Jednakże, w tym przypadku, zakład musi posiadać, co najmniej:

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

2. W przypadku, gdy zakłady, określone w:

- art. 4 ust. 1 dyrektywy 64/433/EWG, gdy wymogi ustanowione w art. 13 ust. 1 akapit drugi tej dyrektywy są spełnione,
- art. 4 ust. 2 i art. 13 ust. 1 akapit drugi dyrektywy 64/433/EWG,

produkują produkty mięsne, Państwa Członkowskie mogą rozszerzyć na nie derogacje przewidziane w akapicie pierwszym pod warunkiem, że obróbka produktów w takich zakładach spełnia pozostałe wymogi niniejszej dyrektywy.

3. Postanowienia załącznika B rozdział VII nie mają zastosowania do przechowywania produktów w zakładach, określonych w ust. 1 ani też do transportowania produktów innych niż te, określone w art. 7 ust. 2.

4. Państwa Członkowskie prześlą Komisji, w terminie do dnia 1 października 1992 r., kryteria, które przyjęły w celu dokonania oceny czy dany zakład lub dana kategoria zakładów objęte są postanowieniami niniejszego artykułu.

Jeśli po badaniach takich kryteriów lub dalszych kontrolach przeprowadzonych zgodnie, z art. 12 Komisja uzna, że przyjęte kryteria mogą zagrażać jednolitemu stosowaniu niniejszej dyrektywy, kryteria te mogą zostać zmienione lub uzupełnione, po raz pierwszy przed dniem 1 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20. Warunki, na podstawie, których właściwe władze Państwa Członkowskiego dokonają przeklasyfikowanie takich zakładów zostaną również ustanowione w oparciu o tą samą procedurę.

5. Na podstawie informacji zebranych przez Komisję zgodnie z ust. 4 akapit pierwszy, jednolite kryteria odnośnie stosowania niniejszego artykułu zostaną ustanowione przed dniem 1 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Artykuł 10

Zakłady korzystające obecnie z krajowego zatwierdzenia muszą złożyć wniosek do właściwych władz przed dniem 1 października 1992 r. o klasyfikację na mocy art. 8 lub na mocy art. 9.

Do czasu podjęcia decyzji przez właściwe władze Państwa Członkowskiego i najpóźniej w terminie do dnia 1 stycznia 1996 r. wszystkie produkty pochodzące z zakładu, który nie został sklasyfikowany muszą nadal nosić krajowy znak zdrowotności.

Odnośnie zakładów, określonych w art. 8, na wniosek Państwa Członkowskiego, któremu towarzyszy odpowiednie uzasadnienie, można przyznać dodatkowy okres wygasający dnia 1 stycznia 1996 r. zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20 w celu dostosowania się do wymogów załącznika B rozdział I pkt 1 lit. a). Produkty z takiego zakładu muszą nosić krajowy znak zdrowotności.

Artykuł 11

1. Na zasadzie odstępstwa od art. 8, i w przypadku, gdy dane produkty nie są produkowane w zakładzie zatwierdzonym zgodnie z art. 8, Państwa Członkowskie dopuszczają i rejestrują wszystkie zakłady produkujące inne produkty pochodzenia zwierzęcego określone w art. 2 lit. b) oraz nadadzą każdemu z nich określony numer urzędowy do celów kontrolnych oraz w celu umożliwienia dotarcia do zakładu pochodzenia, z którego pochodzą dane produkty.

Jednakże, w przypadku, gdy produkcja ma miejsce w pomieszczeniach przyległych do

zatwierdzonej rzeźni, takie zatwierdzenie pod warunkiem spełnienia wymogów niniejszej dyrektywy, zostanie rozszerzone w celu objęcia odnośnych pomieszczeń.

2. Kontrola i monitorowanie zakładów jest przeprowadzane przez właściwe władze, które przez cały czas mają swobodny dostęp do wszystkich części zakładów, w celu zapewnienia zgodności z wymogami niniejszej dyrektywy.

3. Jeśli kontrole takie ujawnią, że wymogi niniejszej dyrektywy nie są spełniane, właściwe władze podejmują odpowiednie działania, włącznie z środkami przewidzianymi w art. 8 ust. 1 akapit trzeci i czwarty.

4. Analizy i testy muszą być przeprowadzane zgodnie z dowiedzionymi i naukowo uznanymi metodami, w szczególności tymi, które zostały ustanowione w przepisach prawa wspólnotowego lub normach międzynarodowych.

Komisja ustanowi metody referencyjne zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Artykuł 12

1. Eksperti z Komisji mogą, w zakresie, w jakim jest to konieczne, dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy i we współpracy z właściwymi władzami, dokonywać kontroli na miejscu. W tym celu, mogą weryfikować poprzez kontrolowanie reprezentatywnego odsetka zakładów, czy właściwe władze weryfikują czy zatwierdzone zakłady stosują się do postanowień niniejszej dyrektywy. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium jest przeprowadzana kontrola udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Ustalenia ogólne dla stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidziana w art. 20.

2. Przed dniem 1 stycznia 1995 r., Rada dokona przeglądu niniejszego artykułu na podstawie sprawozdania Komisji, któremu mogą towarzyszyć propozycje.

Artykuł 13

1. Na zasadzie odstępstwa od warunków ustalonych w art. 3, można zdecydować, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, że niektóre postanowienia niniejszej dyrektywy nie mają zastosowania do produktów mięsnych, które zawierają inne produkty spożywcze i jedynie mały procent mięsa, produktu mięsnego lub preparatu mięsnego.

Odstępstwa te mogą odnosić się jedynie do:

- a) warunków zatwierdzania zakładów ustanowionych w załączniku A rozdział I i załączniku B rozdział I;
- b) wymogów kontroli opisanych w załączniku B rozdział IV;
- c) wymogów dotyczących oznakowania ustanowionych w załączniku B rozdział VI i do

dnia 1 lipca 1993 r. świadectwa zdrowia przewidzianego w załączniku D.

Podczas rozstrzygania o tym czy przyznać derogacje, takie jak te przedstawione w niniejszym artykule, należy wziąć pod uwagę zarówno charakter jak i skład produktu.

Bez względu na postanowienia niniejszego artykułu, Państwa Członkowskie zapewnią, że wszystkie produkty mięsne wprowadzone do obrotu były produktami zdrowymi przygotowanymi ze świeżego mięsa, produktów mięsnych i produktów objętych dyrektywą 88/657/EWG.

2. Do czasu podjęcia decyzji zgodnie z ust. 1, nadal ma zastosowanie dyrektywa 82/201/EWG.

Artykuł 14

Postanowienia dyrektywy Rady 89/662/EWG dotyczące kontroli weterynaryjnej w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie utworzenie wewnętrznego rynku mają zastosowanie, w szczególności w odniesieniu do organizacji i działań podejmowanych podczas kontroli przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie przeznaczenia oraz zastosowanych środków ochronnych.

Artykuł 15

Po uzyskaniu opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego Komisja może, jeśli uzna to za konieczne, opracować zalecenia zawierające wytyczne dotyczące dobrych praktyk wytwarzania obowiązujących na różnych etapach produkcji i wprowadzania do obrotu produktów, określonych w art. 1.

Artykuł 16

1. Do czasu przyjęcia rozporządzeń Wspólnoty dotyczących przepisów zdrowotnych obowiązujących przy wprowadzaniu do obrotu dziczyzny, przepisy krajowe w zakresie wykorzystywania takiego mięsa w zakładach, określonych w niniejszej dyrektywie i przy wprowadzaniu do obrotu produktów mięsnych zawierających takie mięso będą nadal miały zastosowanie, zgodnie z postanowieniami ogólnymi Traktatu.

2. Do czasu opracowania, w kontekście wspólnotowego ustawodawstwa w zakresie dodatków, wykazy produktów spożywczych, do których dodatki dopuszczone do użycia mogą zostać dodane oraz do czasu ustanowienia warunków, w oparciu, o które mogą one zostać dodane oraz, o ile dotyczy, ograniczenia odnośnie technologicznego celu takiego użycia, krajowe przepisy i porozumienia bilateralne obowiązujące w dniu, w którym dyrektywa 88/658/EWG weszła w życie, ograniczające użycie dodatków w produktach objętych przepisami niniejszej dyrektywy pozostają w mocy, przy należyтым uwzględnieniu ogólnych postanowień Traktatu, pod warunkiem, że mają one zastosowanie bez rozróżnienia do produkcji krajowej i handlu.

Do momentu sporządzenia takiego wykazu, przepisy krajowe i porozumienia bilateralne regulujące użycie dodatków dla produktów wymienionych w niniejszej dyrektywie nadal obowiązują, zgodnie z ogólnymi postanowieniami Traktatu i obowiązującymi przepisami Wspólnoty w dziedzinie dodatków.

Artykuł 17

Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20 można ustanowić, co następuje:

- specjalne warunki dla zatwierdzania zakładów usytuowanych się w rynkach hurtowych i ośrodkach przepakowywania,
- przepisy dla oznaczania produktów z ośrodków przepakowywania i procedury nadzoru umożliwiające określenie pochodzenia surowców,
- na wniosek Państwa Członkowskiego lub z inicjatywy Komisji, odpowiednie wymogi przewidziane w niniejszej dyrektywie, które miałyby zastosowanie do produktów dopuszczonych do umieszczenia na rynku w Państwie Członkowskim, lecz których skład lub prezentacja mogłyby spowodować różniące się interpretacje w różnych Państwach Członkowskich,
- metody kontrolowania czy pojemniki, określone w załączniku B rozdział VIII pkt 1 lit. f) są właściwie zamknięte,
- normy mikrobiologiczne łącznie z planami pobierania próbek i metodami analizy dla produktów, określonych w art. 7 ust. 2.

Artykuł 18

1. Z zastrzeżeniem dla szczególnych przepisów niniejszej dyrektywy, właściwe władze w przypadku wystąpienia podejrzenia, że przepisy niniejszej dyrektywy nie zostały spełnione lub w przypadku wątpliwości czy produkty, określone w art. 1 nadają się do spożycia, przeprowadzają takie kontrole, jakie uznają za właściwe.

2. Państwa Członkowskie podejmą właściwe środki administracyjne lub karne, aby ukarać każde naruszenie niniejszej dyrektywy, w szczególności w przypadku stwierdzenia, że sporządzone świadectwa lub dokumenty nie odpowiadają faktycznemu stanowi produktów, określonych w art. 1, że znaki na odnośnych produktach nie są zgodne z przepisami, że produkty nie zostały poddane kontrolom przewidzianym w niniejszej dyrektywie lub, że nie były niewykorzystane zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem.

Artykuł 19

Załączniki do niniejszej dyrektywy zmieniane są przez Radę stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, w szczególności, w celu dostosowania ich do rozwoju technologicznego.

Artykuł 20

1. W przypadku stosowania procedury przewidzianej w niniejszym artykule, sprawy są bezzwłocznie kierowane do Stałego Komitetu Weterynaryjnego przez przewodniczącego, z jego własnej inicjatywy albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków działania do przyjęcia. Komitet

przedstawia swoją opinię odnośnie takich środków działania w terminie, który zostanie wyznaczony przez przewodniczącego stosownie do pilności sprawy. Opinie są wydawane większością 54 głosów, głosy Państw Członkowskich są ważone w sposób przewidziany w art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Komisja przyjmie środki działania i wdraża je niezwłocznie w przypadku, gdy są zgodne z opinią Komitetu. W przypadku, gdy nie są one zgodne z opinią Komitetu, lub, gdy opinia nie zostanie wydana, Komisja bezzwłocznie wnioskuję do Rady o przyjęcie takich środków. Rada przyjmuje takie środki większością kwalifikowaną.

Jeżeli, w ciągu trzech miesięcy od daty złożenia wniosku, Rada nie przyjęła żadnych środków, Komisja przyjmuje proponowane środki działania i bezzwłocznie je stosuje, z zastrzeżeniem przypadku, gdy Rada odrzuci takie środki zwykłą większością głosów.

Artykuł 21

Działając zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 43 Traktatu, Rada podejmuje decyzję przed dniem 1 stycznia 1993 r. odnośnie włączenia do produktów mięsnych skrobi lub białek zwierzęcych lub białek pochodzenia roślinnego oraz maksymalnych wielkości procentowych dozwolonych z technologicznego punktu widzenia.

ZAŁĄCZNIK A

WARUNKI OGÓLNE

ROZDZIAŁ I

Warunki ogólne dla zatwierdzania zakładów

Zakłady są wyposażone, co najmniej, w następujące udogodnienia:

1. obszary robocze o wystarczającej powierzchni do wykonywania pracy w odpowiednich warunkach higienicznych. Ich projekt i układ są takie, aby uniemożliwiały skażenie surowców i produktów, określonych w niniejszej dyrektywie.
2. na obszarach, gdzie surowce są obsługiwane, przygotowywane i przetwarzane oraz gdzie produkty, określonych w niniejszej dyrektywie są wytwarzane:
 - a) trwałą, wodoodporną podłogę łatwą do czyszczenia i dezynfekcji i ułożoną w taki sposób, aby ułatwić odpływ 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, co najmniej dwóch metrów, lub, co 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, wydajne urządzenia do usuwania pary i pary wodnej;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie;
 - g) odpowiednią ilość urządzeń z ciepłą i zimną bieżącą wodą, lub wodą przed zmieszaniem, w odpowiedniej temperaturze do mycia i dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach roboczych i łazienkach krany nie mogą być ręcznie obsługiwane. Urządzenia te muszą być wyposażone w środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieniczne do suszenia rąk;
 - h) urządzenia do czyszczenia narzędzi, sprzętu i przyborów;
3. w pomieszczeniach gdzie surowce i produkty objęte niniejszą dyrektywą są przechowywane stosuje się takie same warunki jak te w 2, z wyjątkiem:
 - chłodni gdzie wystarczająca jest podłoga łatwa do czyszczenia i dezynfekcji, ułożona w sposób ułatwiający wystarczający odpływ wody,
 - pomieszczeń do zamrażania i głębokiego zamrażania, gdzie wystarczająca jest

wodoodporna i odporna na gnicie oraz łatwa do czyszczenia podłoga,

w takim przypadku musi być dostępna wystarczająco wydajna maszyna chłodnicza do przechowywania surowców i produktów w temperaturach określonych w niniejszej dyrektywie.

Użycie drewnianych ścian w pomieszczeniach, określonych w tiret drugie nie stanowi podstaw do cofnięcia zatwierdzenia pod warunkiem, że zostały one zbudowane przed dniem 1 stycznia 1983 r.

Pojemność magazynów musi być wystarczająca do przechowywania użytych surowców i produktów, określonych w niniejszej dyrektywie;

4. urządzenia do higienicznego obchodzenia się i ochrony surowców i niezapakowanych lub opakowanych produktów końcowych podczas ładowania i rozładowywania;
5. odpowiednie rozwiązania dla ochrony przed szkodnikami takimi jak insekty, gryzonie, ptaki, etc.;
6. instrumenty i wyposażenie robocze takie jak stoły do krojenia, pojemniki, przenośniki taśmowe, piły i noże przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z surowcem i produkty zrobione z nie korozyjnego materiału i łatwe do czyszczenia oraz dezynfekcji;
7. specjalne wodoszczelne, nie korozyjne pojemniki z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi nieupoważnionym osobom usuwanie z nich rzeczy, w których umieszcza się surowce lub produkty nie przeznaczone do spożycia przez ludzi, lub zamykane pomieszczenia do takich celów, jeżeli ilości tych surowców i produktów są na tyle duże, aby istniała potrzeba takich pomieszczeń, lub, jeżeli nie są one usuwane lub niszczone na końcu każdego etapu pracy. W przypadku, gdy takie surowce lub produkty są usuwane poprzez przewody kanałowe, muszą one być tak skonstruowane i zainstalowane, aby uniknąć ryzyka skażenia innych surowców lub produktów;
8. właściwe urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu i narzędzi;
9. system usuwania ścieków spełniający wymogi sanitarnymi;
10. zaopatrzenie w wodę pitną wyłącznie w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnoszącej się do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁹. Jednakże, dopuszcza się użycie wody niezdatnej do picia w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary, gaszenia pożaru jak również do sprzętu chłodniczego, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tego celu wykluczają użycie wody do innych celów i nie stwarzają bezpośredniego lub pośredniego ryzyka skażenia produktu. Rury do 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 robocze. Umywalki muszą być dostosowane do mycia

⁹ Dz.U. nr L 229 z 30.08.1980, str. 11.

- rąk i muszą być wyposażone w higieniczne środki do suszenia rąk; kranie w umywalkach nie mogą być obsługiwane ręcznie;
12. jeśli ilość obrabianego produktu wymaga regularnej lub stałej obecności, odpowiednio wyposażone zamknięte pomieszczenie do wyłącznego korzystania przez służbę przeprowadzającą kontrole;
 13. pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do przechowywania detergentów, środków odkażających i podobnych substancji;
 14. pomieszczenie lub szafkę do przechowywania materiałów czyszczących i konserwacyjnych;
 15. odpowiednie pomieszczenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu. Jednakże, takie urządzenia nie są obowiązkowe, jeżeli istnieje wymóg czyszczenia i dezynfekcji środków transportu przy użyciu urządzeń urzędowo dopuszczonych przez właściwe władze;

ROZDZIAŁ II

Ogólne warunki w zakresie higieny

- A. Ogólne warunki w zakresie higieny obowiązujące w stosunku do pomieszczeń, sprzętu i narzędzi*
1. Sprzęt i przyrządy używane do pracy z surowcami i produktami, podłogi, ściany i ścianki działowe, sufity i okładziny dachowe muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie czystości i konserwacji tak, aby nie stanowiły źródła skażenia surowców lub produktów. Woda do czyszczenia narzędzi musi mieć temperaturę nie mniejszą niż + 82 °C.
 2. Żadne zwierzę nie może dostać się do zakładu. Gryzonie, owady i inne szkodniki muszą być systematycznie tępić w pomieszczeniach lub w sprzęcie; środki gryzoniobójcze, owadobójcze, środki odkażające i inne potencjalnie toksyczne substancje muszą być przechowywane w zamkniętych pomieszczeniach lub szafkach; ich użycie nie może stwarzać ryzyka skażenia produktów.
 3. Obszary robocze, przyrządy i sprzęt roboczy muszą być używane tylko do pracy z produktami, dla których zostały zatwierdzone. Jednakże, po dopuszczeniu przez właściwe władze mogą być one używane w tym samym bądź innym czasie do pracy z innymi produktami spożywczymi nadającymi się do spożycia przez ludzi. Ograniczenie to nie ma zastosowania do sprzętu transportowego używanego w pomieszczeniach w przypadku, gdy nie pracuje się z surowcami czy produktami objętymi niniejszą dyrektywą.
 4. Woda pitna, w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG, musi być używana do wszystkich celów. Jednakże, w drodze wyjątku, woda niezdatna do picia może być używana do produkcji pary, gaszenia pożaru jak również do chłodzenia sprzętu, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tego celu wykluczają użycie wody do innych celów i nie stwarzają żadnego zagrożenia skażenia surowców lub

produktów.

5. Detergenty, środki odkażające i podobne substancje muszą zostać zatwierdzone przez właściwe władze oraz używane w taki sposób, aby nie miały negatywnego wpływu na maszyny, sprzęt, surowce i produkty.

Po ich użyciu musi nastąpić dokładne spłukanie takich przyrządów i sprzętu roboczego wodą pitną. Środki do konserwacji i czyszczenia muszą być przechowywane w pomieszczeniu określonym w rozdziale I pkt 14.

6. Zakazane jest rozrzucanie trocin lub innych podobnych substancji na podłogę pomieszczeń roboczych i magazynów dla surowców i produktów, określonych w niniejszej dyrektywie.

B. Ogólne warunki higieny obowiązujące pracowników

1. Od pracowników wymaga się absolutnej czystości. W szczególności:
 - a) pracownicy muszą nosić odpowiednie czyste ubranie robocze i nakrycie głowy, które całkowicie zakrywa włosy. Dotyczy to zwłaszcza osób mających styczność z odkrytymi, nieopakowanymi surowcami i produktami;
 - b) od pracowników przydzielonych do zajmowania się i przygotowywania surowców i produktów należy wymagać, aby myli ręce, co najmniej za każdym razem, kiedy wznawiają pracę i/lub w przypadku wystąpienia zabrudzenia; rany na rękach muszą zostać opatrzone wodoodpornym opatrunkiem;
 - c) zabronione jest palenie tytoniu, płucie, jedzenie i picie w pomieszczeniach gdzie pracuje się przy materiałach i produktach lub gdzie są one przechowywane.
2. Pracodawca podejmuje wszystkie niezbędne środki działania, aby uniemożliwić osobom, które mogą skazić surowce i produkty, zajmowanie się takimi surowcami i produktami dopóki nie będzie dowodu na to, że osoby te mogą wykonywać taką pracę bez ryzyka.

Przy przyjmowaniu do pracy, od każdej osoby pracującej przy surowcach i produktach wymaga się udowodnienia, na podstawie zaświadczenia medycznego, że nie istnieją żadne przeszkody w jej zatrudnieniu. Nadzór medyczny takiej osoby jest regulowany krajowym ustawodawstwem obowiązującym w odnośnym Państwie Członkowskim lub, w przypadku państw trzecich, określonymi gwarancjami ustanowionymi w oparciu o procedurę przewidzianą w art. 20.

ZAŁĄCZNIK B

SPECJALNE WARUNKI DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH

ROZDZIAŁ I

Specjalne warunki dla zatwierdzania zakładów przygotowujących produkty mięsne

1. Oprócz ogólnych wymogów ustanowionych w załączniku A rozdział I, zakłady wytwarzające, obsługujące i pakujące produkty mięsne będą posiadały, co najmniej:
 - a) odpowiednio duże pomieszczenia do oddzielnego przechowywania:
 - (i) surowców, w warunkach chłodniczych; oraz
 - (ii) produktów mięsnych w temperaturze pokojowej lub, stosownie do sytuacji, zależnie od rodzaju produktów, w warunkach chłodniczych;

pod warunkiem, że nieopakowane surowce, produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego są przechowywane oddzielnie od opakowanych surowców i produktów;
 - b) jedno lub większą liczbę pomieszczeń wystarczająco dużych do wytwarzania i opakowywania produktów mięsnych. Pod warunkiem, że działania te stanowią pojedynczy cykl produkcyjny zgodny z wymogami niniejszej dyrektywy, gwarantujący bezpieczeństwo surowców i produktów końcowych oraz pod warunkiem, że układ i wymiary pomieszczenia gdzie zachodzi proces wytwarzania pozwalają na to, aby mogły być przeprowadzane w tym samym pomieszczeniu;
 - c) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do przechowywania niektórych składników, takich jak dodatki do żywności;
 - d) pomieszczenie do pakowania chyba, że spełnione są warunki ustanowione dla pakowania w rozdziale V pkt 3, oraz pomieszczenie do wysyłania produktów;
 - e) pomieszczenie do przechowywania materiałów opakowanych bezpośrednio i pośrednio;
 - f) pomieszczenie do czyszczenia sprzętu i przyrządów, takich jak haki i pojemniki.
2. W zależności od rodzaju produktu, zakład musi posiadać:
 - a) pomieszczenie lub – jeśli nie ma zagrożenia skażeniem – obszar gdzie usuwane jest opakowanie;
 - b) pomieszczenie lub – jeśli nie ma zagrożenia skażeniem – obszar odtajania surowców;
 - c) pomieszczenie do rozbioru;

- 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 pochodzenia;
- g) pomieszczenie do wstępnego czyszczenia surowców potrzebnych do wytworzenia produktów mięsnych;
- h) pomieszczenie do solenia, jeśli jest to konieczne z urządzeniami klimatyzacyjnymi służącymi do utrzymywania temperatury przewidzianej w rozdziale II pkt 4;
- i) pomieszczenie do wstępnego czyszczenia, stosowanie do sytuacji, produktów mięsnych, które będą cięte na plastry lub krojone oraz opakowywane;
- j) pomieszczenie, jeżeli jest to konieczne z urządzeniami klimatyzacyjnymi, do cięcia na plastry lub krojenia oraz opakowywania produktów mięsnych przeznaczonych na sprzedaż w formie paczkowanej;
- k) specjalne pomieszczenia przewidziane w załączniku C, w przypadku, gdy produkty, określone w niniejszej dyrektywie są wytwarzane w zakładach, określonych w niniejszym rozdziale;
- l) w przypadku, gdy spełnione są warunki ustanowione w 1 lit. b), można podjąć decyzję, po porozumieniu z właściwymi władzami, o tym, aby niektóre z takich czynności mogły być wykonywane w tym samym pomieszczeniu.

W przypadku, gdy spełnione są warunki ustanowione w 1 lit. b), czynności, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia w przypadku pewnych produktów wytwarzanych w tym samym czasie i czynności związane z nadmiernym wytwarzaniem ciepła muszą być przeprowadzane w oddzielnym pomieszczeniu.

ROZDZIAŁ II

Szczególne warunki higieniczne dla zakładów przygotowujących produkty mięsne

1. Pomieszczenia używane do przechowywania lub obrabiania artykułów żywnościowych innych niż mięso lub produkty mięsne, które mogą stanowić część zawartości produktów mięsnych muszą podlegać ogólnym zasadom w zakresie higieny ustanowionym w niniejszej dyrektywie.
2. Surowce i składniki stanowiące część zawartości produktów mięsnych jak również same produkty i produkty pochodzenia zwierzęcego i ich pojemniki nie powinny mieć bezpośredniej styczności z ziemią i należy się z nimi obchodzić w warunkach wykluczających ryzyko skażenia. Należy podjąć wysiłki na rzecz zapewnienia, aby nie dochodziło do styczności 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 niezbędne ze względów technologicznych, pod warunkiem, że nie istnieje ryzyko skażenia produktów. Palety drewniane mogą zostać wniesione do wspomnianych pomieszczeń tylko i wyłącznie w celu transportowania opakowanego mięsa lub produktów mięsnych. Dodatkowo, oprócz tego, użycie metali galwanizowanych może zostać dopuszczone do suszenia szynek i kiełbas, pod warunkiem, że metale te nie są zardzewiałe i nie mają styczności z produktami mięsnymi.
4. Temperatura w pomieszczeniach lub częściach pomieszczeń gdzie pracuje się przy mięsie, mięsie mielonym użytym jako surowiec, produktach mięsnych i preparatach mięsnych musi zapewniać higieniczną produkcję; jeżeli jest to konieczne, pomieszczenia tego typu lub części takich pomieszczeń muszą zostać wyposażone w urządzenia klimatyzacyjne.

Podczas rozbioru, krojenia na plastry i konserwowania, w pomieszczeniach do rozbioru i konserwowania należy utrzymywać temperaturę nieprzekraczającą 12 °C, z wyjątkiem przypadku zakładów, określonych w art. 9.

Jednakże, w przypadku innych zakładów właściwe władze mogą ustanowić derogację od niniejszego wymogu, jeżeli uważają, że takie odstępstwo jest uzasadnione w świetle technologii stosowanej do przygotowania produktu mięsnego.

ROZDZIAŁ III

Wymogi dla surowców wykorzystywanych do wytwarzania produktów mięsnych

1. Mięso, które ma zostać użyte do wytwarzania produktów mięsnych musi:
 - pochodzić z zakładu zatwierdzonego zgodnie z dyrektywami, określonymi w art. 2 lit. d) i musiało zostać przetransportowane w zadowalających warunkach higienicznych zgodnie z wspomnianymi dyrektywami,
 - od czasu przywozu do zakładu przetwórczego do czasu użycia, być przechowywane zgodnie z wymogami dyrektyw, określonych w art. 2 lit. d).

Jednakże, do dnia 31 grudnia 1995 r., mięso uzyskane z zakładów, którym przyznano odstępstwo w oparciu o dyrektywę 91/498/EWG może być przechowywane w zatwierdzonych zakładach. Do tego czasu, mięso, które nie spełnia warunków określonych w dyrektywach, określonych w art. 2 lit. d) może być przechowywane w zatwierdzonych zakładach wyłącznie, jeżeli jest magazynowane w oddzielnych miejscach; nie może być używane w tym samym miejscu lub w tym samym czasie, co mięso, które spełnia takie warunki. Produkty mięsne uzyskane z takiego mięsa muszą nosić znak krajowy.

2. Mięso mielone i preparaty mięsne, jeżeli nie są wytwarzane w pomieszczeniach wytwórczych, określonych w rozdziale I pkt. 1 lit. b) muszą:

- pochodzić z zakładu zatwierdzonego zgodnie z dyrektywą 88/657/EWG i musiały zostać przetransportowane w zadowalających warunkach sanitarnych zgodnie z tą dyrektywą,
 - od czasu przywozu do zakładu przetwórczego do czasu użycia, być przechowywane zgodnie z wymogami dyrektywy 88/657/EWG.
3. Włącznie produktów rybołówstwa do przygotowania produktów mięsnych jest dozwolone wyłącznie, jeżeli produkty takie spełniają wymogi przewidziane w dyrektywie 91/493/EWG.

ROZDZIAŁ IV

Nadzór produkcji

1. Zakłady podlegają nadzorowi sprawowanemu przez właściwe władze, które muszą zapewnić, aby spełniane były wymogi niniejszej dyrektywy, w szczególności muszą:
- a) kontrolować:
 - (i) czystość pomieszczeń i sprzętu oraz higienę pracowników;
 - (ii) skuteczność kontroli przeprowadzonych przez zakład, zgodnie z art. 7, mianowicie poprzez analizę wyników i pobieranie próbek;
 - (iii) mikrobiologiczny i higieniczny stan produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - (iv) skuteczność obróbki produktów mięsnych;
 - (v) hermetycznie zamknięte pojemniki, poprzez losowe pobieranie próbek;
 - (vi) odpowiednie oznakowanie zdrowotne produktów mięsnych i identyfikację produktów uznanych za nie nadające się do spożycia przez ludzi oraz ich późniejsze wykorzystanie;
 - (vii) warunki magazynowania i transportu;
 - b) pobieranie próbek niezbędnych do testów laboratoryjnych;
 - c) przeprowadzać inne kontrole, które uznają za niezbędne w celu zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą;
 - d) ustalić czy produkt mięsny został wytworzony z mięsa, w skład którego wchodzi inne artykuły żywnościowe, dodatki lub przyprawy, poddając go odpowiedniej kontroli i ustalając czy spełnia on kryteria produkcji ustanowione przez producenta, a szczególnie czy skład produktu faktycznie odpowiada informacjom na etykiecie, w szczególności w przypadku, gdy stosuje się opis handlowy, określonym w rozdziale V pkt. 4.
2. Właściwe władze muszą przez cały czas mieć swobodny dostęp do chłodni i wszystkich

obszarów roboczych w celu kontroli czy niniejsze postanowienia są ściśle przestrzegane.

ROZDZIAŁ V

Opakowanie bezpośrednie, opakowanie pośrednie i etykietowanie

1. Opakowanie bezpośrednie, opakowanie pośrednie i etykietowanie musi odbywać się w zadowalających warunkach higienicznych w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu.

Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy Rady 89/109/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczącego materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi¹⁰ opakowanie bezpośrednie i opakowanie pośrednie muszą być zgodne z wszystkimi przepisami w zakresie higieny i muszą być wystarczająco trwałe, aby skutecznie ochraniać produkty mięsne.

2. Opakowanie bezpośrednie lub opakowanie pośrednie nie mogą zostać ponownie użyte do produktów mięsnych, z wyjątkiem niektórych specjalnych rodzajów pojemników takich jak pojemniki ceramiczne, szklane lub plastikowe, które mogą zostać ponownie użyte po dokładnym oczyszczeniu i dezynfekcji.
3. Wytwarzanie produktów mięsnych i czynności pakowania mogą odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeżeli pakowanie jest zgodne z procedurą opisaną w pkt. 2 lub podlega następującym warunkom:
 - a) pomieszczenie musi być wystarczająco duże i tak wyposażone, aby zapewniona była higiena wszystkich działań;
 - b) opakowania bezpośrednie i pośrednie muszą zostać umieszczone w szczelnej powłoce ochronnej bezpośrednio po wytworzeniu; powłoka ta musi być chroniona przed zniszczeniem podczas transportu do zakładu i przechowywana w higienicznych warunkach w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu;
 - c) pomieszczenia do przechowywania materiału do opakowywania muszą być pozbawione kurzu i robactwa i nie mogą być połączone w żaden sposób z pomieszczeniami zawierającymi substancje, które mogą skazić mięso, mięso mielone, preparaty mięsne lub produkty mięsne. Materiał do opakowywania nie może zostać umieszczony bezpośrednio na podłodze;
 - d) składanie opakowań musi odbywać się w higienicznych warunkach przed umieszczeniem w pomieszczeniu. Można przyznać odstępstwo od tego wymogu w przypadku automatycznego składania opakowań, pod warunkiem, że nie istnieje ryzyko skażenia produktów mięsnych;
 - e) opakowania muszą zostać przeniesione do pomieszczenia w higienicznych warunkach i zostać bezzwłocznie wykorzystane. Nie mogą być one używane

¹⁰ Dz.U. nr L 40 z 11.02.1989, str. 38

przez pracowników mających kontakt z nie opakowanym mięsem, mięsem mielonym, preparatami mięsnymi lub produktami mięsnymi;

- f) bezpośrednio po opakowaniu produkty mięsne muszą zostać umieszczone w pomieszczeniach magazynowych przeznaczonych do tego celu.
4. Dodatkowo oprócz wymogów dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż końcowemu konsumentowi¹¹, następujące informacje¹² muszą być widoczne oraz czytelnie umieszczone na opakowaniu lub na etykiecie produktów mięsnych:
- w przypadku, gdy nie wynika to jasno z opisu handlowego produktu lub z wykazu składników, zgodnie z dyrektywą 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 opakowania nie przeznaczonego dla konsumenta końcowego, datę przygotowania,
 - opis handlowy, po którym następuje odniesienie do krajowych norm lub ustawodawstwa¹³ dopuszczającego produkt,
 - w przypadku, gdy ustawodawstwo Państwa Członkowskiego dopuszcza użycie białka lub skrobi, informacja odsyłająca do takiego użycia, w związku z opisem handlowym innym niż zatwierdzony zgodnie z art. 21.

ROZDZIAŁ VI

Znak zdrowotności

1. Produkty mięsne muszą posiadać znak zdrowotności. Oznakowanie musi zostać dokonane podczas lub bezpośrednio po wytworzeniu w zakładzie lub ośrodku opakowywania, w dobrze widocznym miejscu, czytelnymi i nieusuwalnymi czcionkami, które łatwo rozróżnić. Znak zdrowotności może zostać umieszczony bezpośrednio na produkcie lub na jego opakowaniu, jeżeli produkt mięsny jest

¹¹ Dz.U. nr L 33 z 8.02.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/395/EWG (Dz.U. nr L 186 z 30.06.1989, str. 17).

¹² Informacje takie muszą towarzyszyć produktom mięsnym aż do etapu konsumenta końcowego za wyjątkiem przypadku, o którym mowa w tiret trzecie.

¹³ Słowa: „krajowe normy lub ustawodawstwo” obejmuje:

- a) warunki produkcji lub przygotowania dopuszczone na mocy prawa krajowego;
- b) określone przepisy prawa krajowego nakładające specjalne ograniczenia warunków produkcji lub przygotowania dla niektórych produktów;
- c) wszystkie opisy handlowe które, w przypadku braku krajowych norm je ograniczających, są dopuszczone na mocy prawa Państwa Członkowskiego lub w Państwie Członkowskim gdzie opis został potwierdzony użyciem.

indywidualnie opakowywany, lub na etykiecie znajdującej się na opakowaniu zgodnie z pkt. 4 lit. b). Jednakże, w przypadku, gdy produkt mięsny jest indywidualnie opakowany w opakowanie bezpośrednie i pośrednie, wystarczy, jeżeli znak zdrowotności zostanie umieszczony na opakowanie pośrednim.

2. W przypadku, gdy produkty mięsne oznakowane zgodnie z pkt. 1 są następnie umieszczane w opakowaniu pośrednim, znak zdrowotności musi również zostać umieszczony na opakowaniu pośrednim.
3. Na zasadzie odstępstwa od pkt. 1 i 2, oznakowanie zdrowotności produktów mięsnych w paletyzowanych partiach towarów przeznaczonych do dalszego przetworzenia lub opakowania w zatwierdzonym zakładzie nie jest konieczne pod warunkiem, że:
 - wspomniane partie towaru zawierające produkty mięsne posiadają znak zdrowotności na powierzchni zewnętrznej zgodny z pkt. 4 lit. a),
 - zakłady odbiorcze prowadzą oddzielny rejestr ilości, rodzaju i pochodzenia produktów mięsnych otrzymanych zgodnie z niniejszym punktem,
 - miejsce przeznaczenia i planowane wykorzystanie produktów mięsnych jest wyraźnie wskazane na zewnętrznej powierzchni opakowania pośredniego, z wyjątkiem przypadku, gdy jest ono przezroczyste.

Jednakże, w przypadku, gdy partia opakowanych produktów znajduje się w przezroczystym opakowaniu pośrednim, nie jest konieczne umieszczanie znaku zdrowotności na opakowaniu zewnętrznym tak długo jak znak zdrowotności na produktach w opakowaniach bezpośrednich jest wyraźnie widoczny przez opakowanie pośrednie.

4. a) Znak zdrowotności musi obejmować następujące szczegóły rozplanowane wewnątrz owalnej krawędzi:
 - (i) albo:
 - powyżej: inicjały kraju wysyłającego drukowanymi literami, tj. B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK, po których następuje numer zatwierdzenia zakładu lub, zgodnie z przepisami, które zostaną przyjęte na mocy art. 17 tiret drugi, ośrodka przepakowywania, jeżeli jest to konieczne wraz z numerem kodu określającym rodzaj produktu, dla którego zakład został zatwierdzony,
 - poniżej: jeden z następujących skrótów: CEE – EØF – EWG – EOK – EWG – EEG;
 - (ii) albo:
 - powyżej, nazwę kraju wysyłającego drukowanymi literami,
 - w części centralnej, numer zatwierdzenia zakładu lub, zgodnie z przepisami, które zostaną przyjęte na mocy art. 17 tiret drugie, ośrodka

przepakowywania, jeżeli jest to konieczne wraz z numerem kodu określającym rodzaj produktu, dla którego zakład został zatwierdzony,

- poniżej: jeden z następujących skrótów: CEE – EØF – EWG – EOK – EWG – EEG;
- b) znak zdrowotności może zostać umieszczony na produkcie, opakowaniu bezpośrednim lub opakowaniu pośrednim przy pomocy pieczęci tuszowej lub przy pomocy stemplownicy, lub może zostać wydrukowany lub umieszczony na etykiecie. Jeżeli znak ten nie jest umieszczony na opakowaniu pośrednim, musi on ulec zniszczeniu w momencie otwarcia opakowania pośredniego. Nie zniszczenie takiego znaku może być dopuszczalne wyłącznie, gdy opakowanie pośrednie ulega zniszczeniu przy otwarciu. W przypadku produktów w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, znak musi zostać umieszczony w sposób nieusuwalny na pokrywie albo puszcze;
- c) znak zdrowotności może również składać się z nieusuwalnej tabliczki z trwałego materiału zgodnego z wszystkimi wymogami w zakresie higieny, zawierającej informacje wyszczególnione w lit. a).

ROZDZIAŁ VII

Przechowywanie i transport

1. Produkty mięsne muszą być przechowywane w pomieszczeniach przewidzianych w załączniku B rozdział I pkt 1 lit. a).

Jednakże, produkty mięsne, które mogą być przechowywane w temperaturze otoczenia, mogą być przechowywane w magazynach, o trwałej konstrukcji, które są łatwe do czyszczenia i dezynfekcji i które zostały zatwierdzone przez właściwe władze.

2. Produkty mięsne, dla których przewidziano zgodnie z art. 7 ust. 2 określone temperatury przechowywania, muszą być utrzymywane w takich temperaturach.
3. Produkty mięsne muszą być wysyłane w sposób zapewniający ich ochronę podczas transportu od wszelkich źródeł skażenia lub czynników, które mogą ujemnie wpłynąć na takie produkty. W tym celu, należy wziąć 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 możliwość transportowania produktów w wymaganych temperaturach, w szczególności w temperaturach określonych zgodnie z art. 7 ust. 2.

ROZDZIAŁ VIII

Specjalne warunki pasteryzacji lub sterylizacji produktów w hermetycznie zamkniętych pojemnikach

- A. Dodatkowo, oprócz warunków ustanowionych w załączniku A, zakłady wytwarzające

produkty pasteryzowane lub sterylizowane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach

1. muszą posiadać:

- a) urządzenie do higienicznego dostarczania pustych puszek do pomieszczeń roboczych;
- b) sprzęt umożliwiający dokładne czyszczenie puszek bezpośrednio przed wypełnieniem;
- c) sprzęt do mycia pojemników w wodzie pitnej wystarczająco ciepłej, aby usunąć tłuszcz po tym jak zostały hermetycznie zamknięte i przed destylacją;
- d) odpowiednie pomieszczenie, obszar lub instalację do chłodzenia i suszenia pojemników po obróbce cieplnej;
- e) urządzenia do inkubacji próbek pobranych z produktów mięsnych zapakowanych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach;
- f) odpowiednie urządzenia do sprawdzenia czy pojemniki są hermetycznie zamknięte i nieuszkodzone;

2. muszą zapewniać, aby:

- a) hermetycznie zamknięte pojemniki były usuwane ze sprzętu ogrzewającego w wystarczająco wysokiej temperaturze, w celu zapewnienia szybkiego odparowania wilgoci oraz aby nie były dotykane rękoma do momentu całkowitego wysuszenia;
- b) pojemniki, w których pojawia się gaz zostały poddane dalszemu badaniu;
- c) termometry sprzętu ogrzewającego były kontrolowane poprzez odniesienie do termometrów skalibrowanych;
- d) pojemniki były:
 - odrzucane jeżeli są uszkodzone lub wadliwie wykonane,
 - odrzucane lub oczyszczane, jeżeli są brudne, a w przypadku puszek, dokładnie czyszczone bezpośrednio przed wypełnieniem, za pomocą sprzętu czyszczącego, określonego w pkt. 1 lit. b); nie zezwala się na użycie wody stojącej,
 - jeżeli jest to konieczne, osuszane przez odpowiednio długi czas po czyszczeniu i przed napełnieniem,
 - jeżeli jest to konieczne, myte w wodzie pitnej, wystarczająco ciepłej, aby usunąć tłuszcz, stosownie do sytuacji, po tym jak zostały hermetycznie zamknięte i przed destylacją, za pomocą sprzętu,

określonego w pkt. 1 lit. c),

- ochłodzone, po ogrzaniu, w wodzie spełniającej wymogi litery B tiret piąte,
- obsługiwane, przed i po obróbce cieplnej, w taki sposób, aby uniknąć uszkodzenia lub skażenia.

B. Przedsiębiorca lub kierownik zakładu wytwarzającego produkty mięsne w hermetycznie zamkniętych pojemnikach musi również, pobierając próbki, kontrolować, czy:

- produkty mięsne przeznaczone do przechowywania w temperaturze otoczenia poddawane są procesowi, którego wynikiem jest uzyskanie wartości F_c równej lub wyższej od 3,00, o ile taką samą trwałość produktu uzyskano w drodze konserwowania, lub czy stosowana jest procedura obróbki cieplnej, która jest, co najmniej równorzędna pasteryzacji, przy czym odnośne parametry muszą zostać zatwierdzone przez właściwe władze,
- puste pojemniki spełniają normy produkcyjne,
- przeprowadzane są kontrole codziennej produkcji w z góry określonych odstępach czasu, w celu zapewnienia skuteczności zamknięcia. W tym celu, musi być dostępny odpowiedni sprzęt do badania prostopadłych rąbków zamkniętego pojemnika,
- wykonywane są niezbędne kontrole, wykorzystujące w szczególności markery kontrolne w celu zapewnienia aby pojemniki były poddawane odpowiedniej obróbce cieplnej,
- przeprowadzane są niezbędne kontrole w celu zapewnienia, że woda do chłodzenia zawiera szczątkowy poziom chloru po użyciu. Jednakże, Państwa Członkowskie mogą przyznać derogację od tego wymogu, jeżeli woda taka spełnia wymogi dyrektywy 80/778/EWG,
- siedmiodniowe testy inkubacyjne w temperaturze 37 °C lub dziesięciodniowe testy inkubacyjne w temperaturze 35 °C są przeprowadzane na zakonserwowanych produktach mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, które zostały poddane obróbce cieplnej,
- pasteryzowane produkty w hermetycznie zamkniętych pojemnikach spełniają kryteria uznane przez właściwe władze,

C. Właściwe władze mogą zezwolić na dodanie określonych substancji do wody używanej przy destylacji w celu zapobieżenia korozji puszek oraz w celu zmiękczenia i dezynfekcji wody. Wykaz takich substancji zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Właściwe władze mogą zezwolić na użycie wody recykulacyjnej do chłodzenia pojemników poddanych obróbce cieplnej. Woda taka musi zostać oczyszczona i albo wcześniej poddana działaniu chloru albo innej obróbce zatwierdzonej zgodnie z

procedurą przewidzianą w art. 20. Celem takiej obróbki jest doprowadzenie do spełniania przez recykulowaną wodę norm ustanowionych w załączniku I litera E dyrektywy 80/778/EWG tak, aby nie mogła stanowić źródła skażenia produktów i aby nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Recykulowana woda krąży w zamkniętym obiegu tak, aby nie mogła zostać wykorzystana do innych celów.

W przypadku, gdy nie występuje ryzyko skażenia, woda użyta do chłodzenia pojemników i woda z destylacji może zostać użyta po skończeniu pracy do czyszczenia podłóg.

ROZDZIAŁ IX

Specjalne warunki dla gotowych dań mięsnych

Dodatkowo, oprócz warunków ogólnych przewidzianych w załączniku A i w rozdziałach I, II i III niniejszego Załącznika:

1. zakłady wytwarzające gotowe dania muszą posiadać oddzielne pomieszczenie do przygotowywania i opakowywania gotowych dań; oddzielne pomieszczenie nie jest konieczne w przypadku, gdy produkty mięsne i mięso są przygotowywane w innym czasie, pod warunkiem, że pomieszczenia wykorzystywane do takich czynności są czyszczone i dezynfekowane pomiędzy użyciem każdego rodzaju produktu;
 2. a) produkt mięsny zawarty w gotowym daniu musi, zaraz po gotowaniu:
 - (i) albo natychmiast zostać wymieszany z innymi składnikami; w takim przypadku czas, w którym temperatura produktu mięsnego wynosi pomiędzy 10-60°C musi być jak najkrótszy;
 - (ii) albo zostać schłodzony do temperatury 10°C lub niższej przed wymieszaniem z innymi składnikami;
 - b) produkt mięsny i gotowe danie muszą zostać schłodzone do temperatury wewnętrznej wynoszącej +10°C lub niższej w czasie nie dłuższym niż dwie godziny po zakończeniu gotowania i do temperatury przechowywania tak szybko jak tylko jest to możliwe. Jednakże, właściwe władze mogą zezwolić zakładowi na odstępstwo od okresu dwóch godzin, jeżeli dłuższy okres czasu jest uzasadniony powodami związanymi z stosowaną technologią produkcji, pod warunkiem zagwarantowania bezpieczeństwa produktu końcowego;
 - c) gotowe danie musi, stosownie do sytuacji, zostać zamrożone lub głęboko zamrożone bezpośrednio po schłodzeniu;
3. etykietowanie gotowych dań musi być zgodne z postanowieniami dyrektywy 79/112/EWG. Wykaz składników, do celów niniejszej dyrektywy, obejmuje wskazanie gatunków zwierząt.

Na gotowych daniach umieszcza się datę produkcji w sposób wyraźny na jednej z

zewnątrznych powierzchni opakowania dodatkowo oprócz informacji już określonych;

4. wyniki różnych kontroli przeprowadzanych przez przedsiębiorcę lub kierownika muszą być przechowywane tak, aby mogły zostać przedstawione na wniosek właściwych władz, przez minimalny okres czasu, który zostanie określony przez właściwe władze stosownie do trwałości danego produktu.

ZAŁĄCZNIK C

SPECJALNE NORMY W ZAKRESIE HIGIENY DLA WYTWARZANIA INNYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

ROZDZIAŁ I

Warunki ogólne

Pomieszczenia mogą zostać wykorzystane do produkcji produktów nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi wyłącznie w oparciu o następujące warunki:

- a) surowce nie nadające się do spożycia przez ludzi muszą być przechowywane w całkowicie oddzielnym pomieszczeniu lub na oddzielnym obszarze odbiorczym;
- b) muszą być przetwarzane w oddzielnych pomieszczeniach przy użyciu oddzielnych instalacji i sprzętu, z wyjątkiem przypadku, gdy przetwarzanie odbywa się w całkowicie zamkniętej instalacji lub sprzęcie używanym wyłącznie do tego celu;
- c) produkty końcowe z takich surowców muszą być przechowywane w innym pomieszczeniu lub w oddzielnych zbiornikach, które są odpowiednio oznakowane i nie mogą być przeznaczone do spożycia przez ludzi.

ROZDZIAŁ II

Specjalne warunki dla topionych tłuszczów zwierzęcych, skwarek i produktów ubocznych

Dodatkowo, oprócz warunków przewidzianych w załączniku A, mają zastosowanie następujące warunki:

A. Normy obowiązujące w zakładach gromadzących lub przetwarzających surowce

1. Ośrodki gromadzenia surowców i dalszy transport do zakładów przetwórczych muszą zostać wyposażone w chłodnię do przechowywania surowców w temperaturze równej lub niższej 7°C, chyba, że surowce są gromadzone i przetwarzane w terminach ustanowionych w literze B pkt 3 lit. b) i c).
2. Zakład przetwórczy musi posiadać, co najmniej:
 - a) chłodnię chyba, że surowce są gromadzone i przetwarzane w terminach ustanowionych w literze B pkt 3 lit. b);
 - b) pomieszczenie lub miejsce do odbioru surowców;
 - c) instalację ułatwiającą wzrokową kontrolę surowców;
 - d) stosownie do potrzeb, instalację do rozdrabniania surowców;
 - e) sprzęt do wytapiania surowców w drodze obróbki cieplnej lub działania ciśnienia lub za pomocą innej odpowiedniej metody;

- f) pojemniki lub zbiorniki, w których tłuszcz może być przechowywany w stanie ciekłym;
- g) urządzenie do uplastyczniania i krystalizacji tłuszczu dla ułatwienia przygotowywania i pakowania rynkowego, chyba, że zakład wysyła wyłącznie otrzymany ciekły tłuszcz zwierzęcy;
- h) pomieszczenie wysyłkowe, chyba, że zakład wysyła topiony tłuszcz zwierzęcy wyłącznie przy pomocy cystern;
- i) wodoszczelne pojemniki do usuwania surowców nie nadających się do spożycia przez ludzi;
- j) stosownie do sytuacji, odpowiedni sprzęt do przygotowywania produktów składających się z topionego tłuszczu zwierzęcego wymieszanego z innymi artykułami żywnościowymi i/lub przyprawami;
- k) jeżeli skwarki są przeznaczone do spożycia przez ludzi, odpowiednie urządzenia zapewniające higieniczne gromadzenie, opakowywanie bezpośrednie i pośrednie oraz przechowywanie w warunkach ustanowionych w literze B pkt 9.

B. Dodatkowe wymogi w zakresie higieny odnoszące się do przygotowywania topionego tłuszczu zwierzęcego, skwarek i produktów ubocznych

1. Surowce pochodzą od zwierząt, które po badaniu przed, i poubojowym, zostały uznane za nadające się do spożycia przez ludzi.
2. Surowce składają się z tkanki tłuszczowej lub kości nadających się do spożycia przez ludzi i które nie zawierają krwi ani też nieczystości. Nie mogą one wykazywać oznak zepsucia oraz muszą zostać uzyskane w higienicznych warunkach.
3.
 - a) Do przygotowywania topionego tłuszczu zwierzęcego, wykorzystuje się wyłącznie tkanki tłuszczowe lub kości, gromadzone w rzeźniach, zakładach rozbioru, lub zakładach przetwarzających mięso. Surowce będą transportowane i przechowywane do momentu topienia w higienicznych warunkach i w temperaturze wewnętrznej równej lub niższej niż 7°C;
 - b) na zasadzie odstępstwa od lit. a), surowce mogą być przechowywane i transportowane nieschłodzone pod warunkiem, że zostały przetopione w ciągu 12 godzin od dnia, w którym zostały uzyskane;
 - c) w drodze derogacji od lit. a), surowce gromadzone w sklepach detalicznych lub w pomieszczeniach przyległych do punktów sprzedaży, w przypadku, gdy rozbiór i przechowywanie mięsa lub mięsa drobiowego odbywa się jedynie w celu bezpośredniego zaopatrzenia końcowego klienta, mogą być używane do przygotowywania topionego tłuszczu zwierzęcego, pod warunkiem, że znajdują się one w odpowiednich warunkach higienicznych i

są właściwie opakowane. W przypadku, gdy surowce są gromadzone codziennie, należy przestrzegać wymogów w zakresie temperatury ustanowionych w lit. a) i b). Jeżeli surowce nie są gromadzone codziennie muszą one zostać schłodzone bezpośrednio po ich uzyskaniu.

4. Pojazdy i pojemniki do gromadzenia i transportu surowców muszą posiadać gładkie wewnętrzne powierzchnie, które są łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, a pojazdy muszą być odpowiednio zakryte. Pojazdy do transportu w warunkach chłodniczych muszą być skonstruowane w taki sposób, aby wymagana temperatura była utrzymywana przez cały okres transportu.
5. Przed topieniem, surowce są kontrolowane pod kątem obecności surowców nienadających się do spożycia przez ludzi lub ciał obcych. W przypadku stwierdzenia takiej obecności surowce takie muszą zostać usunięte.
6. Surowce są topione poprzez obróbkę cieplną, działanie ciśnienia lub za pomocą innych odpowiednich metod, po których następuje oddzielenie tłuszczu poprzez zlewanie, odwirowywanie, filtrację lub inne odpowiednie metody. Użycie rozpuszczalników jest zabronione.
7. Wytopiony tłuszcz zwierzęcy, który jest przygotowywany zgodnie z pkt. 1, 2, 3, 5 i 6 może w celu produkcji surowców zostać poddany rafinacji w tym samym lub innym zakładzie dla ulepszenia jego jakości fizyczno - chemicznej gdy tłuszcz do rafinacji spełnia normy ustanowione w pkt. 8.
8. Wytopiony tłuszcz zwierzęcy, w zależności od rodzaju, spełnia następujące normy:

	Bydło		Trzoda chlewna		Inne tłuszcze zwierzęce		
	Łój jadalny		Łój do rafinacji	Jadalny smalec	Smalec do rafinacji	Jadalne	Do rafinacji
	Z pierwszego topienia ¹	Inny					
maksymalne FFA (m/m %kwas oleinowy)	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	:3,0
Maksymalny nadtlenek	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Wilgotność i nieczystości	maksymalnie 0,5%						
Zapach, smak, kolor	normalny						

¹ Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany poprzez wytapianie w niskich temperaturach świeżego tłuszczu z serca, sieci jelitowej, nerek i krezki bydła, oraz tłuszczu z pomieszczeń, w których dokonuje się rozbioru mięsa.

² Świeży tłuszcz uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej trzody chlewnej.

9. Skwarki przeznaczone do spożycia przez ludzi są przechowywane:
- (i) przy wytapianiu w temperaturze równej lub niższej niż 70°C: w temperaturze niższej niż 7°C przez okres nieprzekraczający 24 godziny lub w temperaturze równej lub niższej niż -18°C;
 - (ii) przy wytapianiu w temperaturze wyższej niż 70°C i przy zawartości wilgoci równej lub przekraczającej 10% (m/m):
 - w temperaturze niższej niż 7°C przez okres czasu nieprzekraczający 48 godzin lub gdy współczynnik czasu i temperatury zapewnia równorzędne gwarancje,
 - w temperaturze równej lub niższej niż -18°C;
 - (iii) przy wytapianiu w temperaturze wyższej niż 70°C i przy zawartości wilgoci niższej niż 10% (m/m): brak ściśle określonych wymogów.

ROZDZIAŁ III

Szczególne warunki dla żołądków, pęcherzy i jelit

Dodatkowo, oprócz warunków przewidzianych w załączniku A i załączniku B rozdział I, II i III zakłady przetwarzające żołądki, pęcherze i jelita muszą spełniać następujące warunki:

1. pomieszczenia, instrumenty i narzędzia muszą być używane jedynie do pracy przy odnośnych produktach; musi istnieć wyraźny podział pomiędzy częścią czystą i brudną;
2. użycie drewna jest zakazane; jednakże, użycie palet drewnianych jest dopuszczone do transportu pojemników zawierających odnośne produkty;
3. należy zapewnić pomieszczenia do przechowywania materiałów służących do opakowywania;
4. opakowywanie bezpośrednio i pośrednio musi odbywać się w warunkach higienicznych w pomieszczeniu lub miejscu przeznaczonym do tego celu;
5. produkty, które nie mogą być trzymane w temperaturze otoczenia muszą być przechowywane do czasu wysłania, w obiektach przeznaczonych do tego celu.

W szczególności produkty, które nie są solone lub suszone muszą być trzymane w temperaturze nieprzekraczającej 3°C;

6. surowce muszą być transportowane z rzeźni pochodzenia do zakładu w zadowalających warunkach higienicznych i, jeżeli ma to uzasadnienie, biorąc pod uwagę okres

pomiędzy ubojem a odbiorem surowców, trzymane w warunkach chłodniczych. Pojazdy i pojemniki do transportu takich materiałów muszą posiadać gładkie powierzchnie wewnętrzne, które są łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji. Pojazdy do transportu w warunkach chłodniczych muszą być skonstruowane w taki sposób, aby wymagana temperatura mogła być utrzymywana przez cały czas trwania transportu.

ZAŁĄCZNIK D

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH¹⁴

nr¹⁵:

Kraj wywozu:

Ministerstwo:

Departament:

Odniesienie¹⁵:

I. Identyfikacja produktów mięsnych

Produkty wytworzone z mięsa od:
(Gatunek zwierząt)

Rodzaj produktów¹⁶

Rodzaj opakowania:

Liczba pojedynczych elementów lub opakowań:

Temperatura przechowywania i transportu¹⁶:

Okres przechowywania¹⁷:

Waga netto:

II. Pochodzenie produktów mięsnych

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia zatwierdzonego(ych) zakładu(ów) przetwórczego(ych).....

.....
.....

Jeśli jest to niezbędne:

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia zatwierdzonego(ych) chłodni:

.....

¹⁴ W rozumieniu art. 2 dyrektywy 77/99/EWG.

¹⁵ Nie obowiązkowe

¹⁶ Należy zaznaczyć promieniowanie jonizujące ze względów medycznych.

¹⁷ Należy wypełnić, jeżeli podane jest wskazanie zgodnie z art. 7 dyrektywy 77/99/EWG.

.....
.....
III. Przeznaczenie produktów mięsnych

Mięso zostanie wysłane

Z:
(miejsce wysyłki)

do:
(kraj przeznaczenia)

następującym środkiem transportu¹⁸:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....
Nazwa i adres odbiorcy:

.....
IV. Świadcstwo zdrowotności

Ja niżej podpisany, zaświadczam, że produkty mięsne opisane powyżej:

- a) zostały wytworzone ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych w warunkach określonych w dyrektywie 77/99/EWG¹⁹;
- b) zostały przygotowane z mięsa od gatunków zwierząt innych niż te, określone w art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG¹⁹;
- c) są przeznaczone do Republiki Greckiej¹⁹.

V. Jeżeli jest to konieczne:

W przypadku wyładowywania lub przeładowywania w zatwierdzonym zakładzie lub zatwierdzonej chłodni, należy wskazać:

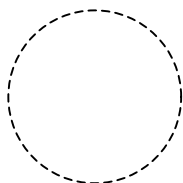
a) miejsce wyładowywania i przeładowywania (adres i numer zatwierdzenia):

.....
.....
.....
¹⁸ Podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

¹⁹ Niepotrzebne skreślić.

b) środek transportu²⁰:

.....
.....



Sporządzono w....., dnia.....
(miejsce) (data)

.....
(Podpis właściwych orgsnów)
(Nazwisko literami drukowanymi)

²⁰ Podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

DYREKTYWA RADY

z dnia 22 czerwca 1995 r.

zmieniająca Dyrektywę 64/433/EWG w sprawie warunków produkcji i obrotu świeżym mięsem

(95/23/WE)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

Dyrektywa 64/433/EWG⁴ reguluje produkcję i obrót świeżym mięsem pochodzącym od bydła, świń, owiec i kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych;

przepisy odnoszące się do zakładów o małej wydajności produkcyjnej, nadających się do zatwierdzenia w ramach uproszczonej struktury i infrastrukturalnych kryteriów, powinny zostać uproszczone z uwzględnieniem szczegółowych okoliczności i zasady subsydiarności;

wymogi higieniczne dla produkcji i handlu podrobami porcjowanymi powinny zostać bliżej określone;

przepisy dotyczące dokumentacji towarzyszącej mogą zostać uproszczone;

mięso z zakładów o małej wydajności produkcyjnej przeznaczone do produkcji oraz handlu powinno spełniać wyłącznie ogólne wymogi higieniczne i z tego powodu nie może być oznakowane stemplem Wspólnoty i być przedmiotem handlu;

maksymalne limity przerobu dla małych rzeźni i zakładów rozbioru mięsa powinny być dostosowane do limitów określonych w Dyrektywie Rady 92/120/EWG z dnia 17 października 1992 r. w sprawie warunków udzielania czasowych i ograniczonych derogacji od szczególnych wspólnotowych przepisów zdrowotnych dla produkcji i obrotu niektórymi produktami pochodzenia zwierzęcego⁵;

¹ Dz. U. nr C 224, z 12.08.1994, str. 15.

² Dz. U. nr C 109, z 1.05.1995.

³ Dz. U. nr C 397, z 31.12.1994, str. 18.

⁴ Dz. U. nr 121, z 29.07.1994, str. 2012/64. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz. U. nr L 268, z 24.09.1991, str. 69.) i ostatnio zmieniona Aktem przystąpienia 1994 r.

⁵ Dz. U. nr L 62, z 15.03.1993, str. 86.

podczas stosowania tych ograniczeń należy jednakże wziąć pod uwagę niektóre szczególne sytuacje;

doświadczenie pokazuje, iż istnieje potrzeba zmiany dyrektywy 64/433/EWG w wielu technicznych aspektach, które spowodowały problemy wynikające z jej praktycznego stosowania,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W Dyrektywie 64/433/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. Do art. 2 dodaje się następującą literę:

„o) „centrum przepakowania” oznacza zakład, gdzie zapakowane mięso przeznaczone do wprowadzenia na rynek jest ponownie gromadzone i/lub ponownie składane i/lub przepakowywane.”

2. W art. 3 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

a) sekcja A lit. a) otrzymuje następujące brzmienie:

„a) zostały uzyskane w rzeźni spełniającej warunki ustalone w rozdziałach I i II zał. I oraz zatwierdzone i nadzorowane zgodnie z art. 10;”

b) w sekcji A lit. f):

c) podpunkt ii) otrzymuje następujące brzmienie:

„ii) towarzyszący dokument handlowy, który:

- musi zostać sporządzony przez zakład wysyłający,
- poza danymi określonymi w rozdz. X punkt 50 załącznika I, musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny odpowiedniego zakładu, a w przypadku mięsa mrożonego, musi być wyraźnie określony miesiąc i rok zamrożenia,
- w przypadku mięsa przeznaczonego dla Finlandii i Szwecji, musi posiadać informacje określone w zał. IV części IV akapicie trzecim,
- musi być przechowywany przez odbiorcę, w celu przedłożenia na żądanie właściwemu organowi. W przypadku zachowanych danych komputerowych muszą one zostać wydrukowane na żądanie wyżej wymienionego urzędu;”

d) ostatni punkt otrzymuje następujące brzmienie:

„Na żądanie właściwego organu w Państwie Członkowskim przeznaczenia, należy dostarczyć atest zdrowia w przypadku, gdy mięso jest przeznaczone na eksport do

państwa trzeciego po przetworzeniu. Koszty uzyskania takiego atestu ponoszone są przez właścicieli zakładów;”

c) w sekcji B:

- zdanie wprowadzające otrzymuje następujące brzmienie:

„B. kawałki mniejsze niż te, o których mowa w sekcji A lub mięso bez kości, niezależnie od tego czy jest zapakowane, czy nie:”;

- w literach a) i b), słowa „lub zapakowane” powinny zawsze znajdować się za słowem „pokrojone”;

d) w sekcji C:

- w ust. 1 drugie zdanie otrzymuje następujące brzmienie:

„Nie pokrojone podroby muszą spełniać wymogi sekcji A i B.”,

- w ostatnim zdaniu ust. 1 skreśla się „porcjowany”,

- skreśla się ust. 2;

e) w sekcji D lit. b) dodaje się następujące zdanie:

„W tym przypadku weterynaryjny numer identyfikacyjny dla chłodni składowej należy podać w towarzyszącym dokumencie handlowym.”

f) dodaje się następująca sekcję:

„F. świeże mięso, z którego usunięto opakowanie i które ma zostać przepakowane w zakładzie innym niż ten, w którym zostało pierwotnie zapakowane:

a) musi spełniać wymogi sekcji A, B, C i D;

b) musi zostać wyjęte z opakowania i przepakowane w centrum przepakowania, które spełnia wymogi zawarte załączniku I rozdział I i które jest zatwierdzone oraz nadzorowane zgodnie z art. 10.”

3. Art. 4 otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 4

A. Od dnia 1 stycznia 1995 r. Państwa Członkowskie mogą, poprzez odstąpienie od postanowień art. 3, zezwalać na wprowadzenie na rynek w obrębie ich terytorium mięsa z rzeźni, które nie spełniają wymogów zawartych w zał. I rozdziałów I i II, gdy są spełnione następujące warunki:

a) dana rzeźnia musi:

- i) przerabiać nie więcej niż 20 sztuk zwierząt tygodniowo, a maksymalnie 1000 sztuk w ciągu roku;
 - ii) spełniać wymogi zawarte w zał. I rozdziałów V i VII ustępy 1, 2, 4 pkt 66, rozdz. XIV punkt 67 i rozdz. XV punkt 69, z wyjątkiem wymogów odnoszących się do importowanego mięsa świeżego, oraz punktów 71, 72, 73 załącznika;
 - iii) spełniać wymogi zał. II;
 - iv) zawiadomić z wyprzedzeniem służby weterynaryjne o czasie uboju, ilości i pochodzeniu zwierząt, tak aby służby te mogły przeprowadzić badanie przed ubojem, zgodnie z załącznikiem I rozdział VI na terenie gospodarstwa hodowlanego lub w rzeźni.
- b) obsługa rzeźni lub właściciel albo jego przedstawiciel muszą prowadzić rejestr:
- zwierząt wprowadzanych do zakładu i produktów poubojowych opuszczających wymieniony zakład,
 - przeprowadzanych kontroli,
 - wyników tych kontroli.

Informację tę należy przekazać odpowiedniemu organowi na jego żądanie;

- c) Urzędowy lekarz weterynarii lub jego zastępca musi przeprowadzić badanie mięsa po uboju zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII, a także z wymogami załącznika I rozdziału VII punkt 32. Jeśli zauważono w mięsie zmiany anatomopatologiczne lub mięso wydaje się odbiegać od normy, badanie poubojowe musi zostać przeprowadzone przez urzędowego lekarza weterynarii. Urzędowy lekarz weterynarii lub jego zastępca, musi na własną odpowiedzialność, regularnie kontrolować zgodność z przepisami higienicznymi określonymi w załączniku I rozdziały V i VII.

W trakcie stosowania niniejszego artykułu, Państwa Członkowskie używają następujących przeliczników:

- i) wołowina i cielęcina:
 - dorosłe bydło rogate w rozumieniu rozporządzenia (EWG) nr 805/68 i zwierzęta jednokopytne: 1 sztuka,
 - inne bydło rogate: 0,5 sztuki.
- ii) wieprzowina:
 - świnie o wadze ponad 100 kg: 0,20 sztuki,

- inne świnie a): 0,15 sztuki,
- iii) inne mięso:
 - owce i kozy: 0,10 sztuki,
 - jagnięta, kozłeta i prosięta o wadze mniejszej niż 15 kg: 0,05 sztuki.

B. W ramach limitu wynoszącego 1000 sztuk żywca, o którym mowa w sekcji A ust. 1 lit. a) podpunkt i), Państwa Członkowskie mogą odbiec od ustalonego tam tygodniowego limitu, aby wziąć pod uwagę konieczność uboju jagniąt i kozłat w okresach przedświątecznym pod warunkiem, że w czasie uboju obecny jest urzędowy lekarz weterynarii i spełnione są wszystkie wymogi sanitarne oraz że mięso nie zostało zamrożone przed wprowadzeniem na rynek.

C. Maksymalne ilości określone w sekcji A ust. 1 lit. a) podpunkt i) mogą być stosowane do indywidualnych użytkowników rzeźni, prowadzących ubój na własny rachunek w dokładnie ustalonych dniach, w zakładzie, który spełnia następujące wymogi:

- a) właściciel zakładu lub jakakolwiek inna osoba będąca użytkownikiem tego zakładu, przeszła odpowiednie szkolenie BHP zatwierdzone przez właściwy organ;
- b) zwierzęta przeznaczone do uboju są własnością właściciela zakładu lub rzeźnika prowadzącego własną działalność gospodarczą, albo zostały nabyte przez nich oraz spełniają wymogi wymienione w lit. d);
- c) mięso jest produkowane w zakładach, które spełniają wymogi przedstawione w załączniku II;
- d) produkcja musi być ograniczona do zaopatrzenia zakładów należących do rzeźników, o których mowa w lit. b) i do sprzedaży na miejscu klientom lub instytucjom lokalnym.

Po dodaniu szeregu poszczególnych wielkości uboju maksymalne ilości określone w sekcji A, ust. 1 lit. a) podpunkt i), mogą zostać zwiększone do 30 sztuk żywca tygodniowo i 1500 sztuk rocznie dla rzeźni spełniających warunki przedstawione w pkt. 1. Państwa Członkowskie korzystające z tej możliwości przedłożą Komisji listę zakładów stosujących te przepisy.

D. Zgodnie z procedurami określonymi w art. 16, Państwa Członkowskie mogą na własny wniosek zostać uprawnione do stosowania wymogów sekcji A, do rzeźni zlokalizowanych w rejonach charakteryzujących się specjalnymi ograniczeniami geograficznymi lub trudnościami związanymi z podażą, które przerabiają nie więcej niż 2000 sztuk żywca rocznie.

E. Odstępstwa mogą zostać ustalone przez właściwy organ, zgodnie z załącznikiem II w przypadku zakładów rozbioru, które nie są usytuowane w zatwierdzonym zakładzie i które produkują nie więcej niż pięć ton mięsa bez kości tygodniowo lub odpowiedniej ilości mięsa z kością.

Przepisy załącznika I rozdziałów V, VII, IX pkt. 38, z wyjątkiem wymogów związanych z temperaturą pomieszczenia, w którym przeprowadza się rozbiór określony w pkt. 46 lit. c) zdaniu

drugim oraz w rozdziale X pkt. 48, znajdują zastosowanie do rozbioru i magazynowania w zakładach, o których mowa w ust. 1.

F. Mięso pochodzące z zakładów, o których mowa w niniejszym artykule, ocenione jako nadające się do konsumpcji, i jako zgodne z wymogami zdrowotnymi i higienicznymi ustalonymi w niniejszej dyrektywie, musi być oznakowane pieczęcią krajową, której nie należy mylić z pieczęcią Wspólnoty i która w szczególności nie może być owalna. Pieczęć nie jest konieczna dla kawałków mięsa, które nie zostały zapakowane.

G. Państwa Członkowskie mogą także dopuszczać odstępstwa od minimalnych wymogów załącznika I rozdziału I dotyczących małych chłodzi, w których przechowywane jest tylko mięso pakowane i inne artykuły spożywcze. Szwecja może do dnia 20 czerwca 1997 r. dopuścić magazynowanie pakowanego i nie pakowanego mięsa, w jednej i tej samej chłodni, jednakże oddzielonych od siebie w odpowiedni sposób.

H. Rzeźnie korzystające z odstępstw w niniejszym artykule, podlegają inspekcjom Wspólnoty wymaganym dla zatwierdzania zakładów.

a) w celach zastosowania stawek przeliczeniowych zwierzęta dzikie traktowane są w taki sam sposób, co inne gatunki zwierząt;”

4) Wprowadza się następujący artykuł:

„Artykuł 4a

1. Państwa Członkowskie dostarczą najpóźniej do dnia 31 grudnia 1995 r. listę zakładów, o których mowa w art. 1 Dyrektywy 91/498/EWG* i listę zakładów, dla których ustalone zostały limity czasowe na mocy niniejszego artykułu.

2. Właściwe organy mogą udzielić rzeźni, która kwalifikuje się do uzyskania odstępstwa zgodnie z art. 2 Dyrektywy 91/498/EWG*, i która może udowodnić, że rozpoczęła proces dostosowawczy do wymogów niniejszej dyrektywy, ale która nie może z innych niezależnych od siebie przyczyn spełnić pierwotnie ustalonych limitów czasowych dodatkowego czasu potrzebnego do spełnienia tych wymogów.

3. W przypadkach, w których zakład zarejestrowany, zgodnie z art. 4, przechodzi zmiany związane z restrukturyzacją, zatwierdzoną przez właściwe organy, mającą na celu uzyskanie uprawnienia zgodnie z art. 10, organy te mogą określić ilości wprowadzone na rynek przez dany zakład, zgodnie z postępowaniem w tych pracach.

4. Przenosząc przepisy niniejszej dyrektywy do prawodawstwa krajowego, Państwa Członkowskie muszą dokładnie określić, w jaki sposób, będą stosowane kary przewidziane w art. 10 i art. 2 ust. 2 Dyrektywy 91/498/EWG, jeżeli zakład, o którym mowa w niniejszym artykule, nie spełnia zobowiązań podjętych przez ten zakład w ramach przyznania mu czasowego odstępstwa, mianowicie tak aby wymienione sankcje mogły być zastosowane najpóźniej od dnia 31 grudnia 1995 r., w przypadku Szwecji od dnia 31 grudnia 1996 r., a w przypadku Austrii i Finlandii od dnia 31 grudnia 1997 r.

* Dyrektywa Rady 91/498/EWG z dnia 29 lipca 1991 r. w sprawie warunków udzielania czasowych i ograniczonych uchyleń od określonych przepisów zdrowotnych Wspólnoty związanych z produkcją i handlem świeżego mięsa (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 105.). Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem przystąpienia z 1994 r.”

5. W art. 5 ust. 1 lit. a) podpunkt iii) dodaje się wyrażenie: „makroskopowo widoczny” przed wyrazem „sarkocystoza”.

6 W art. 6 wprowadza się następujące zmiany:

- ust. 1 lit e) myślnik piąty skreśla się wyrażenie: „poprawne przeprowadzenie wykrwawienia”;

- w ust. 1 lit. h) otrzymuje następujące brzmienie:

„h) mięso musi być oznakowane krajową pieczęcią, której nie należy mylić z pieczęcią Wspólnoty i która w szczególności nie powinna być owalna.”

7. W podpunkcie iii) pierwszego akapitu art. 9 wprowadza się wyrażenie: „i w zatwierdzonym centrum pakowania” po wyrażeniu „chłodnia składowa”.

8. Na końcu czwartego i piątego akapitu art. 10 ust. 1 dodaje się następujące wyrażenie: „odnośnie części jego czynności lub całego zakładu”.

9. W art. 12:

a) ust. 1 otrzymuje następujące brzmienie:

„1. Eksperti weterynaryjni należący do Komisji mogą, o ile jest to konieczne, aby zapewnić jednolite stosowanie niniejszej dyrektywy i we współpracy z właściwymi organami w Państwach Członkowskich, przeprowadzać kontrole w terenie. Poprzez kontrolę reprezentatywnej ilości zakładów mogą także sprawdzić, czy właściwe organy przeprowadzają w zakładach kontrole zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy. Państwo Członkowskie, na którego terytorium prowadzone są kontrole, zapewni ekspertom wszelką pomoc niezbędną w wypełnianiu ich obowiązków. Komisja powiadomi dane Państwo Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.”

b) dodaje się następujący ustęp:

„3. Przepisy wykonawcze do niniejszego artykułu, w szczególności te obejmujące ustalenia dotyczące współpracy z organami krajowymi, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustaloną w art. 16.”

10. Skreśla się art. 13 ust. 1.

11. W załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

a) w rozdziale II punkt 14 lit. c) podpunkt i) dodaje się następujące wyrażenie:

„jeżeli czynności prowadzone są w rzeźni. Ponadto w przypadku świń, niniejszy przepis stosowany jest w zakresie koniecznym do zapobiegania skażeniu świeżego mięsa i podrobów”;

b) w rozdziale IV punkt 17 lit. a), odniesienie do „rozdział XIV ust. 4 pkt 66” zastępuje się: „rozdział XIV ust. 8 punkt 66”;

c) rozdział VI ust. I punkt 25 otrzymuje następujące brzmienie:

„Zwierzęta muszą przejść badania w terminie nie późniejszym niż 24 godziny, od momentu ich przybycia do rzeźni i nie mniej niż 24 godziny przed czasem ich uboju. Ponadto urzędowy lekarz weterynarii ma za prawo żądać przeprowadzenia kontroli w każdym innym momencie”;

d) w rozdziale VII punkt 33 dodaje się następujące zdanie:

„Mechaniczne nadmuchiwanie, w celu zdjęcia skóry z jagniąt i kozłat o wadze mniejszej niż 15 kg, może zostać dozwolone przez właściwe organy, zgodnie wymogami higienicznymi.”;

e) w rozdziale IX punkt 43 słowo „krojenie” zastępuje się słowem: „rozbieranie” i skreśla się wyrażenie: „bydło rogate”;

f) w rozdz. XI:

- punkt 49 otrzymuje następujące brzmienie:

„Oznakowanie zdrowotne musi zostać przeprowadzone pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. W tym celu nadzoruje on:

a) znak zdrowotny,

b) znaki i materiał do opakowań, jeżeli zostały oznakowane pieczęcią wymienioną w niniejszym rozdziale.”

- w punkt 50 lit. b) dodaje się następujący akapit:

„Wymiary i właściwości oznakowania mogą zostać zmniejszone dla oznakowania zdrowotnego w przypadku jagniąt, kozłat i prosiąt.”;

- w punkt 51:

i) wprowadza się następujący drugi myślnik:

„- tusze jagnięce, kozłęce i prosięce muszą posiadać, co najmniej dwie pieczęcie, po jednej z każdej strony tuszy, na łopatce lub na zewnętrznej powierzchni ud,”;

ii) wprowadza się następujący drugi akapit:

„Jednakże w przypadku tusz jagnięcych, koźlęcych i prosięcych oznakowanie może mieć formę etykiety lub etykietki, ale musi istnieć możliwość użycia ich tylko jednokrotnie.”;

- punkty 52–56 otrzymują następujące brzmienie:

„52. Wątroby bydła, świń i zwierząt jednokopytnych muszą być znakowane metodą termiczną zgodnie z punkt 50, jeżeli przeznaczone są na rynek innego Państwa Członkowskiego lub kraju z Europejskiego Obszaru Gospodarczego (EOG).

53. Wszystkie inne produkty uboczne uboju nadające się do konsumpcji przez człowieka, muszą być natychmiast oznakowane, zgodnie z punkt 50, bezpośrednio na samym produkcie albo na opakowaniu. Oznakowanie, zgodnie z punkt 50, musi być umieszczone na etykiecie przymocowanej albo wydrukowanej na opakowaniu. Jeżeli pakowanie odbywa się w rzeźni, oznakowanie musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu.

54. Opakowanie musi być zawsze oznakowane zgodnie z punkt 55.

55. Pakowane mięso krojone i pakowane podroby, o których mowa w punkt 52 i 53, muszą posiadać oznakowanie zdrowotne zgodnie z punkt 50. Oznakowanie musi zawierać weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu rozbioru zamiast numeru rzeźni. Oznakowanie musi być umieszczone na etykiecie przymocowanej lub wydrukowanej na opakowaniu w taki sposób, aby ulegało zniszczeniu w momencie otwarcia opakowania. Nie zniszczenie oznakowania jest akceptowane tylko w momencie, kiedy samo opakowanie ulega zniszczeniu w trakcie otwierania.

Jednakże gdy ćwiartowane mięso lub podroby są pakowane, zgodnie z rozdziałem XII punkt 62, wyżej wymieniona etykieta może być przymocowana do opakowania. W przypadku podrobów pakowanych w rzeźni, numer umieszczony na oznakowaniu musi być weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym danej rzeźni. Niniejszy wymóg stosowany jest także tam, gdzie używane są pojemniki do transportu (euroskrzynie) spełniające wymogi pkt 59 lit. b).

56. Tam, gdzie świeże mięso jest pakowane w porcjach handlowych, przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży, stosuje się punkty 53 i 55. Wymogi wymiarowe zawarte w punkt 50 nie muszą być stosowane do oznakowania wymaganego w ramach niniejszego punktu.

Jeżeli mięso jest przepakowywane w innym zakładzie niż ten, w którym było pierwotnie pakowane, opakowanie musi zawierać oznakowanie zdrowotne zakładu rozbioru, w którym mięso było pierwotnie pakowane lub oznakowanie zdrowotne centrum pakowania.”;

- punkt 58 otrzymuje następujące brzmienie:

„58. Kolory używane do oznakowania zdrowotnego muszą być zgodne z wymienionymi w art. 2 ust. 8 dyrektywy 94/36/WE (Dz. U. nr L 237 z 10.09.1994, str. 13.).”

g) w rozdziale XII,

- do pkt. 59 lit a) dodaje się następujący akapit:

„Na opakowanie nie można stosować drewna z wyjątkiem tusz jagnięcych i kozłowych, pod warunkiem, że zachowane zostaną wszystkie środki ostrożności, tak aby zapobiec przypadkowemu kontaktowi mięsa z drewnem w przypadku rozdarcia opakowania.”,

- punkt 60 akapit czwarty otrzymuje następujące brzmienie:

„Jeżeli wątroby, nerki lub serca są przedmiotem handlu lub są importowane, każde opakowanie może zawierać dany narząd tylko w całości.”,

- pkt. 62 otrzymuje następujące brzmienie:

„Jeśli opakowanie spełnia wszystkie wymagania ochrony, nie musi być w takim przypadku przezroczyste i bezbarwne. Euroskrzynie mogą być także używane jako drugie pojemniki, jeśli spełnione są warunki pkt. 59.”,

- do pkt. 63 dodaje się następujący akapit:

„Świeże mięso może być także pakowane w pomieszczeniu rozbioru, pod warunkiem, że euroskrzynie, które muszą spełniać wymogi punkt 59 lit. b), zostały umyte i zdezynfekowane przed ich wniesieniem do pomieszczenia rozbioru.”,

- do pkt. 64 dodaje się następujące wyrażenie:

„z wyjątkiem mięsa porcjowanego przeznaczonego do bezpośredniej sprzedaży”,

h) w rozdziale XIV pkt. 66 akapit drugi otrzymuje następujące brzmienie:

„Z przyczyn technicznych, związanych z procesem dojrzewania mięsa, mogą być udzielane odstępstwa od niniejszego wymogu, po dokładnej analizie przypadku przez właściwe organy, dla transportu mięsa do zakładów rozbioru lub masarni znajdujących się w bliskim sąsiedztwie rzeźni, pod warunkiem, że taki transport nie zajmuje więcej niż dwie godziny.”

12. W załączniku II rozdział II:

i) w pkt. 10:

- w lit. c) wyrażenie „wyraźnie wydzielone miejsca” zastępuje się wyrażeniem: „wyraźnie wydzielone miejsce”,

- lit. f) otrzymuje następujące brzmienie:

„f) pomieszczenie chłodnicze o odpowiedniej pojemności odpowiednio do rozmiaru i rodzaju zwierząt poddawanych ubojowi, z wydzielonym miejscem przeznaczonym na magazynowanie skonfiskowanych tusz, z wyjątkiem przypadków, kiedy tusze są natychmiast przesłane pod urzędową kontrolą do specjalistycznego zakładu w celu przeprowadzenia dodatkowych badań.”;

ii) w pkt. 11:

- skreśla się wyrażenie: „lub umyć”,

- dodaje się następujące zdanie:

„W ubojni, żołądki i wnętrzności mogą być myte wówczas, gdy zwierzęta nie są poddawane ubojowi.”;

iii) dodaje się następujący punkt:

„15. Rzeźnie muszą posiadać pomieszczenie z zamykaną szafką do dyspozycji służby dokonującego kontroli.”

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne wraz z wszelkimi sankcjami, konieczne do wdrożenia niniejszej dyrektywy do dnia 1 lipca 1995 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Wspomniane środki powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego przyjętych na podstawie niniejszej dyrektywy.

3. Do czasu wprowadzenia w życie niniejszej dyrektywy, obowiązują odpowiednie przepisy krajowe będą stosowane zgodnie z ogólnymi zasadami Traktatu.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie w dniu jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsza decyzja obowiązuje od dnia 1 lipca 1995 r.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 czerwca 1995 r.

W imieniu Rady

Ph. VASSEUR

Przewodniczący

Decyzja Komisji

z 22 maja 2003 r.

przyznająca Szwecji uchylenie dyrektywy Rady 64/433/EWG i przyznająca równoważne warunki zdrowotne, które mają być przestrzegane w odniesieniu do rozbioru świeżego mięsa

(Notyfikowana jako dokument numer C(2003) 1635)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2003/380/WE)

KOMISJA WSPÓNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat Ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 64/433/EWG z 26 czerwca 1964 r. o warunkach zdrowotnych dla produkcji i wprowadzania na rynek świeżego mięsa(1), ostatnio zmienioną przez dyrektywę 95/23/WE(2), w szczególności jej artykuł 13,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z postanowieniami artykułu 18(3) dyrektywy Rady 72/462/EWG(3), ostatnio zmienionej przez rozporządzenie(WE) nr 1452/2001(4), została przyjęta decyzja z 28 stycznia 1991 r. zezwalająca na rozbiór na ciepło tuszy wołowych i wieprzowych na specjalnych warunkach w pewnych zakładach w Szwecji.

(2) Szwecja przystąpiła do Wspólnoty ze skutkiem począwszy od 1 stycznia 1995 r. Dlatego dyrektywa 72/462/EWG nie jest już odpowiednią podstawą prawną dla decyzji zezwalającej na rozbiór na ciepło. Dlatego należy przyjąć nową decyzję w dyrektywie 64/433/EWG.

(3) Władze Szwecji, listem z 15 lipca 2002 r., przedstawiły Komisji prośbę o uchylenie punktu 46(d) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG odnośnie do rozbioru świeżej wołowiny i wieprzowiny. Ta prośba proponuje warunki zdrowotne, które są równoważne z tymi, o których mowa w tym ustępie.

(4) Przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Niezależnie od punktu 46(d) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG, Szwecja może zezwalać na rozbiór świeżej wołowiny i wieprzowiny pod warunkami, o których mowa w załączniku do niniejszej decyzji.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja jest skierowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 22 maja 2003 r.

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

(1) Dz. U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

(2) Dz. U. nr L 243 z 11.10.1995, str. 7.

(3) Dz. U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28.

(4) Dz. U. nr L 198 z 21.07.2001, str. 11.

ZAŁĄCZNIK

Specjalne warunki dla rozbioru tuszy wołowych i wieprzowych

1. Tusze, pochodzące z miejsca uboju, po schłodzeniu w chłodniach działających w temperaturze powietrza w ylocie urządzeń odparowujących, która pozwala na schłodzenie tuszy do temperatury wewnętrznej 7 ° C w ciągu 48 godzin dla tuszy wołowych i 20 godzin dla tuszy wieprzowych, są transportowane do pomieszczenia rozbioru, którego temperatura nie przewyższa 12 ° C, znajdującego się w tej samej grupie budynków co pomieszczenia do schładzania.
2. Przeniesienie mięsa odbywa się w pojedynczej operacji.
3. Tusze są wprowadzane do pomieszczenia rozbioru i są pozbawiane kości zanim temperatura wewnętrzna osiągnie 7 ° C, jeśli rozbiór dokonywany jest w ciągu 48 godzin od zakończenia czynności uboju dla tuszy wołowych i 20 godzin dla tuszy wieprzowych.
4. Okres czasu pomiędzy wprowadzeniem mięsa do pomieszczenia rozbioru i poddaniem dalszemu schładzaniu nie może przekraczać 60 minut.
5. Zaraz po podzieleniu i zapakowaniu, mięso zostaje przetransportowane do odpowiednich chłodni.

DYREKTYWA RADY

z dnia 15 lutego 1971 r.

w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym

(71/118/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i art. 100,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego¹,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady nr 123/67/EWG z dnia 13 czerwca 1967 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku w sektorze mięsa drobiowego² doprowadziło do stworzenia jednolitego rynku w tym sektorze;

dopóki przeszkodą w handlu będą różnice istniejące między wymogami zdrowotnymi dotyczącymi mięsa drobiowego w Państwach Członkowskich, wdrożenie niniejszego rozporządzenia nie przyniesie pożądanych rezultatów;

należy zbliżyć przepisy zdrowotne Państw Członkowskich w celu wyeliminowania różnic;

należy przyjąć przepisy wspólnotowe, które, po okresie przejściowym, w którym przepisy te obowiązywać będą jedynie w handlu wewnątrzspółnotowym, stosowane będą również w odniesieniu do mięsa drobiowego wprowadzonego do obrotu w Państwach Członkowskich; niniejszej dyrektywy nie ma zastosowania do mięsa drobiowego dostarczanego, na pewnych warunkach, bezpośrednio przez producentów konsumentom;

celem zamierzonego zbliżenia przepisów powinna być w szczególności standaryzacja warunków sanitarnych dotyczących mięsa drobiowego w rzeźniach, podczas jego przechowywania i transportu; właściwe organy Państw Członkowskich odpowiedzialne są za zatwierdzenie rzeźni, które powinny spełniać warunki sanitarne określone w niniejszej dyrektywie oraz za zapewnianie przestrzegania warunków takiego zatwierdzenia; należy ustanowić również przepisy dotyczące zatwierdzania przez Państwa Członkowskie chłodni składowych;

¹ Dz.U. nr 109 z 9.07.1964, str. 1721/64.

² Dz.U. nr 117 z 19.06.1967, str. 2301/67.

w celu zagwarantowania odpowiedniej kontroli zdrowotnej, z uwzględnieniem szczególnych warunków, w jakich się ją przeprowadza, należy powierzyć niektóre zadania wykwalifikowanym asystentom pracującym na odpowiedzialność i pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii;

dla wszystkich Państw Członkowskich należy określić podstawowe wymogi, zarówno w sferze teoretycznej jak i praktycznej, szkolenia asystentów oraz innego rodzaju warunki niezbędne do zapewnienia ich kompetencji, uczciwości i bezstronności, nie wyłączając stopniowego ujednolicania regulacji i programów dotyczących ich szkolenia;

w przypadku handlu wewnątrzspółnotowego, wystawienie świadectwa zdrowia przez urzędowego lekarza weterynarii kraju wywozu uznano za najlepszą formę zapewnienia właściwych organów kraju przeznaczenia, że przesyłka mięsa drobiowego odpowiada przepisom niniejszej dyrektywy; świadectwo takie powinno towarzyszyć przesyłce mięsa drobiowego do miejsca przeznaczenia;

Państwa Członkowskie mają prawo do zakazywania wprowadzania na ich terytorium mięsa drobiowego pochodzącego z innego Państwa Członkowskiego, które uznano za nienadające się do spożycia przez ludzi, lub które nie spełnia wymogów wspólnotowych przepisów sanitarnych;

w takich przypadkach, nadawca powinien, na swój wniosek lub na wniosek jego przedstawiciela, posiadać prawo zwrotu mięsa, o ile nie sprzeciwiają się temu względy natury sanitarnej;

w przypadku zakazu lub ograniczenia, należy powiadomić o ich przyczynach nadawcę lub jego przedstawiciela, a w niektórych wypadkach, także właściwe organy kraju wywozu;

w przypadku sporu między nadawcą a władzami Państwa Członkowskiego przeznaczenia odnośnie uzasadnienia zakazu lub ograniczenia nadawca powinien mieć możliwość uzyskania opinii biegłego lekarza weterynarii, który zostanie wyznaczony spośród sporządzonej przez Komisję listy;

spory powstałe między Państwami Członkowskimi dotyczące uzasadnienia zatwierdzenia rzeźni powinny być rozwiązywane na mocy procedury nadzwyczajnej przez Stały Komitet Weterynaryjny ustanowiony przez Radę w dniu 15 października 1968 r.;

w niektórych dziedzinach, w których pojawiają się szczególne problemy, zbliżenie przepisów Państw Członkowskich może nastąpić dopiero po przeprowadzeniu dogłębnych badań;

przepisy zdrowotne dotyczące handlu żywym drobiem i świeżym mięsem drobiowym będą przedmiotem innych wspólnotowych dyrektyw; konieczne wydaje się obecnie podjęcie pierwszych kroków w kierunku zbliżenia przepisów prawa krajowego w tych dziedzinach, poprzez ustanowienie pewnych warunków, zgodnie z którymi Państwa Członkowskie mogą zakazywać lub ograniczać wprowadzanie mięsa drobiowego na ich terytorium z przyczyn sanitarnych oraz poprzez przyjęcie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego nadzwyczajnej procedury wspólnotowej, zgodnie z którą przyjęte przez Państwo Członkowskie środki mogą być badane w ścisłej współpracy między Państwami Członkowskimi a Komisją, i, o ile zaistnieje taka potrzeba, zmieniane lub uchylane,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

TYTUŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się do handlu świeżym mięsem zwierząt domowych należących do następujących gatunków: kur, indyków, perliczek, kaczek i gęsi.
2. Za mięso drobiowe uważa się wszystkie części tych zwierząt nadające się do spożycia przez ludzi.
3. Za świeże mięso uważa się wszelkiego rodzaju mięso drobiowe, które nie zostało poddane żadnemu procesowi konserwacji; jednakże, dla celów niniejszej dyrektywy, za świeże mięso drobiowe uważa się miso schłodzone i zamrożone.

Artykuł 2

Użyte w niniejszej dyrektywie określenia oznaczają:

- a) „*tusza*”: tusza ubitego drobiu po okrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu; jednakże usunięcie nerek i części łąp na poziomie stępu oraz głowy nie jest obowiązkowe;
- b) „*części tuszy*”: części tuszy, zgodnie z definicją w lit. a);
- c) „*podroby*”: świeże mięso, inne niż mięso tuszy, określone w lit. a), nawet, jeżeli jest naturalnie połączone z tuszą;
- d) „*wnętrznosci*”: podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, włączając tchawicę i przełyk, w miarę potrzeby, podgardle;
- e) „*badanie przedubojowe*”: badanie żywego drobiu przeznaczonego do uboju, zgodnie z załącznikiem I rozdział III;
- f) „*badanie poubojowe*”: badanie drobiu ubitego w rzeźni, bezpośrednio po uboju, zgodnie z załącznikiem I rozdział V;
- g) „*urzędowy lekarz weterynarii*”: lekarz weterynarii wyznaczony przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego;
- h) „*asystenci*”: przeszkolone osoby oficjalnie wyznaczone przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego do pomocy urzędowemu lekarzowi weterynarii;
- i) „*kraj wywozu*”: Państwo Członkowskie, z którego świeże mięso drobiowe wysyłane jest do innego Państwa Członkowskiego;
- j) „*kraj przeznaczenia*”: Państwo Członkowskie, do którego wysyłane jest świeże mięso

drobiowe z innego Państwa Członkowskiego.

TYTUŁ II

Przepisy dotyczące handlu wspólnotowego oraz handlu w Państwach Członkowskich

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby do handlu dopuszczone było tylko świeże mięso drobiowe, które, nie naruszając przepisów art. 11, spełnia następujące warunki:

- a) pochodzi z rzeźni zatwierdzonej i nadzorowanej zgodnie z art. 5 ust. 1;
- b) pochodzi ze zwierzęcia rzeźnego, które poddany badaniu przedubojowemu, przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub asystentów, zgodnie z przepisami art. 4 i uznane, po przeprowadzeniu tego badania, za nadające się do uboju do celów handlu świeżym mięsem drobiowym;
- c) poddano je przetwarzaniu z zachowaniem należytych warunków sanitarnych, zgodnie z przepisami załącznika I rozdziału IV;
- d) zostało poddane badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub asystentów, zgodnie z przepisami art. 4, i uznane za nadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami załącznika I rozdział VI;
- e) opatrzone zostało znakiem potwierdzającym zgodność z przepisami załącznika I rozdział VII;
- f) zgodnie z przepisami załącznika I rozdział IX przechowywane jest po badaniu poubojowym, w należytych warunkach sanitarnych w rzeźniach zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 5 ust. 1 lub w chłodniach składowych zatwierdzonych i nadzorowanych zgodnie z art. 5 ust. 4;
- g) zostało odpowiednio zapakowane i przewożone jest w należytych warunkach sanitarnych, zgodnie z przepisami załącznika I rozdział X i XI.

2. Z handlu wyłączone jest:

- a) świeże mięso drobiowe poddane działaniu wody utlenionej lub innych substancji odbarwiających bądź naturalnych lub sztucznych barwników;
- b) świeże mięso drobiowe poddane działaniu antybiotyków lub substancji konserwujących bądź zmiękczających;
- c) świeże mięso drobiowe poddane działaniu środków aromatyzujących.

3. Jednakże, jeżeli zezwoli na to kraj przeznaczenia warunki, określone w ust. 1 nie obowiązują w przypadku mięsa nie przeznaczonego do spożycia przez ludzi; w tym wypadku kraj przeznaczenia podejmie wszelkie działania, w celu uniknięcia użycia mięsa do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.

4. Warunków przewidzianych w ust. 1 nie stosuje się do świeżego mięsa drobiowego, które w odosobnionych przypadkach dostarczane jest przez producenta drobiu bezpośrednio ostatecznemu konsumentowi na jego własny użytek, bez przeznaczenia do sprzedaży obnośnej, wysyłkowej lub na targu.

Artykuł 4

1. Podczas przeprowadzania badania przedubojowego i poubojowego oraz podczas nadzorowania warunków sanitarnych, które spełniać powinny rzeźnie, ustanowionych w załączniku I rozdziały II i IV, urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą pomagać asystenci, działający na jego odpowiedzialność i pod jego nadzorem

2. Asystentami mogą być jedynie osoby, które spełniają warunki określone w załączniku II. Rada, działając na wniosek Komisji, ustanawia bardziej szczegółowe przepisy dotyczące poziomu szkolenia wymaganego w stosunku do asystentów na mocy pkt. 1 lit. b) i d) oraz pkt. 4 załącznika II.

3. Asystenci mogą pomagać urzędowemu lekarzowi weterynarii tylko w następujących działaniach:

- nadzorowanie stosowania zasad sanitarnych, określonych w załączniku I rozdziały II i IV;
- sprawdzanie czy w czasie badania przedubojowego nie znaleziono żadnych objawów, określonych, w załączniku I rozdział II pkt 12;
- sprawdzanie czy podczas badania poubojowego spełniane są warunki wymienione w załączniku I rozdział VI pkt 28.

Artykuł 5

1. Właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego, na którego terytorium znajduje się rzeźnia zapewnia, aby zatwierdzenie, określone w art. 3 ust. 1 lit. a) udzielane było tylko w przypadku przestrzegania przepisów załącznika I rozdziały I i II oraz jeśli rzeźnia jest w stanie spełnić pozostałe warunki tego załącznika; organ ten zapewnia również, że przestrzeganie tych przepisów jest stale nadzorowane przez urzędowego lekarza weterynarii i że cofnięcie zatwierdzenia następuje w przypadku nieprzestrzegania jednego lub kilku z tych przepisów.

2. Wszystkie zatwierdzone rzeźnie rejestrowane są w wykazie i każdej z nich nadaje się weterynaryjny numer identyfikacyjny. Każde Państwo Członkowskie dostarcza Państwom Członkowskim oraz Komisji wykaz zatwierdzonych rzeźni oraz ich weterynaryjne numery identyfikacyjne i powiadamia je o cofnięciu zatwierdzenia.

3. Jeżeli Państwo Członkowskie uzna, że w rzeźni innego Państwa Członkowskiego warunki zatwierdzenia nie są lub przestały być przestrzegane, powiadamia o tym właściwy organ centralny tego państwa. Organ ten podejmuje wszelkie niezbędne środki i powiadamia właściwy organ centralny pierwszego Państwa Członkowskiego o podjętych decyzjach oraz powodach ich podjęcia.

Jeżeli to Państwo Członkowskie obawia się, że niezbędne środki nie zostały podjęte lub nie są wystarczające może przedstawić sprawę Komisji, która zwraca się do jednego lub większej liczby biegłych lekarzy weterynarii o wydanie opinii. Państwa Członkowskie, w świetle tej opinii mogą, zostać upoważnione, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12, do tymczasowego zakazania wprowadzania na ich terytorium świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z tej rzeźni.

Upoważnienie może zostać cofnięte, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12, w świetle nowej opinii wydanej przez jednego lub kilku biegłych lekarzy weterynarii.

Biegli lekarze weterynarii powinni być obywatelami Państwa Członkowskiego innego niż Państwo Członkowskie zaangażowane w spór.

Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja ustanawia ogólne zasady stosowania przepisów niniejszego ustępu, w szczególności dotyczące wyznaczania biegłych lekarzy weterynarii oraz procedury wydawania przez nich przez nich opinii.

4. Chłodnie składowe, nawet w przypadku, gdy znajdują się poza rzeźnią, w zakresie dotyczącym przechowywania świeżego mięsa drobiowego nadzorowane są przez urzędowego lekarza weterynarii.

Właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego, na terytorium, którego znajduje się chłodnia składowa, odpowiedzialny jest za zatwierdzenie chłodni, w której przechowuje się świeże mięso drobiowe oraz za cofnięcie zatwierdzenia.

Artykuł 6

Bez uszczerbku dla przepisów art. 3 ust. 2 oraz do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych, niniejsza dyrektywa nie wpływa na stosowanie przepisów Państw Członkowskich dotyczących:

- a) warunków dotyczących zatwierdzania chłodni składowych, określonych w art. 5 ust. 4 oraz możliwości cofnięcia takiego zatwierdzenia;
- b) przetwarzania mięsa drobiowego z użyciem substancji, które mogą spowodować, że spożycie świeżego mięsa drobiowego stanie się niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzi, oraz wchłaniania przez drób takich substancji jak: antybiotyki, estrogeny, tyreostatyki, substancje zmiękczające, pestycydy, herbicydy lub substancje zawierające arszenik lub antymon;
- c) dodawania do świeżego mięsa drobiowego obcych substancji oraz poddawaniu ich działaniu promieniowania jonowego lub ultrafioletowego.

Artykuł 7

Prawo odwoływania się od decyzji podjętych przez właściwe władze na podstawie niniejszej dyrektywy zapewnione w obowiązującym ustawodawstwie Państw Członkowskich nie jest ograniczone niniejszą dyrektywą.

TYTUŁ III

Przepisy dotyczące handlu wyłącznie we Wspólnocie

Artykuł 8

Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że świeżemu mięsu drobiowemu wysłanemu do innego Państwa Członkowskiego, podczas transportu do kraju przeznaczenia, towarzyszy świadectwo zdrowia potwierdzające wymogi przewidziane w załączniku I rozdział VIII.

Artykuł 9

1. Nie naruszając uprawnień wynikających z przepisów art. 5 ust. 3 akapit drugi zdanie drugie, Państwo Członkowskie może zakazać wprowadzenia do obrotu na jego terytorium świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z innego Państwa Członkowskiego, jeżeli podczas kontroli zdrowotnej przeprowadzonej w kraju przeznaczenia stwierdzono, że:

- a) mięso takie nie nadaje się do spożycia przez ludzi,
- b) nie są przestrzegane przepisy art. 3, 8 lub art. 14.

2. Decyzje podjęte na podstawie ust. 1, na wniosek nadawcy lub jego przedstawiciela, zezwalają na dokonanie zwrotu świeżego mięsa drobiowego, o ile nie przeciwstawiają się temu względy natury sanitarnej. W każdym przypadku podejmuje się środki bezpieczeństwa w celu niedopuszczenia do nieprawidłowego wykorzystania takiego mięsa.

3. O takich decyzjach oraz o powodach ich podjęcia należy poinformować nadawcę lub jego przedstawiciela. Na wniosek nadawcy uzasadnione decyzje bezzwłocznie podaje się do jego wiadomości na piśmie, z poinformowaniem o prawie odwołania przewidzianym w obowiązujących przepisach oraz o formie i terminach, zgodnie z którymi wszczyna się postępowanie odwoławcze.

4. Jeżeli powodem podjęcia decyzji jest stwierdzenie występowania choroby zakaźnej, zepsucie mięsa zagrażające zdrowiu ludzi lub poważne naruszenia przepisów niniejszej dyrektywy, decyzje te wraz z uzasadnieniem podaje się bezzwłocznie również do wiadomości właściwego organu centralnego kraju wywozu.

Artykuł 10

Każde Państwo Członkowskie przyznaje nadawcom, których świeże mięso drobiowe nie może być wprowadzone do obrotu na jego terytorium, zgodnie z art. 9 ust. 1, uprawnienie do uzyskania opinii biegłego lekarza weterynarii. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że zanim właściwe organy zastosują jakiegokolwiek środki, takie jak zniszczenie mięsa, biegli lekarze weterynarii będą mieli możliwość stwierdzenia czy warunki przewidziane w art. 9 ust. 1 zostały spełnione.

Biegli lekarze weterynarii powinni być obywatelami Państwa Członkowskiego innego niż państwo wywozu lub państwo przeznaczenia.

Komisja, działając na wniosek Państwa Członkowskiego, sporządza listę biegłych lekarzy

weterynarii, którzy mogą być wyznaczeni do wydawania takich opinii. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi Komisja określa ogólne zasady wydawania opinii, w szczególności dotyczące procedury ich wydawania.

Artykuł 11

1. Bez uszczerbku dla przepisów ust. 2-4, przepisy zdrowotne Państw Członkowskich dotyczące handlu żywym drobiem i świeżym mięsem drobiowym obowiązywać będą do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych.

2. Państwo Członkowskie może, jeżeli zachodzi niebezpieczeństwo rozprzestrzenienia się chorób zwierzęcych wynikające z wprowadzenia na jego terytorium świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z innego Państwa Członkowskiego, podjąć następujące środki:

- a) w przypadku wybuchu epidemii zwierzęcej w innym Państwie Członkowskim, tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie świeżego mięsa drobiowego z części terytorium tego państwa, objętego epidemią;
- b) w przypadku rozprzestrzenienia się epidemii zwierzęcej lub w przypadku gdy dojdzie do wybuchu innej groźnej i zakaźnej choroby zwierząt, tymczasowo zakazać lub ograniczyć wprowadzanie świeżego mięsa drobiowego z całego terytorium tego państwa;

3. Każde Państwo Członkowskie powinno bezzwłocznie powiadomić inne Państwa Członkowskie i Komisję o wybuchu na jego terytorium jakiegokolwiek choroby, określonej w ust. 2 i środkach, które podjęto w celu jej zwalczania. Powiadamia również bezzwłocznie o zwalczeniu choroby.

4. Środki podjęte przez Państwo Członkowskie na podstawie ust. 2 oraz ich odwołanie powinny być bezzwłocznie podane do wiadomości innych Państw Członkowskich oraz Komisji, wraz z uzasadnieniem podjętych decyzji.

Zgodnie z procedurą, określoną w art. 12, może zostać podjęta decyzja o odwołaniu lub zmianie tych środków, w szczególności, w celu zapewnienia ich zgodności ze środkami przyjętymi przez inne Państwa Członkowskie.

5. W przypadku zaistnienia sytuacji przewidzianej w ust. 2 i jeżeli konieczne okaże się, aby pozostałe Państwa Członkowskie stosowały środki przyjęte na mocy tego ustępu, w miarę potrzeb, poprawione stosownie do ust. 4, właściwe środki przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12.

Artykuł 12

1. W przypadku, gdy procedury ustanowione w niniejszym artykule mają być zastosowane, sprawy bezzwłocznie powinny być przedstawiane przez przewodniczącego, z jego inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu ustanowionemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r., zwanego dalej „Komitetem”.

2. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie wazone są zgodnie z

art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt przepisów, które mają być przyjęte. Komitet wydaje opinię na temat tych środków w terminie dwóch dni. Opinia wydawana jest większością dwunastu głosów.

4. Jeżeli środki są zgodne z opinią Komitetu, Komisja bezzwłocznie przyjmuje je i wprowadza w życie. Jeżeli nie są one zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii Komisja bezzwłocznie przedstawia Radzie propozycje środków, które należy przyjąć. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w terminie piętnastu dni od dnia przedstawienia sprawy Radzie, nie przyjęła ona tych środków, Komisja przyjmuje zaproponowane środki i stosuje je bezzwłocznie, z wyjątkiem przypadków, gdy Rada odrzuciła środki zwykłą większością.

Artykuł 13

1. Przepisy art. 12 stosuje się w okresie osiemnastu miesięcy od dnia, w którym sprawa została po raz pierwszy przedstawiona Komitetowi, na mocy przepisów art. 12 ust. 1 lub na mocy innych odpowiednich przepisów.

Artykuł 14

1. Państwa Członkowskie zakazują używania obecnie stosowanej metody chłodzenia mięsa zwanej „Spinchiller”. Zakaz ten wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1976 r.

2. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, Komisja przedłoży Radzie, do dnia 1 stycznia 1972 r., raport dotyczący informacji na temat istnienia jednej lub kilku zastępczych metod chłodzenia mięsa.

3. Termin, określony w ust. 1 może zostać przedłużony do dnia 1 stycznia 1977 r., chyba że Rada, działając na wniosek Komisji, stwierdzi, do dnia 1 stycznia 1972 r., że opracowano jeden lub kilka nowych procesów użytecznych przemysłowo.

TYTUŁ IV

Przepisy końcowe

Artykuł 15

Do dnia wejścia w życie wspólnotowych przepisów dotyczących przywozu z państw trzecich świeżego mięsa drobiowego, Państwa Członkowskie stosują w przywozie przepisy odpowiadające, co najmniej przepisom niniejszej dyrektywy.

Artykuł 16

Bez uszczerbku dla przepisów art. 14, Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do dostosowania się do przepisów niniejszej dyrektywy i jej załączników:

- a) w odniesieniu do handlu wewnątrzspółnotowym, w ciągu dwóch lat od ogłoszenia niniejszej dyrektywy;
- b) w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego produkowanego i wprowadzonego do obrotu na ich terytorium, w nieprzekraczalnym terminie pięciu lat od ogłoszenia niniejszej dyrektywy.

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 18

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 lutego 1971 r.

W imieniu Rady

M. COINTAT

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

WARUNKI SANITARNE W RZEŹNIACH

1. Rzeźnie powinny posiadać:
 - a) pomieszczenie lub miejsce pod dachem dostatecznie duże i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, w którym przeprowadza się badanie przedubojowe drobiu;
 - b) specjalne pomieszczenie łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, przeznaczone wyłącznie dla drobiu chorego lub podejrzanego o występowanie u niego choroby;
 - c) pomieszczenie przeznaczone do uboju dostatecznie duże, aby ogłuszenie i okrwawianie oraz oskubanie z piór, z możliwością sparzenia można było przeprowadzić w odrębnych miejscach. W każdym przejściu między pomieszczeniem, w którym dokonuje się uboju a pomieszczeniem lub miejscem, określonym w lit. a), innym niż niewielki otwór przeznaczony wyłącznie do przeprowadzenia drobiu, który ma zostać poddany ubojowi, powinny znajdować się automatycznie zamykane drzwi.
 - d) pomieszczenie, w którym dokonuje się patroszenia i przygotowywania dostatecznie duże, aby patroszenie dokonywane było w miejscu wystarczająco oddalonym od innych stanowisk pracy lub oddzielone od nich przegrodą w taki sposób, aby nie dopuścić do ich zabrudzenia. W każdym przejściu między pomieszczeniem, w którym dokonuje się patroszenia i przygotowywania, a pomieszczeniem, w którym dokonywany jest ubój, innym niż niewielki otwór przeznaczony wyłącznie do przeprowadzenia drobiu, który ma zostać poddany ubojowi, powinny znajdować się automatycznie zamykane drzwi.
 - e) pomieszczenie, z którego dokonywana jest wysyłka, o ile jest ono potrzebne;
 - f) dostatecznie duże pomieszczenie lub pomieszczenia chłodnicze lub zamrażarki;
 - g) pomieszczenie lub miejsce przeznaczone do pozyskiwania piór, chyba że są one traktowane jako odpady;
 - h) specjalne zamykane pomieszczenia przeznaczone odpowiednio do przechowywania mięsa zatrzymanego oraz mięsa niezdrowego uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi oraz odpadów, pod warunkiem że mięso takie i odpady nie są codziennie usuwane z rzeźni;
 - i) specjalne pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do technicznej obróbki lub niszczenia mięsa uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z pkt. 28 i mięsa, które zgodnie z pkt. 29 nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi, odpadów i wtórnych produktów uboju, przeznaczonych do użytku przemysłowego, jeżeli taka obróbka lub niszczenie odbywa się w zakładzie;
 - j) szatnie, umywalki, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody, toalety nie

mogą bezpośrednio wychodzić na pomieszczeń pracownicze; umywalki powinny być podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, materiały do mycia i odkażania dezynfekcji rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalki powinny znajdować się w pobliżu toalet;

- k) specjalnie przygotowane miejsca na obornik, o ile nie jest on natychmiast usuwany z zachowaniem zasad sanitarnych;
- l) miejsce i odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji klatek i pojazdów;
- m) odpowiednio wyposażone zamknięte pomieszczenie do wyłącznej dyspozycji służb weterynaryjnych;
- n) w pomieszczeniach pracowniczych odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi; urządzenia te powinny znajdować się jak najbliżej stanowisk pracy; kurki nie mogą być odkręcane ręcznie; do urządzeń tych powinna być doprowadzona ciepła i zimna woda bieżąca, powinny znajdować się tam środki czystości i dezynfekcji oraz jednorazowe ręczniki; do czyszczenia narzędzi nie należy używać wody, której temperatura jest niższa od + 82° C;
- o) wyposażenie umożliwiające przeprowadzenie w każdej chwili skutecznej kontroli weterynaryjnej, która wymagana jest na mocy niniejszej dyrektywy;
- p) odpowiednie mur otaczający lub inne sposoby ogrodzenia;
- q) bez uszczerbku dla przepisów lit. a), b), c) i d), odpowiednie rozdzielanie sektora brudnego od sektora czystego;
- r) w pomieszczeniach wymienionych w lit. a) - j):
 - podłoga z materiałów nieprzepuszczalnych, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji oraz nie ulegająca gniciu, zaprojektowana w taki sposób aby umożliwiać łatwy odpływ wody;
 - gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym poryciem lub pomalowane do wysokości, co najmniej 2 metrów, w których kąty i rogi są zaokrąglone;
- s) odpowiedni system wentylacyjny i, w miarę potrzeby, system odparowywania wody;
- t) w pomieszczeniach dla żywego lub ubitego drobiu naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie powoduje zmiany kolorów;
- u) odpowiednie doprowadzenie, pod ciśnieniem, wyłącznie wody pitnej; jednakże woda nie nadająca się do picia, w drodze wyjątku, może być używana do wytwarzania pary, pod warunkiem że zainstalowane w tym celu instalacje uniemożliwiają wykorzystanie takiej wody do innych celów; ponadto, w drodze wyjątku, można zezwolić na wykorzystanie wody nie nadającej się do picia w urządzeniach chłodniczych. Instalacja, którą doprowadzana jest woda powinna

być pomalowana na czerwono i nie może przebiegać przez pomieszczenia, w których znajduje się mięso;

- v) odpowiednie doprowadzenie gorącej wody pitnej;
- w) instalacja odprowadzająca ścieki, zgodna z wymogami zdrowotnymi;
- x) odpowiednie urządzenia chroniące przed szkodnikami, takimi jak owady, gryzonie, itp.;
- y) narzędzia i sprzęt roboczy oraz sprzęt, który styka się ze drobiem podczas przechowywania, wykonany z nierdzewnego materiału, łatwy do czyszczenia i dezynfekcji;
- z) specjalne, wodoszczelne pojemniki wykonane z nierdzewnego materiału, które nie mogą być otwarte z łatwością przeznaczone do składowania mięsa uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi w rozumieniu rozdziału VI pkt 28.

ROZDZIAŁ II

WARUNKI SANITARNE DOTYCZĄCE PERSONELU, POMIESZCZEŃ, SPRZĘTU I NARZĘDZI W RZEŹNIACH

2. Wymaga się absolutnej czystości od personelu, pomieszczeń, sprzętu i narzędzi.
 - a) personel powinien w szczególności nosić czyste ubrania robocze i nakrycia głowy, jasne i dające się łatwo umyć. Personel zajmujący się ubojem zwierząt, obróbką i przenoszeniem mięsa jest zobowiązany do mycia i dezynfekowania rąk kilka razy w ciągu jednego dnia roboczego oraz przy każdym rozpoczęciu pracy. Personel, który miał styczność z chorymi zwierzętami lub zakażonym mięsem musi niezwłocznie starannie umyć ręce i ramiona w gorącej wodzie, a następnie poddać je dezynfekcji. W pomieszczeniach roboczych i magazynowych zabronione jest palenie tytoniu;
 - b) z wyjątkiem pracujących dla zakładu zwierząt pociągowych, żaden pies, kot, ani inne zwierzęta, inne niż drób przeznaczony do uboju w danej rzeźni, określonej w art. 1 ust. 1, nie może przebywać w rzeźni. Zakaz ten nie dotyczy królików ani ptaków innych nieokreślonych w art. 1 ust. 1, i przeznaczonych do natychmiastowego uboju, pod warunkiem, że nie są one przetrzymywane, poddawane ubojowi, przetwarzane lub przechowywane w tym samym czasie i pomieszczeniach, co drób.

Należy systematycznie zwalczać gryzonie, owady i wszelkie inne robactwo;

- c) pomieszczenia wymienione w rozdziale I pkt 1 lit. a) - e) powinny być starannie czyszczone i dezynfekowane wtedy, gdy jest to konieczne i zawsze po zakończeniu dnia pracy;
- d) klatki służące do dostarczania drobiu powinny być zbudowane z materiałów nierdzewnych, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji oraz wyposażone w

nieprzepuszczalny spód. Każdorazowo po opuszczeniu klatki przez drób należy je czyścić i dezynfekować;

- e) sprzęt i narzędzia używane do uboju, obróbki mięsa i jego przechowywania powinny być utrzymane w dobrym stanie używalności i w czystości. Należy je starannie czyścić i dezynfekować kilka razy w ciągu dnia roboczego oraz na zakończenie dnia pracy i przed ponownym ich użyciem, jeżeli zostały zanieczyszczone, w szczególności, drobnoustrojami chorobotwórczymi;
 - f) pojemniki przeznaczone na mięso szkodliwe dla zdrowia, nie nadające się do spożycia przez ludzi oraz na podroby powinny zostać opróżnione po ich użyciu, oczyszczone i zdezynfekowane za każdym razem po opróżnieniu.
3. Pomieszczenia, narzędzia, sprzęt roboczy oraz urządzenia wykorzystywane przy uboju mięsa i jego przechowywaniu mogą być używane jedynie do tych celów.
 4. Mięso drobiowe oraz pojemniki na mięso nie powinny mieć styczności z podłogą.
 5. Pióra powinny zostać usunięta zaraz po oskubaniu.
 6. Użycie detergentów, środków odkażających, pestycydów nie może wpływać na zdatność mięsa do spożycia.
 7. Zakazuje się osobom, które mogą zanieczyścić mięso wykonywania prac przy uboju i obróbce mięsa, w szczególności osobom, które:
 - a) chorują na dur brzuszny lub podejrzane są o chorowanie na dur brzuszny, paratyfus A i B, zakaźne zapalenie jelit (salmonelloza), dyzenterię, zakaźne zapalenie wątroby, szkarlatynę lub są nosicielami tych chorób;
 - b) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na zakaźną gruźlicę;
 - c) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na zakaźne choroby skóry;
 - d) wykonujących w tym samym czasie prace, które mogą spowodować przeniesienie bakterii na mięso;
 - e) noszących na rękach bandaże, chyba że są to szczelne opatrunki osłaniające niezainfekowaną ranę;
 8. Od każdej osoby pracującej przy przetwarzaniu mięsa drobiowego wymaga się świadectwa lekarskiego. Potwierdza ono, że nie ma przeciwwskazań do wykonywania takiej pracy; świadectwo takie należy odnawiać, co roku i każdorazowo, gdy zażąda tego urzędowy lekarz weterynarii; należy je zachować do dyspozycji lekarza weterynarii.

ROZDZIAŁ III

BADANIE PRZEDUBOJOWE

9. Drób przeznaczony do uboju poddawany jest badaniu przedubojowemu w okresie 24 godzin po przywiezieniu do rzeźni. W przypadku, gdy od badania minęło więcej niż 24 godziny badanie to należy powtórzyć bezpośrednio przed dokonaniem uboju.
10. Badanie przedubojowe może ograniczyć się do poszukiwania uszkodzeń wywołanych transportem, pod warunkiem, że w okresie ostatnich 24 godzin drób został zbadany w gospodarstwie, z którego pochodzi i uznano go za zdrowy. Ponadto po przywiezieniu drobiu do rzeźni należy potwierdzić jego tożsamość.

Jeśli badanie przedubojowe przeprowadzone w gospodarstwie pochodzenia drobiu, nie zostało wykonane przez tego samego urzędowego lekarza weterynarii zwierzętom powinno towarzyszyć świadectwo zdrowia zawierające szczegóły określone w załączniku III.

11. Badania przedubojowe należy przeprowadzać w odpowiednich warunkach oświetleniowych.
12. Badanie powinno stwierdzić:
 - a) czy drób jest zakażony chorobą, która może być przeniesiona na ludzi i zwierzęta, lub czy występują objawy choroby albo czy ogólny stan drobiu wskazuje, że taka choroba może wystąpić;
 - b) czy występują objawy choroby lub ogólne zaburzenia stanu zdrowia, co może spowodować, że mięso nie będzie się nadawało do spożycia przez ludzi.
13. Za nienadający się do spożycia przez ludzi uważa się drób dotknięty pomorem drobiu, rzekomym pomorem drobiu, wścieklizną, salmonellozą, cholera lub ornitozą.
14. Nie przeznaczają się do uboju w celu przeznaczenia do spożycia przez ludzi jako świeże mięso osobników, u których stwierdzono:

- w wyniku obecności w rzeźni chorych osobników,
- na podstawie informacji o ich zdrowiu z miejsca ich pochodzenia,

że miały styczność z ptakami chorymi na pomór drobiu, rzekomy pomór drobiu, salmonellozę, cholera lub ornitozę, w taki sposób, że choroba mogła zostać na nie przeniesiona.

15. Drób, określony w pkt. 12, 13 i 14 powinien podlegać uboju oddzielnie oraz po dokonaniu uboju innego drobiu.

ROZDZIAŁ IV

WARUNKI SANITARNE DOTYCZĄCE UBOJU

16. Drób wprowadzony do pomieszczeń, w których dokonuje się uboju powinny zostać ubity niezwłocznie po ogłuszeniu.

17. Wykrwawianie powinno być całkowite i przeprowadzone w taki sposób, aby nie spowodować zanieczyszczenia poza miejscem uboju.
18. Drób należy oskubać z piór niezwłocznie i w całości.
19. Drób należy wypatroszyć bezzwłocznie. Tuszę należy otworzyć w taki sposób, aby można było przeprowadzić kontrolę jamy brzusznej i wnętrzości. W tym celu należy usunąć wątrobę, śledzionę i przewód pokarmowy z tuszy w taki sposób, aby jej nie zanieczyścić i aż do chwili przeprowadzenia badania nie naruszyć naturalnych połączeń wnętrzości.
20. Po przeprowadzeniu badania wnętrzości powinny one być niezwłocznie oddzielone od tuszy, a części nie nadające się do spożycia przez ludzi należy natychmiast usunąć.

Wnętrzości lub ich części połączone z tuszą, z wyjątkiem nerek, należy, o ile jest to możliwe i z zachowaniem warunków sanitarnych, natychmiast usunąć w całości.

21. Nadmuchiwanie mięsa drobiowego, jego czyszczenie za pomocą ścierek oraz wypełnianie tusz jest zabronione, z wyjątkiem przypadku, gdy tusze wypełniane są jadalnymi podrobami, które pochodzą z drobiu poddanego ubojowi w zakładzie.

Części drobiu i podroby należy zapakować zgodnie z pkt. 35.

22. Nacinanie tusz i usuwanie lub przerób mięsa drobiowego przed zakończeniem badania jest zabronione. Urzędowy lekarz weterynarii może zarządzić wykonanie każdego innego zabiegu wymaganego dla potrzeb inspekcji.
23. Zatrzymane mięso uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z pkt. 28 lub niedopuszczone do spożycia przez ludzi zgodnie z pkt. 29, pióra i odpady powinny, tak szybko jak jest to możliwe, zostać umieszczone w pomieszczeniach, na powierzchniach lub w pojemnikach, określonych w pkt 1 lit. g), h) i i), i należy postępować z nim w taki sposób, aby ograniczyć możliwość zakażenia do minimum.
24. Po zakończeniu badania i usunięciu wnętrzości świeże mięso drobiowe powinno zostać niezwłocznie oczyszczone i schłodzone z zachowaniem warunków sanitarnych.

ROZDZIAŁ V

BADANIE POUBOJOWE

25. Bezpośrednio po dokonaniu uboju wszystkie części zwierzęcia muszą zostać poddane badaniu.
26. Badanie poubojowe należy przeprowadzać w odpowiednich warunkach oświetleniowych.
27. Badanie poubojowe obejmuje:
 - a) wzrokowe oględziny ubitego osobnika,

- b) w miarę potrzeb, badanie dotykowe i rozcięcie ubitego zwierzęcia,
- c) poszukiwanie anomalii w strukturze, kolorze, zapachu i, gdzie stosowne, smaku;
- d) w miarę potrzeb, badania laboratoryjne.

ROZDZIAŁ VI

DECYZJE URZĘDOWEGO LEKARZA WETERYNARII PODEJMOWANE PODCZAS BADANIA POUBOJOWEGO

28. 1. Za nienadający się całkowicie do spożycia przez ludzi uznaje się drób, u którego badanie poubojowe wykazało:
- śmierć spowodowaną inną przyczyną niż ubój,
 - ogólne zanieczyszczenie,
 - poważne urazy i wylewy,
 - nienormalny zapach, kolor i smak,
 - gnicie,
 - nienormalną strukturę,
 - charłactwa,
 - obrzęk,
 - wodobrzusze,
 - żółtaczkę,
 - choroby zakaźne,
 - grzybica kropidlakowa,
 - toksoplazmozy,
 - rozległe występowanie pasożytów pod skórą lub w mięśniach,
 - złośliwe lub liczne nowotwory,
 - leukozę,
 - zatrucie.
2. Za nienadające się do spożycia przez ludzi uznaje się części poddanego ubojowi zwierzęcia, u których występują miejscowe urazy niemające wpływu na stan

pozostałej części mięsa.

29. Do spożycia przez ludzi nie są przeznaczone następujące wnętrzności: tchawica, płuca, oddzielone od tuszy zgodnie z przepisami pkt. 20 oraz przełyk, podgardle, jelito i woreczek żółciowy.

ROZDZIAŁ VII

ZNAKOWANIE

30. Znakowanie przeprowadza się na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, który jest w posiadaniu i przechowuje:

- a) przyrządy przeznaczone do znakowania mięsa, które może przekazać asystentom tylko w chwili znakowania, na czas potrzebny do wykonania tej czynności;
- b) etykiety i opakowania po umieszczeniu na nich pieczęci lub znaku, określonych w pkt. 31 oraz pieczęcie, określone w pkt. 31. Etykiety, opakowania i pieczęcie przekazywane są asystentom w chwili, w której mają zostać użyte, w ilości odpowiedniej do potrzeb.

31. Znakowanie obejmuje:

- a) dla nie zapakowanych tuszy, przymocowywanie do każdej z nich pieczęci.

Pieczęć powinna być taka, aby nie można jej było użyć powtórnie; powinna być wykonana z odpornego materiału, który spełnia wszystkie warunki sanitarne oraz mieć wymiary umożliwiające umieszczenie na niej w sposób czytelny następujących informacji:

- w górnej części, wielkimi literami, dwie pierwsze litery kraju wywozu,
- pośrodku, weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni.
- w części dolnej, jeden ze skrótów: CEE, EEG lub EWG.

Litery i cyfry powinny mieć 0,2 cm wysokości;

- b) dla zapakowanych tuszy i części tuszy - umieszczenie znaku na opakowaniu, zamkniętym w taki sposób, aby po otwarciu nie można go było powtórnie użyć.

Opakowanie powinno być wykonane z dostatecznie wytrzymałego materiału, spełniającego wszystkie warunki sanitarne; znak podaje takie same informacje jak wymagane dla pieczęci, w obydwu przypadkach zamieszczane litery powinny mieć ten sam wymiar.

- c) dla podrobów niezawierających się w tuszy, umieszczenie znaku na zamkniętym opakowaniu, tak jak w lit. b) lub umieszczenie na etykiecie dobrze widocznego znaku, który powinien być skutecznie przytwierdzony do opakowania. Etykieta należy umieścić w taki sposób, aby przy otwieraniu opakowania została

zniszczona.

Znak powinien być okrągłym znakiem wykonanym tuszem o szerokości 6,5 cm i wysokości 4,5 cm. Na pieczęci należy umieścić, w sposób czytelny, następujące informacje:

- w górnej części, wielkimi literami, nazwę kraju wywozu,
- pośrodku weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni.
- w części dolnej jeden ze skrótów: CEE, EEG lub EWG.

Wysokość liter powinna wynosić 0,8 cm a cyfr 1,1 cm.

ROZDZIAŁ VIII

ŚWIADECTWO ZDROWIA

32. Oryginał świadectwa zdrowia powinien towarzyszyć świeżemu mięsu drobiowemu podczas transportu do kraju przeznaczenia. Świadectwo zdrowia powinno być wydane przez urzędowego lekarza weterynarii w chwili załadunku. Wygląd i treść świadectwa zdrowia powinna się zgadzać z wzorem przedstawionym w załączniku IV. Świadectwo to należy sporządzić, co najmniej w języku kraju przeznaczenia oraz podaniem informacji określonych we wzorze przedstawionym w załączniku IV.

ROZDZIAŁ IX

PRZECHOWYWANIE

33. Świeże mięso drobiowe należy, po schłodzeniu określonym w pkt. 24, utrzymywać w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku + 4°C

ROZDZIAŁ X

PAKOWANIE

34. a) Opakowania (na przykład skrzynie, kartony) powinny spełniać wszystkie warunki sanitarne, w szczególności:
- nie mogą wpływać na cechy organoleptyczne mięsa,
 - nie mogą przenosić substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi,
 - być dostatecznie wytrzymałe, aby zapewniać skuteczną ochronę mięsa podczas transportu i przenoszenia.
- b) Opakowania nie mogą zostać powtórnie użyte do pakowania mięsa, chyba że są wykonane z materiałów nierdzewnych, łatwych do czyszczenia i zostały wcześniej oczyszczone i poddane dezynfekcji.

35. Jeżeli świeże mięso drobiowe zapakowane jest w opakowania (na przykład w plastikowe arkusze), które bezpośrednio stykają się z mięsem, pakowanie powinno być wykonywane w sposób zgodny z warunkami sanitarnymi.

Opakowania takie powinny być przezroczyste, bezbarwne oraz dodatkowo spełniać warunki określone w pkt. 34 lit. a); opakowań tych nie można powtórnie użyć do pakowania mięsa.

Części mięsa drobiowego lub podroby oddzielone od tuszy powinny być zawsze zapakowane w ściśle przylegającą, ochronną warstwę spełniającą powyższe kryteria.

ROZDZIAŁ XI

TRANSPORT

36. Świeże mięso przewożone jest pojazdami lub w pojemnikach zaprojektowanych i wyposażonych w taki sposób, aby podczas całego transportu utrzymywana była temperatura określona w rozdziale IX.
37. Środki transportu świeżego mięsa drobiowego nie mogą być używane do przewozu żywych zwierząt lub jakichkolwiek innych produktów, które mogą spowodować zepsucie lub zakażenie mięsa, chyba że po rozładowaniu tych produktów zostaną dokładnie oczyszczone, poddane dezynfekcji i, w miarę potrzeby odświeżeniu.
38. Świeże mięso drobiowe może być przewożone jednocześnie z substancjami, które mogą na nie oddziaływać lub nadawać mu zapach wyłącznie w przypadku zastosowania odpowiednich środków ostrożności.
39. Świeże mięso drobiowe nie może być przewożone pojazdami lub innym środkami transportu, które nie są czyste i nie zostały poddane dezynfekcji.
40. Przed dokonaniem wysyłki urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, że pojazdy lub pojemniki oraz warunki załadunku odpowiadają warunkom sanitarnym, określonym w niniejszym rozdziale.

ZAŁĄCZNIK II

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ASYSTENTÓW

1. Wyłącznie następujące osoby mogą być zaakceptowane jako asystenci:
 - a) przedstawiają zaświadczenie właściwemu organowi, że legitymują się nieposzlakowaną opinią;
 - b) posiadają odpowiednie wykształcenie;
 - c) są fizycznie zdolne do wykonywania takich czynności;
 - d) wykażą się odpowiednią wiedzą techniczną w przeprowadzonym teście umiejętności.
2. Bez uszczerbku dla przepisów załącznika I rozdział II pkt. 7 i 8, asystentami nie mogą być osoby, które:
 - a) wykonują prace mogące stwarzać zagrożenie zakażenia świeżego mięsa drobiowego;
 - b) wykonują zawód rzeźnika, prowadzą rzeźnię drobiu lub pracują w niej w innym charakterze, zajmują się handlem drobiem lub paszą przeznaczoną dla drobiu, udzielają konsultacji w zakresie odżywiania drobiu, zajmują się zawodowo hodowlą ptaków lub są zatrudnione w gospodarstwach rolnych.
3. Sprawdzian umiejętności, określony w pkt. 1 lit. d), przeprowadza właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego lub inny wyznaczony przez niego organ. Do sprawdzianu mogą być dopuszczeni jedynie kandydaci, którzy odbyli trzymiesięczną praktykę u urzędowego lekarza weterynarii.
4. Sprawdzian, określony w pkt. 3 składa się z części teoretycznej i części praktycznej. Obejmuje on następujące zagadnienia:
 - a) część teoretyczna:
 - podstawowa wiedza z anatomii i fizjologii drobiu;
 - podstawowa wiedza z patologii drobiu;
 - podstawowa wiedza z patologii anatomicznej drobiu;
 - podstawowa wiedza o higienie a w szczególności higienie przemysłowej;
 - metody i procedury uboju drobiu, obróbki, pakowania i transportu;
 - znajomość przepisów ustawodawczych, wykonawczych i administracyjnych dotyczących wykonywanej pracy.

b) część praktyczna:

- badanie i ocena drobiu przeznaczonego do uboju;
- badanie i ocena drobiu po dokonaniu uboju;
- określenie gatunku zwierzęcia na podstawie badania typowych części zwierzęcia;
- określenie ilości części ubitego drobiu w których zaszły zmiany wraz z komentarzem;
- doświadczenie przy przeprowadzaniu badania poubojowego

ZAŁĄCZNIK III

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

drobiu przewożonego z gospodarstwa do rzeźni.

Właściwy urząd..... nr ¹

I. Identyfikacja zwierząt:

Gatunek zwierząt

Ilość zwierząt

Znak identyfikacyjny

II. Pochodzenie zwierząt

Adres gospodarstwa, z którego pochodzą.....

.....

III. Przeznaczenie zwierząt

Zwierzęta te przewożone są do następującej rzeźni:

.....

następującymi środkami transportu.....

IV. Zaświadczenie

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza, że opisane wyżej zwierzęta zostały poddane badaniu przedubojowemu w wyżej wymienionym gospodarstwie w dniu o godzinie i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w, dnia

Podpis urzędowego lekarza weterynarii

(.....)

¹ Fakultatywnie

ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

**dla świeżego mięsa drobiowego¹, którego miejscem przeznaczenia jest Państwo
Członkowskie EWG**

Kraj wywozu..... nr²

Ministerstwo

Właściwy urząd.....

Numer².....

I. Identyfikacja mięsa:

Mięso z
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części.....

Rodzaj opakowania

Liczba jednostek opakowania

Masa netto

II. Pochodzenie mięsa

Adres lub adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny
rzeźni.....

.....

.....

¹ Świeże mięso drobiowe: świeże mięso pochodzące od następujących gatunków: kur, indyków, perliczek, kaczek, gęsi hodowanych w gospodarstwie domowym nie zostały poddane jakimkolwiek zabiegom mającym na celu zachowanie ich w niezmienionym stanie; jednakże mięso poddane działaniu niskich temperatur uważa się za świeże.

² Fakultatywnie.

III. Przeznaczenie mięsa:

Mięso wysyłane

Z

.....
(miejsce wysyłki)

do

(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu³

Nazwa i adres wysyłającego.....

.....
Nazwa i adres odbiorcy.....

IV. Zaświadczenie o stanie zdrowia:

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza:

a) - że opisane wyżej mięso drobiowe⁴,

- że opakowania opisanego wyżej mięsa⁴,

jest (są) opatrzone znakiem potwierdzającym, że mięso pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach;

b) że w wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej w zgodzie z dyrektywą Rady z dnia 15 lutego 1971 r. dotyczącej problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym, mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi;

c) że pojazdy lub inne środki transportu oraz warunki załadunku tej wysyłki są zgodne z określonymi w niniejszej dyrektywie wymogami zdrowotnymi.

Sporządzono w....., dnia

Podpis urzędowego lekarza weterynarii

(.....)

³ W przypadku wagonów i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, a w przypadku samolotów numer lotu.

⁴ Niepotrzebne skreślić.

DECYZJA RADY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

z dnia 1 stycznia 1973 r.

dostosowująca dokumenty dotyczące przystąpienia nowych Państw Członkowskich do Wspólnot Europejskich

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat między Królestwem Belgii, Republiką Federalną Niemiec, Republiką Francuską, Republiką Włoską, Wielkim Księstwem Luksemburga, Królestwem Niderlandów (Państwami Członkowskimi Wspólnot Europejskich), Królestwem Danii, Irlandią, Królestwem Norwegii oraz Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej dotyczący przystąpienia Królestwa Danii, Irlandii, Królestwa Norwegii i Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej do Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej i Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej, w szczególności jego art. 2,

uwzględniając decyzję Rady Wspólnot Europejskich z dnia 22 stycznia 1972 r. dotyczącą przystąpienia Królestwa Danii, Irlandii, Królestwa Norwegii i Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej do Europejskiej Wspólnoty Węgla i Stali, w szczególności jej art. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

Królestwo Norwegii nie złożyło właściwych dokumentów dotyczących przystąpienia i dokumentów ratyfikacyjnych w należyтым terminie i z tego względu nie zostało członkiem Wspólnot Europejskich;

z tego względu niezbędne stało się wprowadzenie zmian do niektórych przepisów wymienionych w art. 2;

ponadto, niezbędne jest dostosowanie tych postanowień Aktu dotyczącego warunków przystąpienia i dostosowań w Traktatach, które wyraźnie odnoszą się do Norwegii lub ogłosić ich wygaśnięcie,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Art. 3 Traktatu między Królestwem Belgii, Republiką Federalną Niemiec, Republiką Francuską, Republiką Włoską, Wielkim Księstwem Luksemburga, Królestwem Niderlandów (Państwami Członkowskimi Wspólnot Europejskich), Królestwem Danii, Irlandią, Królestwem Norwegii oraz Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej w sprawie przystąpienia Królestwa Danii, Irlandii, Królestwa Norwegii i Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i