

Wszystkie czynności muszą być wykonywane w sposób gwarantujący uniknięcie jakiegokolwiek skażenia podczas produkcji, transportu wewnętrznego oraz przechowywania produktów jajecznych, w szczególności:

1. jaja oraz produkty jajeczne do dalszego przetworzenia w zatwierdzonym zakładzie muszą natychmiast po dostarczeniu zostać zmagazynowane w pomieszczeniach określonych w rozdziale II pkt. 1 i przechowane tam aż do czasu przetworzenia. Temperatura w tych miejscach musi gwarantować, że nie ulegną zepsuciu. Nie wolno umieszczać tacek z jajami w skorupach bezpośrednio na podłodze;
2. jaja muszą zostać rozpakowane i w razie potrzeby umyte i zdezynfekowane, w pomieszczeniu oddzielnym od miejsca przeznaczonego do ich rozbijania; nie wolno wносить opakowań do miejsca przeznaczonego do rozbijania jaj;
3. jaja muszą być rozbijane w miejscu określonym w rozdziale II pkt. 3 lit. a); jaja popękane, jak określono w rozdziale IV pkt. 2 lit. b) muszą zostać niezwłocznie przetworzone;
4. jaja brudne należy umyć przed ich rozbijaniem; musi się to odbywać w miejscu innym niż pomieszczenia przeznaczone do rozbijania jaj lub jakiegokolwiek pomieszczenia, w których następuje obróbka zawartości jaj. Proces mycia musi gwarantować uniknięcie skażenia lub sfałszowania zawartości jaj. W czasie rozbijania skorupy muszą być wystarczająco suche, aby zapobiegać sfałszowaniu zawartości jaj przez pozostałości wody po myciu;
5. jaja inne niż kurcze, indycze lub perlicze muszą być transportowane i przetwarzane oddzielnie. Gdy wznawia się przetwarzanie jaj kurzych, indyczych i perliczych, wszystkie urządzenia muszą zostać umyte i zdezynfekowane;
6. rozbijanie jaj bez względu na rodzaj stosowanej procedury musi być prowadzone w sposób zapewniający w najwyższym możliwym stopniu unikanie skażenia ich zawartości. Z tego względu nie można stosować odwirowywania lub zgniatania jaj, nie można również stosować odwirowania do odzyskiwania resztek białka ze skorup. Pozostałości skorup i błon muszą być przechowywane najdalej jak to możliwe od produktów jajecznych, a ich ilość nie może przekraczać ilości określonej w rozdziale VI pkt. 2 lit. c);
7. po rozbiciu wszystkie składniki produktów jajecznych muszą tak szybko jak to możliwe zostać poddane obróbce; obróbka cieplna polega na przetwarzaniu produktów jajecznych w odpowiedniej temperaturze przez określony czas, w celu unieszkodliwienia jakichkolwiek organizmów chorobotwórczych. W czasie obróbki cieplnej temperatura musi być stale rejestrowana. Rejestry dotyczące każdej partii, która została poddana obróbce, muszą być przechowywane do wglądu właściwych władz przez okres dwóch lat. Partia, która została poddana niewystarczającemu przetworzeniu może natychmiast ponownie zostać poddana obróbce w tym samym zakładzie pod warunkiem, że ponowna obróbka sprawi, że partia taka będzie zdatna do spożycia przez ludzi; jeżeli okazałoby się, że nie jest zdatna do spożycia, musi zostać poddana denaturacji zgodnie z rozdziałem IV pkt. 3;

8. jeżeli obróbka nie jest prowadzona natychmiast po rozbijaniu, zawartość jaj musi być przechowywana w odpowiednich warunkach higienicznych w postaci zamrożonej lub w temperaturze nie przekraczającej 4°C. Z wyjątkiem składników przeznaczonych do odcukrzenia, okres przechowywania w temperaturze 4°C nie może przekroczyć 48 godzin;
9. jeżeli wymagają tego pewne procedury produkcyjne, Komisja określi, stosownie do art. 14, w terminie do dnia 31 grudnia 1991 r., specjalne przypadki oraz szczególne warunki zgodnie, z którymi produkty jajeczne pochodzące z zatwierdzonego zakładu mogą być poddawane przetworzeniu w innym zatwierdzonym zakładzie, pod warunkiem przestrzegania następujących wymagań ogólnych:
 - a) natychmiast po otrzymaniu produktów jajecznych muszą one zostać głęboko zamrożone lub schłodzone do temperatury nie przekraczającej 4°C; w tym drugim przypadku muszą one zostać poddane przetworzeniu w miejscu przeznaczenia w ciągu 48 godzin od dnia rozbijania jaj, z których zostały otrzymane, z wyłączeniem składników przeznaczonych do odcukrzenia;
 - b) muszą być pakowane, kontrolowane, transportowane oraz poddane obróbce zgodnie z wymaganiami niniejszej dyrektywy;
 - c) muszą zostać oznakowane zgodnie z wymaganiami określonymi w rozdziale XI. Rodzaj produktów musi zostać określony następująco: „nie pasteryzowane produkty jajeczne - do przetworzenia w miejscu przeznaczenia - data i godzina rozbijania jaj”;
10. dalsze czynności po przetworzeniu muszą zapewnić, że nie nastąpi wtórne skażenie produktów jajecznych; produkty płynne lub koncentraty, które nie podlegały procesowi stabilizacji jak też produkty przeznaczone do przechowywania w temperaturze pokojowej, muszą zostać wysuszone lub schłodzone do temperatury nie przekraczającej 4°C natychmiast lub po przeprowadzeniu procesu fermentacji; produkty przeznaczone do zamrożenia muszą zostać zamrożone natychmiast po przetworzeniu;
11. produkty jajeczne muszą być przetrzymywane w temperaturach ustalonych w niniejszej dyrektywie do momentu ich wykorzystania przy produkcji innych środków spożywczych;
12. w zatwierdzonym zakładzie zabronione jest przygotowywanie produktów jajecznych z surowców niezdatnych do wytwarzania środków spożywczych, nawet, jeśli nie dotyczy to celów spożywczych.

ROZDZIAŁ VI

SKŁAD ANALITYCZNY

1. Kryteria mikrobiologiczne

Wszystkie partie produktów jajecznych muszą po przetworzeniu zostać poddane kontroli mikrobiologicznej poprzez pobranie próbek w zakładach przetwórczych, w celu zapewnienia, iż spełnione zostały następujące kryteria:

- a) salmonella: brak w 25 g lub ml produktów jajecznych;
- b) inne kryteria:
 - bakterie tlenowe mezofilne: $M = 10^5$ w 1 g lub 1 ml,
 - pałeczki jelitowe: $M = 10^2$ w 1 g lub 1 ml,
 - gronkowce: brak w 1 g produktów jajecznych,

M = maksymalna liczba bakterii; wynik jest uważany za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub kilku próbkach wynosi M lub więcej.

2. Inne kryteria

Wszystkie partie produktów jajecznych muszą po przetworzeniu zostać poddane kontroli mikrobiologicznej poprzez pobranie próbek w zakładach przetwórczych, w celu zapewnienia, iż spełnione zostały następujące kryteria:

- a) stężenie 3- OH kwasu masłowego nie może przekraczać 10 mg/kg w suchej masie niemodyfikowanych produktów jajecznych;
- b) w celu zapewnienia higieny obróbki jaj i produktów jajecznych przed ich przetworzeniem będą stosowane następujące normy:
 - zawartość kwasu mlekowego nie może przekraczać 1 000 mg/kg w suchej masie produktów jajecznych (stosuje się jedynie do produktów nie przetworzonych),
 - zawartość kwasu bursztynowego nie może przekraczać 25 mg/kg w suchej masie produktów jajecznych.

Jednakże w przypadku produktów sfermentowanych, wartości te odnoszą się do ilości zaobserwowanych przed procesem fermentacji;

- c) ilość pozostałości skorup, błony i jakichkolwiek innych cząstek nie może przekraczać 100 mg/kg produktów jajecznych;
- d) ilość pozostałości substancji wzmiankowanych w art. 5 ust. 1 nie może przekraczać poziomów tolerancji wymienianych w art. 5 ust. 4;

3. przed dniem 31 grudnia 1991 r. Komisja, zgodnie z procedurą określoną w art. 14, ustali:

- metody analiz i testów,
- plany pobierania próbek,
- liczbę prób, które należy pobierać,

- tolerancje analityczne.

W oczekiwaniu na te decyzje Państwa Członkowskie przyjmą jako metody referencyjne wszystkie uznane międzynarodowo metody analiz i testów.

ROZDZIAŁ VII

KONTROLA SANITARNA I NADZÓR NAD PRODUKCJĄ

1. Zakłady podlegają nadzorowi właściwych władz.

Nadzór właściwych władz obejmuje wszystkie metody nadzoru uznawane za niezbędne w celu zapewnienia, że producenci produktów jajecznych przestrzegają wymagań niniejszej dyrektywy, w szczególności:

- prowadzenie kontroli pochodzenia jaj i przeznaczenia produktów jajecznych oraz rejestrów, o których mowa w tiret czwarte art. 4,
 - prowadzenie kontroli jaj przeznaczonych do wytwarzania produktów jajecznych,
 - prowadzenie kontroli produktów jajecznych przy ich wysyłce z zakładu,
 - sprawdzanie czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi oraz higieny pracowników,
 - pobieranie wszelkich próbek potrzebnych do badań laboratoryjnych w celu zapewnienia, że jaja i produkty jajeczne odpowiadają wymaganiom niniejszej dyrektywy; wyniki takich badań muszą być wprowadzane do rejestrów oraz przesyłane producentom produktów jajecznych.
2. Na żądanie właściwych władz producenci produktów jajecznych zwiększą częstotliwość badań laboratoryjnych, o których mowa w art. 4 tiret pierwsze, tam gdzie zostanie to uznane za niezbędne dla zapewnienia higieny produkcji produktów jajecznych.

ROZDZIAŁ VIII

PAKOWANIE PRODUKTÓW JAJECZNYCH

1. Produkty jajeczne muszą być pakowane w odpowiednich warunkach higienicznych, tak, aby zapewnić, że nie ulegną skażeniu.

Opakowania muszą odpowiadać zasadom higieny, w tym:

- nie mogą wpływać negatywnie na właściwości organoleptyczne produktów jajecznych,
- nie mogą przenosić do produktów jajecznych substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,

- muszą być wystarczająco trwałe, aby zapewnić produktom jajecznym odpowiednią ochronę.
2. W pomieszczeniach, w których przechowywane są opakowania nie może być kurzu ani szkodników; materiały do produkcji opakowań jednorazowego użytku nie mogą być składowane na podłodze.
 3. Pojemniki używane do produktów jajecznych muszą być czyste zanim zostaną napełnione; pojemniki wielokrotnego użytku muszą przed napełnieniem zostać wyczyszczone, zdezynfekowane i wypłukane.
 4. Opakowania muszą zostać dostarczone do miejsca pracy zgodnie z zasadami higieny i muszą zostać wykorzystane bez zbędnych opóźnień.
 5. Natychmiast po pakowaniu pojemniki muszą zostać zamknięte i złożone w pomieszczeniach służących do ich przechowywania, o których mowa w rozdziale II pkt. 1.
 6. Opakowania przeznaczone do produktów jajecznych mogą być w razie potrzeby wykorzystane do innych środków spożywczych, pod warunkiem, że zostaną umyte i zdezynfekowane tak, aby nie spowodowały zanieczyszczenia produktów jajecznych.
 7. Opakowania, które mają być stosowane do transportu produktów jajecznych w ilościach hurtowych muszą odpowiadać zasadom higieny, w szczególności:
 - ich powierzchnie wewnętrzne oraz wszelkie inne części, które mogą mieć kontakt z produktami jajecznymi muszą być wykonane z gładkiego materiału łatwego do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, odpornego na korozję oraz nieprzenoszącego do produktów jajecznych substancji w ilościach zagrażających zdrowiu ludzkiemu, powodujących pogorszenie składu produktów jajecznych lub wpływających niekorzystnie na ich właściwości organoleptyczne,
 - muszą być zaprojektowane w sposób umożliwiający całkowite usunięcie produktów jajecznych; jeżeli są one wyposażone w zaczepy, wówczas zaczepy te muszą być łatwe do odłączenia, demontażu, mycia, czyszczenia i dezynfekcji,
 - muszą być myte, czyszczone, dezynfekowane i płukane natychmiast po każdorazowym użyciu oraz, jeśli to konieczne, również przed powtórным użyciem,
 - po napełnieniu muszą być odpowiednio zamknięte i powinny pozostawać zamknięte w czasie transportu aż do ich użycia,
 - muszą być przeznaczone wyłącznie do transportu produktów jajecznych.

Jednakże, nie naruszając przepisów niniejszego rozdziału, Komisja po raz pierwszy a w tym przypadku do dnia 31 grudnia 1990 r., zgodnie z procedurą z art. 14 oraz w zakresie, w jakim nie będzie to miało negatywnego wpływu na produkty jajeczne i inne omawiane środki spożywcze, ustali w razie potrzeby szczegółowe warunki, którym

takie opakowania muszą odpowiadać, aby mogły one być wykorzystywane do transportu innych środków spożywczych, w szczególności w odniesieniu do:

- mycia, czyszczenia i dezynfekcji opakowań przed ich ponownym użyciem,
- warunków transportu,
- okresu, w którym mogą być używane.

Do momentu, gdy decyzje określone w drugim podpunkcie nie wejdą w życie i nie później niż do dnia 31 grudnia 1991 r.

- będą obowiązywały przepisy krajowe odnośnie pojemników do transportu na terenie kraju środków spożywczych innych niż produkty jajeczne oraz porozumienia dwustronne zawarte przez Państwa Członkowskie w tym zakresie, przy jednoczesnym przestrzeganiu ogólnych postanowień Traktatu,
- Państwa Członkowskie, których krajowe przepisy umożliwiają takie wykorzystywanie, nie mogą ani ograniczać ani zabraniać wprowadzania na swoje terytoria transportów pochodzących z innych Państw Członkowskich, posiadających takie same uprawnienia,
- Państwa Członkowskie, które na swoich terytoriach zabraniają transportowania innych środków spożywczych w opakowaniach przeznaczonych do transportu produktów jajecznych mogą wymagać, aby do transportu produktów jajecznych pochodzących z innych Państw Członkowskich stosowały się takie same wymagania.

ROZDZIAŁ IX

PRZECHOWYWANIE

1. Produkty jajeczne muszą być przechowywane w przeznaczonych do tego pomieszczeniach, o których mowa w rozdziale II pkt. 1.
2. Produkty jajeczne, które wymagają przechowywania w określonych temperaturach muszą być w tych temperaturach utrzymywane. Temperatury przechowywania muszą być rejestrowane w sposób ciągły, szybkość schładzania musi być dobrana tak, aby produkty jajeczne osiągały możliwie jak najszybciej wymaganą temperaturę a pojemniki muszą być przechowywane w sposób umożliwiający swobodną cyrkulację powietrza wokół nich.
3. Temperatury przechowywania nie mogą przekraczać następujących wartości:
 - produkty głęboko zamrożone: -18° C,
 - produkty zamrożone: -12° C,
 - produkty schłodzone: +4° C,

- produkty odwodnione (z wyłączeniem białka): +15° C.

ROZDZIAŁ X

TRANSPORT

1. Pojazdy i pojemniki do transportu produktów jajecznych muszą być zaprojektowane i wyposażone w sposób umożliwiający ciągłe, przez cały czas transportu, utrzymywanie temperatur ustalonych w niniejszej dyrektywie.
2. Produkty jajeczne muszą być wysyłane w sposób zapewniający im odpowiednią ochronę w czasie przewożenia od wszystkiego, co może być dla nich szkodliwe.
3. Temperatury określone w rozdziale IX pkt. 3 muszą być utrzymywane podczas transportu.

ROZDZIAŁ XI

OZNACZANIE PRODUKTÓW JAJECZNYCH

1. Nie naruszając przepisów dyrektywy 79/112/EWG, każda przesyłka produktów jajecznych opuszczająca przedsiębiorstwo musi być opatrzona etykietą zawierającą następujące elementy:
 - (i) albo:
 - w górnej części, skrót (literę lub litery) nazwy kraju wysyłającego, dużymi literami, tj. B / D / DK / EL / ESP / F / IRL / I / L / NL / P / UK, a następnie numer zatwierdzenia zakładu,
 - w dolnej części, jeden z następujących skrótów: CEE – EEC – EEG – EOK - EWG - EØF;
 - (ii) albo:
 - w górnej części, nazwę kraju wysyłającego dużymi literami,
 - w środkowej części, numer zatwierdzenia zakładu,
 - w dolnej części, jeden z następujących skrótów: CEE – EEC – EEG – EOK – EWG - EØF;
 - (iii) temperaturę, w jakiej należy przechowywać produkty jajeczne oraz okres gwarancji ich przechowywania.

Etykieta musi być czytelna, trwała i wypełniona łatwymi do odczytania literami.

2. Dokumenty wysyłkowe muszą w szczególności zawierać:
 - a) rodzaj produktów z wyszczególnieniem gatunków, z których pochodzą;

- b) numery partii;
 - c) miejsce przeznaczenia oraz nazwę i adres pierwszego adresata.
3. Te informacje oraz informacje zawarte w oznaczeniu zdrowotności produktu muszą być podane w języku oficjalnym (lub językach oficjalnych) kraju przeznaczenia.

DYREKTYWA RADY

z dnia 19 grudnia 1991

wprowadzająca zmiany do dyrektywy 89/437/EWG w sprawie problemów higienicznych i zdrowotnych w produkcji i wprowadzaniu na rynek produktów jajczarskich

(91/684/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/437/EWG z dnia 20 czerwca 1989 r. w sprawie problemów higienicznych i zdrowotnych w produkcji i wprowadzaniu na rynek produktów jajczarskich¹, ze zmianami wprowadzonymi przez dyrektywę 89/662/EWG², a w szczególności zaś jej art. 10,

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 10 dyrektywy 89/437/EWG należy dostosować niektóre postanowienia załącznika do postępu naukowego i technicznego, odnośnie wykrywalności gronkowca w produktach jajczarskich i odnośnie temperatury przechowywania niektórych produktów jajczarskich,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ

Artykuł 1

W załączniku do dyrektywy 89/437/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1) W rozdziale VI ust. 1 lit. b): myślnik trzeci zastępuje się następująco:

„Gronkowiec złocisty: brak w 1 gramie produktu jajczarskiego”

2) W rozdziale IX pkt. 3: skreśla się myślnik czwarty.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne konieczne do wdrożenia niniejszej dyrektywy najpóźniej do 31 grudnia 1991 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

¹ Dz. U. nr L 212 z 22.07.1989, str. 87.

² Dz. U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13.

W przypadku wprowadzenia w życie przez Państwa Członkowskie wspomnianych 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 3

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 19 grudnia 1991 roku.

W imieniu Rady
P. DANKERT
Przewodniczący

DYREKTYWA RADY 96/23/WE

z dnia 29 kwietnia 1996 r.

w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości w żywych zwierzętach i produktach zwierzęcych oraz uchylająca dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG

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:

- 1) w dyrektywie 96/22/WE⁴ Rada postanowiła utrzymać zakaz stosowania niektórych substancji o działaniu hormonalnym i tyreostatycznym, rozszerzając go na substancje beta-agonistyczne mające działanie anaboliczne;
- 2) dnia 9 marca 1995 r. Parlament Europejski podkreślił, między innymi, że Wspólnota pilnie potrzebuje skutecznego i jednolitego systemu monitorowania i zwrócił się do Państw Członkowskich o wzmocnienie nadzoru i monitorowania w odniesieniu do stosowania nielegalnych substancji w produkcji mięsa;
- 3) w dyrektywie 85/469/EWG⁵ Rada przyjęła niektóre zasady w sprawie wykrywania i monitorowania substancji mających działanie hormonalne i tyreostatyczne; zasady takie powinny zostać rozszerzone tak aby obejmowały również inne substancje używane w hodowli zwierząt do stymulacji wzrostu i wydajności inwentarza żywego lub w celach leczniczych, a które mogą okazać się niebezpieczne dla konsumenta ze względu na ich pozostałości;
- 4) dyrektywą 86/469/EWG⁶ Rada wprowadziła niektóre zasady w sprawie monitorowania niektórych pozostałości substancji farmakologicznych i skażających środowisko w zwierzętach gospodarskich oraz w świeżym mięsie pozyskanym od takich zwierząt; takie monitorowanie powinno zostać rozszerzone tak aby obejmowało również inne gatunki zwierząt i wszystkie produkty zwierzęce spożywane przez ludzi;

¹ Dz.U. nr C 302 z 9.11.1993, str. 12, i Dz.U. nr C 222 z 10.08.1994, str. 17.

² Dz.U. nr C 128 z 9.05.1994, str. 100.

³ Dz.U. nr C 52 z 19.02.1994, str. 30.

⁴ Dz.U. nr L 125 z 23.05.1996, str. 3.

⁵ Dz.U. nr L 191 z 23.07.1985, str. 46. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

⁶ Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

- 5) rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego⁷, ustanowiło w załącznikach limity dla niektórych medycznych produktów weterynaryjnych;
- 6) ustawodawstwo Wspólnoty dotyczące monitorowania pozostałości w mięsie nie jest przejrzyste i daje podstawę dla różnych interpretacji w poszczególnych Państwach Członkowskich;
- 7) zachodzi potrzeba wzmocnienia kontroli przeprowadzanych przez i w Państwach Członkowskich;
- 8) producenci i inne podmioty działające w branży hodowli zwierząt powinni ponosić w przyszłości większą odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo mięsa przeznaczonego do spożycia przez ludzi;
- 9) w odrębnych przepisach dotyczących poszczególnych grup produktów mają zostać zawarte szczególne sankcje wobec hodowców zwierząt, którzy nie stosują się do ustawodawstwa Wspólnoty, w szczególności zakazu stosowania niektórych substancji hormonalnych i anabolicznych w hodowli zwierząt;
- 10) art. 4 dyrektywy 71/118/EWG⁸ zobowiązuje Państwa Członkowskie do zapewnienia, że przeprowadzane są kontrole w celu wykrywania pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne, a także ich pochodnych i innych substancji, które mogą być przenoszone do mięsa drobiowego i które mogą powodować, że spożycie świeżego mięsa drobiowego będzie niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego;
- 11) dyrektywa 91/493/EWG⁹ zobowiązuje Państwa Członkowskie do ustanowienia systemu monitorowania w celu wykrywania skażeń w środowisku wodnym;
- 12) dyrektywa 92/46/EWG¹⁰ stanowi, że najpóźniej do dnia 30 czerwca 1993 r. Państwa Członkowskie przedstawią Komisji środki krajowe w zakresie wykrywania pozostałości w surowym mleku, mleku poddanym obróbce termicznej i produktach na bazie mleka, przy czym pozostałości jakie mają zostać wykryte zostały określone w grupie III część A i grupie II część B załącznika I do dyrektywy 86/469/EWG;
- 13) dyrektywa 89/437/EWG¹¹ zobowiązuje Państwa Członkowskie do zapewnienia, że przeprowadzane są kontrole w celu wykrywania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym lub hormonalnym, antybiotyków, pestycydów, detergentów oraz innych substancji szkodliwych lub mogących zmieniać cechy organoleptyczne produktów jajecznych, lub powodujących, że spożycie takich produktów może być niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego;

⁷ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 282/96 (Dz.U. nr L 37 z 15.02.1996, str. 12).

⁸ Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

⁹ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 15. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/71/WE (Dz.U. nr L 332 z 30.12.1995, str. 40).

¹⁰ Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

¹¹ Dz.U. nr L 212 z 22.07.1989, str. 87. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

- 14) dyrektywa 92/45/EWG¹² zobowiązuje Państwa Członkowskie do rozszerzenia ich planów wykrywania pozostałości w taki sposób, żeby, w miarę potrzeby, obejmowały dziczyznę, w celu wykrywania w kontrolowanych pobranych próbkach obecności substancji skażających w środowisku, a także objęcia takim monitorowaniem królików i dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka;
- 15) jeżeli sprzeczne z prawem stosowanie w hodowli zwierząt stymulatorów wzrostu i wydajności ma być skutecznie zwalczane we wszystkich Państwach Członkowskich, działania takie muszą być organizowane na poziomie wspólnotowym;
- 16) istotną rolę w zwalczaniu niezgodnego z prawem stosowania stymulatorów wzrostu mogą odgrywać systemy samokontroli grup producentów; dla konsumentów istotne jest, żeby systemy te odpowiednio gwarantowały brak takich stymulatorów, a europejskie ogólne podejście jest niezbędne dla zabezpieczenia i wspierania systemów samokontroli;
- 17) w tym celu grupom producentów należy udzielać pomocy w tworzeniu systemów samokontroli dla zapewnienia, że produkowane przez nich mięso jest wolne od niedozwolonych substancji lub produktów;
- 18) niektóre przepisy dyrektyw 86/469/EWG i 85/358/EWG oraz decyzji 89/187/EWG¹³ i 91/664/EWG¹⁴ wymagają wyjaśnienia w celu zapewnienia skutecznego przeprowadzania kontroli i wykrywania pozostałości we Wspólnocie; w celu natychmiastowego i jednolitego wprowadzenia przewidzianych kontroli, obowiązujące przepisy i ich zmiany należy ująć w jednym tekście uchylającym wspomniane uprzednio regulacje,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Zakres i definicje

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia środki dla monitorowania substancji i grup pozostałości wymienionych w załączniku I.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicje zawarte w dyrektywie 96/22/WE. Ponadto:

- a) „niedozwolone substancje lub produkty” oznaczają substancje lub produkty, których podawanie zwierzętom jest zakazane przez ustawodawstwo Wspólnoty;
- b) „nielegalne leczenie” oznacza stosowanie niedozwolonych substancji bądź produktów

¹² Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

¹³ Dz.U. nr L 66 z 10.03.1989, str. 37.

¹⁴ Dz.U. nr L 368 z 31.12.1991, str. 17.

lub używanie substancji bądź produktów dozwolonych przez ustawodawstwo Wspólnoty do innych celów lub w innych warunkach, niż to zostało przewidziane w ustawodawstwie Wspólnoty, albo, gdzie jest to właściwe, w różnych ustawodawstwach krajowych;

- c) „pozostałość” oznacza pozostałość substancji mających działanie farmakologiczne, ich metabolitów oraz innych substancji przenoszonych do produktów zwierzęcych, które mogą być szkodliwe dla ludzkiego zdrowia;
- d) „właściwy organ” oznacza organ centralny Państwa Członkowskiego właściwy w zagadnieniach weterynaryjnych, lub inny organ, na którą organ centralny przeniósł takie kompetencje;
- e) „urzędowa próbka” oznacza próbkę pobraną przez właściwy organ, stosownie oznakowaną, do celów badania pozostałości lub substancji wymienionych w załączniku I, odniesieniem do gatunku, rodzaju, ilości, metody pobrania próbki i szczegółowymi danymi dotyczącymi płci zwierzęcia oraz pochodzenia zwierzęcia lub produktu zwierzęcego;
- f) „zatwierdzone laboratorium” oznacza laboratorium zatwierdzone przez właściwe władze Państwa Członkowskiego do badania urzędowych próbek w celu wykrycia obecności pozostałości;
- g) „zwierzę” oznacza gatunki objęte dyrektywą 90/425/EWG¹⁵;
- h) „partia zwierząt” oznacza grupę zwierząt tego samego gatunku, w tej samej grupie wiekowej, chowanych w tym samym gospodarstwie, w tym samym czasie i w tych samych warunkach chowu;
- i) „substancja beta-agonistyczna” oznacza substancję agonistyczną beta adrenoreceptora.

ROZDZIAŁ II

Plany monitorowania dla wykrywania pozostałości lub substancji

Artykuł 3

Proces produkcyjny zwierząt i podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego są monitorowane zgodnie z przepisami niniejszego rozdziału, do celów wykrywania obecności pozostałości i substancji wymienionych w załączniku I, w zwierzętach żywych, ich wydalinach, płynach ustrojowych i tkankach, produktach zwierzęcych, paszach dla zwierząt oraz w wodzie pitnej.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie powierzają zadanie koordynowania wprowadzania w życie badań przewidzianych w niniejszym rozdziale, przeprowadzanych na ich terytorium, publicznej jednostce centralnej.

¹⁵ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/65/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 54).

2. Jednostka centralna, określona w ust. 1, odpowiada za:
 - a) sporządzenie planu przewidzianego w art. 5 w celu umożliwienia właściwym służbom przeprowadzania wymaganych badań;
 - b) koordynowanie działalności służb centralnych i regionalnych odpowiedzialnych za monitorowanie różnych pozostałości. Koordynacja taka obejmuje działalność wszystkich służb zajmujących się zapobieganiem oszukańczemu stosowaniu substancji lub produktów w gospodarstwach hodowlanych;
 - c) gromadzenie danych niezbędnych do oceny stosowanych środków i uzyskanych wyników stosowania środków przewidzianych w niniejszym rozdziale;
 - d) przesyłanie do Komisji, nie później niż do dnia 31 marca każdego roku, danych i wyników, określonych w lit. c), łącznie z wynikami każdego z przeprowadzanych badań.
3. Niniejszy artykuł nie ma wpływu na bardziej szczegółowe uregulowania mające zastosowanie w zakresie monitorowania żywienia zwierząt.

Artykuł 5

1. Najpóźniej do dnia 30 czerwca 1997 r. Państwa Członkowskie przedłożą Komisji plan określający krajowe środki, które zostaną wprowadzone w życie w roku rozpoczęcia wykonania planu, a następnie prześlą wszystkie plany, zatwierdzone uprzednio zgodnie z przepisami art. 8, zaktualizowane na podstawie nabytych doświadczeń z roku lub lat poprzednich, najpóźniej do dnia 31 marca roku, w którym dokonano aktualizacji.
2. Plan przewidziany w art. 1 musi:
 - a) przewidywać wykrywanie grup pozostałości lub substancji, odpowiednio do rodzaju zwierzęcia, zgodnie z załącznikiem II;
 - b) określać w szczególności środki do wykrywania obecności:
 - (i) substancji, określonych w lit. a) w zwierzętach, w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt oraz we wszystkich miejscach, w których zwierzęta są hodowane lub trzymane;
 - (ii) pozostałości wyżej wymienionych substancji w żywych zwierzętach, ich wydalinach, płynach ustrojowych, tkankach zwierzęcych oraz produktach, takich jak mięso, mleko, jaja i miód;
 - c) spełniać wymogi dotyczące zasad pobierania i ilości pobieranych próbek ustanowionych w załącznikach III i IV.

Artykuł 6

1. Plan musi być zgodny z wymogami dotyczącymi poziomów i częstotliwości pobierania

próbek, ustanowionymi w załączniku IV. Jednakże, na wniosek Państwa Członkowskiego, Komisja może, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, dostosować minimalne wymagania dotyczące kontroli, ustanowione w załączniku IV, pod warunkiem, że zostanie wyraźnie określone, że takie dostosowania zwiększają ogólną skuteczność planu w odniesieniu do danego Państwa Członkowskiego, a także w żaden sposób nie obniży jego zdolności do wykrywania pozostałości lub przypadków nielegalnego leczenia z zastosowaniem, substancji wymienionych w załączniku I.

2. Ponowne badanie grup pozostałości będących przedmiotem kontroli zgodnie z załącznikiem II oraz określenie poziomów i częstotliwości pobierania próbek w odniesieniu do zwierząt i produktów, określonych w art. 3, i które nie zostały jeszcze uwzględnione w załączniku IV, następuje zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33, i po raz pierwszy zostanie przeprowadzone przy pierwszej sposobności, w ciągu maksymalnie 18 miesięcy od chwili przyjęcia niniejszej dyrektywy. W trakcie takiego badania brane są pod uwagę nabyte doświadczenia podczas stosowania krajowych środków oraz informacje przedłożone Komisji zgodnie z wymaganiami wspólnotowymi, poddającymi takie szczególne grupy produktów monitorowaniu występowania w nich pozostałości.

Artykuł 7

Wstępny plan uwzględnia szczególną sytuację każdego Państwa Członkowskiego i określa w szczególności:

- ustawodawstwo dotyczące substancji wymienionych w załączniku I, w szczególności, przepisy zakazujące lub zezwalające na ich używanie, dystrybucję i wprowadzania do obrotu oraz zasady regulujące podawanie ich zwierzętom w zakresie, w jakim przepisy takie nie są zharmonizowane.
- strukturę organizacyjną właściwych jednostek (w szczególności w zakresie informacji, co do rodzaju i wielkości jednostek zaangażowanych we wprowadzanie planów w życie),
- wykaz zatwierdzonych laboratoriów (z podaniem szczegółowych danych dotyczących ich zdolności do przetwarzania próbek),
- dopuszczalne tolerancje krajowe, jeżeli w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90 i dyrektywie 86/363/EWG¹⁶ nie ustalono wspólnotowych najwyższych poziomów dopuszczalnych dla pozostałości danych substancji,
- wykaz substancji jakie mają zostać wykryte, metody analiz, normy dotyczące interpretacji wyników badań oraz, w przypadku substancji wymienionych w załączniku I, liczbę próbek jaka ma zostać pobrana, z podaniem powodów ustalenia takiej liczby,
- liczbę próbek urzędowych jakie mają zostać pobrane w stosunku do liczby zwierząt danych gatunków poddanych ubojowi w latach poprzedzających zgodnie z poziomami i częstotliwościami pobierania próbek ustanowionymi w załączniku IV,
- szczegóły zasad regulujących pobierania próbek urzędowych, w szczególności zasad

¹⁶ Dz.U. nr L 221 z 7.08.1986, str. 43. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/39/WE (Dz.U. nr L 197 z 22.08.1995, str. 29).

dotyczących szczegółowych danych zamieszczanych na takich urzędowych próbkach,

- rodzaj środków ustanowionych przez właściwe władze w odniesieniu do zwierząt lub produktów, w których wykryto obecność pozostałości.

Artykuł 8

1. Komisja bada wstępne plany przekazane jej na podstawie art. 5 ust. 1 w celu ustalenia ich zgodności z niniejszą dyrektywą. Komisja może zwrócić się do Państwa Członkowskiego o dokonanie zmian lub uzupełnienie takich planów w celu dostosowania ich do niniejszej dyrektywy.

Z chwilą, gdy Komisja stwierdzi zgodność planów, przekazuje je do zatwierdzenia, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

W celu uwzględnienia zmian zachodzących w danym Państwie Członkowskim lub jego regionie, wyników krajowych badań lub dochodzeń przeprowadzanych w ramach art. 16 i 17, Komisja może, na wniosek danego Państwa Członkowskiego lub z własnej inicjatywy, postanowić zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, o zatwierdzeniu zmiany lub uzupełnienia w planie, zatwierdzonym uprzednio na mocy ust. 2.

2. Coroczne zmiany planów wstępnych, przekazane przez Państwa Członkowskie, w szczególności te dokonane w świetle wyników określonych w art. 4 ust. 2 lit. d), są przekazywane przez Komisję innym Państwom Członkowskim z chwilą stwierdzenia przez Komisję ich zgodności z niniejszą dyrektywą.

Od chwili otrzymania informacji o tych zmianach, Państwa Członkowskie mają 10 dni roboczych na powiadomienie Komisji o swoich uwagach.

Jeżeli Państwa Członkowskie nie zgłaszają uwag, zmiany planów uważa się za zatwierdzone.

Komisja niezwłocznie informuje Państwa Członkowskie o takim zatwierdzeniu.

Jeżeli Państwa Członkowskie zgłaszają uwagi lub, jeżeli Komisja uważa aktualizacje za niezgodne lub niewystarczające, Komisja przekazuje uaktualnione plany Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, który musi stanowić zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

Przepisy ust. 3-4 stosuje się także do planów zaktualizowanych.

3. Co sześć miesięcy, Państwo Członkowskie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego informuje Komisję oraz inne Państwa Członkowskie o wprowadzaniu w życie planów zatwierdzonych zgodnie z ust. 2 lub o rozwoju sytuacji. Jeżeli jest to konieczne, stosuje się ust. 4. Nie później niż do dnia 31 marca każdego roku, Państwa Członkowskie przesyłają Komisji wyniki wykonania planów wykrywania substancji i ich pozostałości oraz o ich środkach kontroli.

Państwa Członkowskie podają do wiadomości publicznej wyniki wprowadzenia w życie tych planów.

Komisja informuje Państwa Członkowskie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, o

rozwoju sytuacji w różnych regionach Wspólnoty.

4. Komisja co roku lub, kiedy uzna to za niezbędne z uwagi na zdrowie publiczne, składa Państwom Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, sprawozdanie z wyników kontroli i badań określonych w ust. 3, w szczególności w zakresie:

- wprowadzania w życie planów krajowych,
- rozwoju sytuacji w różnych regionach Wspólnoty.

5. Co roku, Komisja przesyła do Parlamentu Europejskiego i do Rady, komunikat o wynikach działań podejmowanych na poziomie regionalnym, krajowym i wspólnotowym, z uwzględnieniem sprawozdanie i uwagi zgłoszone przez Państwa Członkowskie.

ROZDZIAŁ III

Monitorowanie prowadzone we własnym zakresie i współodpowiedzialność ze strony podmiotów gospodarczych

Artykuł 9

A. Państwa Członkowskie zapewniają, że:

1. każde gospodarstwo wprowadzające do obrotu zwierzęta gospodarskie oraz każda osoba fizyczna lub prawna zaangażowana w handel takimi zwierzętami, zostaną zarejestrowane przez właściwe władze i zobowiążą się do przestrzegania odpowiednich przepisów wspólnotowych i krajowych, w szczególności przepisów ustanowionych w art. 5 i 12 dyrektywy 90/425/EWG;
2. właściciele lub osoby zarządzające zakładem wstępnej przetworzenia podstawowych produktów pochodzenia zwierzęcego podejmą wszystkie niezbędne środki, w szczególności przeprowadzając we własnym zakresie kontrole mające na celu:
 - a) przyjęcia bezpośrednio od producenta lub przez pośrednika - tylko takich zwierząt, dla których producent jest w stanie zagwarantować, że przestrzegane były okresy karencji danej substancji;
 - b) upewnienia się, że zwierzęta gospodarskie lub produkty dostarczone do zakładu:
 - (i) nie zawierają pozostałości, których poziom przekracza maksymalnie dopuszczalne poziomy pozostałości;
 - (ii) nie zawierają żadnych śladów zakazanych substancji lub produktów;
3. a) właściciele lub osoby zarządzające, określone w pkt. 1 i 2 wprowadzą na rynek wyłącznie:
 - (i) zwierzęta, którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji

lub produktów, lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu w rozumieniu niniejszej dyrektywy;

(ii) zwierzęta w stosunku do których, w przypadku podawania im dozwolonych substancji lub produktów, zachowane zostały okresy karencji określone dla takich produktów lub substancji;

(iii) produkty pochodzące od zwierząt, określonych w podpunkcie (i) i (ii);

b) jeżeli zwierzę jest wprowadzone na teren zakładu przetwórczego przez osobę fizyczną lub prawną inną, niż producent, zobowiązania ustanowione w lit. a) obciążają te osoby.

B. Do celów stosowania części A, Państwa Członkowskie zapewniają, bez uszczerbku dla zgodności z zasadami ustanowionymi w dyrektywach regulujących wprowadzanie do obrotu różnych produktów danego rodzaju, że:

- w ich przepisach krajowych ustanowiona zostanie zasada objęcia monitorowaniem jakości cyklu produkcyjnego realizowanego przez różne podmioty,
- zaostrzone zostaną środki monitorowania we własnym zakresie, umieszczane w ramach specyfikacji dla znaków towarowych lub etykiet.

Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję i na ich wniosek, inne Państwa Członkowskie, o ustanowionych odnośnych przepisach, w szczególności o przyjętych przepisach dotyczących kontroli określonych w części A pkt 3 lit. a) podpunkcie (i) i (ii).

Artykuł 10

Państwa Członkowskie zapewnią, że zakres uprawnień i obowiązki lekarzy weterynarii monitorujących gospodarstwa zostaną rozszerzone na monitorowanie warunków chowu i form leczenia, określonych w niniejszej dyrektywie.

W tych ramach lekarz weterynarii zapisuje w rejestrze prowadzonym w gospodarstwie datę i rodzaj przepisanego lub zastosowanego leczenia, identyfikację zwierząt poddanych leczeniu i odpowiednie okresy karencji.

Hodowca bydła zapisuje w rejestrze, który może być rejestrem przewidzianym w dyrektywie 90/676/EWG¹⁷, datę i rodzaj zastosowanego leczenia. Upewnia się on także, że zostały zachowane okresy karencji i przechowuje na dowód tego odpowiednie recepty przez okres pięciu lat.

Od hodowców bydła i lekarzy weterynarii wymaga się przekazania właściwej władzy, na jej wniosek, wszelkich informacji, w szczególności przekazania urzędowemu lekarzowi weterynarii w ubojni informacji dotyczących zgodności danego gospodarstwa z wymaganiami niniejszej dyrektywy.

¹⁷ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 15.

ROZDZIAŁ IV

Urzędowe środki kontroli

Artykuł 11

1. Bez uszczerbku dla kontroli przeprowadzanych w związku z wprowadzaniem w życie planów nadzoru, określonych w art. 5, lub kontroli przewidzianych w szczególnych dyrektywach, Państwa Członkowskie mogą przeprowadzać wyrywkowe kontrole urzędowe:

- a) w trakcie wytwarzania substancji należących do grupy A w załączniku I oraz w trakcie ich przeładunku, przechowywania, transportu, dystrybucji, sprzedaży i nabycia;
- b) na każdym etapie procesu produkcji i dystrybucji pasz zwierzęcych;
- c) w trakcie cyklu produkcyjnego zwierząt i surowców pochodzenia zwierzęcego objętych niniejszą dyrektywą.

2. Kontrole przewidziane w ust. 1 muszą być przeprowadzane w szczególności w celu wykrycia posiadania lub obecności zakazanych substancji lub produktów przeznaczonych do podawania zwierzętom w celach ich tuczenia lub nielegalnego leczenia.

3. W razie podejrzenia oszustwa i w przypadku pozytywnego wyniku którejkolwiek kontroli określonej w ust. 1, stosuje się art. 16-19 i środki przewidziane w rozdziale V.

Kontrole przeprowadzone w rzeźniach lub w punktach pierwszej sprzedaży zwierząt akwakultury i produktów rybołówstwa mogą być zredukowane, biorąc pod uwagę fakt, że gospodarstwo z którego pochodzi lub z którego przybyło zwierzę należy do sieci nadzoru epidemiologicznego lub jest objęte systemem monitorowania jakości określonym w art. 9 część B akapit pierwszy tiret pierwsze.

Artykuł 12

Kontrole przewidziane w niniejszej dyrektywie muszą być przeprowadzane przez właściwe władze krajowe bez uprzedniego zawiadomienia.

Właściciel, osoba uprawniona do zbywania zwierząt lub ich pełnomocnik są zobowiązani do ułatwiać czynności badania przedubojowego, w szczególności udzielać urzędowemu lekarzowi weterynarii lub upoważnionemu personelowi, pomocy przy wszystkich działaniach, uznanych za niezbędne do przeprowadzenia.

Artykuł 13

Właściwy organ:

- a) w razie podejrzenia zastosowania nielegalnego leczenia, zwraca się do właściciela lub osoby odpowiedzialnej za zwierzęta lub do weterynarza odpowiedzialnego za gospodarstwo o dostarczenie dokumentacji uzasadniającej rodzaj zastosowanego leczenia;

- b) w razie potwierdzenia zastosowania nielegalnego leczenia w ramach tego postępowania wyjaśniającego lub zastosowania niedozwolonych substancji lub produktów, albo, jeżeli istnieją podstawy do podejrzeń ich zastosowania, przeprowadza lub zleca przeprowadzenie:
- kontroli zwierząt na miejscu, w gospodarstwach ich pochodzenia lub wysyłki, w szczególności w celu wykrycia jakichkolwiek śladów po implantach; kontrole te mogą obejmować urzędowe pobieranie próbek,
 - kontroli w celu wykrycia substancji, których stosowanie jest zakazane lub niedozwolonych substancji lub produktów, w gospodarstwach, w których zwierzęta są chowane, trzymane lub tuczone (łącznie z gospodarstwami administracyjnie z nimi połączonymi) lub w gospodarstwach pochodzenia lub wysyłki zwierząt. W tym celu niezbędne jest pobranie urzędowych próbek wody przeznaczonej do pojenia i pasz.
 - kontroli na miejscu, w gospodarstwie pochodzenia lub wysyłki zwierząt, paszy dla zwierząt i wody przeznaczonej do pojenia, lub dla zwierząt akwakultury, wody, w której zostały złowione,
 - kontroli przewidzianych w art. 11 ust. 1 lit. a),
 - wszelkich kontroli w celu wyjaśnienia pochodzenia niedozwolonych substancji lub produktów, a także zwierząt poddanych leczeniu;
- c) w przypadku przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów przewidzianych w przepisach wspólnotowych, lub, do czasu wejścia w życie takiego przepisu, poziomów ustanowionych w ustawodawstwie krajowym, podejmuje wszelkie odpowiednie środki lub postępowanie wyjaśniające, które można uznać za właściwe w stosunku do poczynionych ustaleń.

Artykuł 14

1. Każde Państwo Członkowskie wyznacza, co najmniej jedno krajowe laboratorium referencyjne. Dana pozostałość lub grupa pozostałości nie może być przypisana do więcej, niż jednego krajowego laboratorium referencyjnego.

Jednakże, do dnia 31 grudnia 2000 r., Państwa Członkowskie mogą nadal powierzać badanie takich samych pozostałości lub grup pozostałości kilku krajowym laboratoriom, które zostały przez nie wyznaczone przed datą przyjęcia niniejszej dyrektywy.

Wykaz takich wyznaczonych laboratoriów sporządza się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

Laboratoria te są odpowiedzialne za:

- koordynowanie pracy innych krajowych laboratoriów odpowiedzialnych za analizę pozostałości, w szczególności przez koordynowanie norm i metod analiz dla każdej pozostałości lub grup pozostałości, o których mowa,

- udzielanie pomocy właściwemu organowi w przygotowaniu planu monitorowania pozostałości,
 - okresowe organizowanie badań porównawczych dla każdej przypisanej im pozostałości lub grupy pozostałości,
 - zapewnianie, że laboratoria krajowe przestrzegają ustanowionych limitów,
 - rozpowszechnianie informacji dostarczanych przez wspólnotowe laboratoria referencyjne,
 - zapewnianie, że ich personel może uczestniczyć w kursach doszkalających organizowanych przez Komisję lub wspólnotowe laboratoria referencyjne.
2. Wspólnotowe laboratoria referencyjne są wyznaczone w załączniku V rozdział 1.

Zakres uprawnień i warunki pracy laboratoriów są określone w załączniku V rozdział 2.

Artykuł 15

1. Urzędowe próbki, w celu ich zbadania w zatwierdzonych laboratoriach, muszą być pobierane zgodnie z załącznikami III i IV.

Szczegółowe zasady pobierania urzędowych próbek oraz ich rutynowe i referencyjne metody zastosowane do analizy są określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

W razie udzielenia zezwolenia na wprowadzenie do obrotu medycznych produktów weterynaryjnych przeznaczonych do podawania gatunkom zwierząt, których mięso lub produkty wytwarzane z niego są przeznaczone do spożycia przez ludzi, właściwe władze przesyłają wspólnotowym i krajowym laboratoriom referencyjnym dla wykrywania pozostałości, rutynowe metody analizy ustanowione w art. 5 akapit drugi pkt 8 dyrektywy 81/851/EWG¹⁸ i w art. 7 rozporządzenia (EWG) nr 2377/90.

2. Dla substancji należących do grupy A, każdy pozytywny wynik badań odnotowany przy zastosowaniu metody rutynowej zamiast metody referencyjnej musi zostać potwierdzony przez zatwierdzone laboratorium stosujące metody referencyjne ustanowione zgodnie z ust. 1.

W przypadku wszystkich substancji zakwestionowanych na podstawie sprzecznych ze sobą wyników analiz, wyniki te muszą zostać potwierdzone przez krajowe laboratorium referencyjne, wyznaczone dla danych substancji lub pozostałości zgodnie z art. 14 ust. 1. W razie pozytywnego wyniku, koszty przeprowadzenia tego potwierdzenia ponosi podmiot skarżący.

3. Jeżeli badanie urzędowej próbki ujawnia nielegalne leczenie, stosuje się art. 16-19 oraz środki ustanowione w rozdziale V.

Jeżeli badanie ujawnia obecność pozostałości substancji dozwolonych lub substancji skażających przekraczających poziomy określone w przepisach wspólnotowych, lub do chwili

¹⁸ Dz.U. nr L 317 z 6.11.1981, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 93/40/EWG (Dz.U. nr L 214 24.08.1993, str. 31).

wprowadzenia w życie takich przepisów, poziomy określone w ustawodawstwach krajowych, stosuje się art. 18-19.

Jeżeli badanie określone w niniejszym ustępie obejmuje zwierzęta lub produkty pochodzenia zwierzęcego z innego Państwa Członkowskiego, właściwy organ Państwa Członkowskiego pochodzenia, na uzasadniony wniosek właściwego organu, który przeprowadził badanie, stosują wobec gospodarstwa lub zakładu pochodzenia lub wysyłki art. 16 ust. 2 i art. 17, 18 i 19 oraz środki określone w rozdziale V.

Jeżeli badanie obejmuje produkty lub zwierzęta przywożone z państw trzecich, właściwy organ, który przeprowadził to badanie, przekazuje sprawę Komisji, która podejmuje środki przewidziane w art. 30.

Artykuł 16

Państwa Członkowskie zapewniają, że w przypadku otrzymania pozytywnych wyników badań, określonych w art. 15:

1. właściwy organ uzyskuje bezzwłocznie:
 - a) wszystkie informacje wzmagane do zidentyfikowania zwierzęcia i gospodarstwa pochodzenia lub wysyłki;
 - b) wszystkie szczegóły dotyczące badania i jego wyników. Jeżeli kontrole przeprowadzone w Państwie Członkowskim wykażą potrzebę przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego lub innych czynności w jednym lub większej ilości Państw Członkowskich lub państwach trzecich, dane Państwo Członkowskie informuje o tym inne Państwa Członkowskie oraz Komisję. Komisja koordynuje właściwe środki podjęte w Państwach Członkowskich, w przypadku gdy niezbędne okaże się przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego lub innych czynności;
2. właściwy organ przeprowadza:
 - a) postępowanie wyjaśniające w gospodarstwie pochodzenia lub wysyłki, w celu ustalenia powodów obecności pozostałości;
 - b) w razie nielegalnego leczenia, odpowiednio postępowanie wyjaśniające w sprawie źródła lub źródeł danych substancji lub produktów na etapie produkcji, przeladunku, przechowywania, transportu, podawania, dystrybucji lub sprzedaży;
 - c) wszelkie inne postępowania wyjaśniające, które organ uzna za niezbędne;
3. zwierzęta, od których pobrano próbki, są wyraźnie oznakowane. Nie mogą one w żadnym przypadku opuścić gospodarstwa do chwili uzyskania wyników kontroli.

Artykuł 17

W razie stwierdzenia nielegalnego leczenia, właściwy organ musi zapewnić, że inwentarz żywy objęty postępowaniem wyjaśniającym, określonym w art. 13 lit. b), zostanie

natychmiast umieszczony pod kontrolą urzędową. Właściwy organ zapewnia ponadto, że wszystkie zwierzęta, których to dotyczy, zostają urzędowo oznakowane lub zidentyfikowane, oraz że w pierwszej kolejności pobrane zostaną próbki urzędowe od statystycznie reprezentatywnej grupy, na podstawie uznanych międzynarodowych norm naukowych.

Artykuł 18

1. Jeżeli istnieje dowód na obecność pozostałości dozwolonych substancji lub produktów przekraczających maksymalny dopuszczalny poziom dla pozostałości, właściwy organ przeprowadza postępowanie wyjaśniające w gospodarstwie pochodzenia lub wysyłki zwierzęcia dla ustalenia powodu przekroczenia tego poziomu.

Zgodnie z wynikami przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, właściwy organ podejmuje wszystkie środki niezbędne dla ochrony zdrowia publicznego, które mogą obejmować zakaz opuszczania przez zwierzęta danego gospodarstwa lub opuszczania przez produkty danego gospodarstwa lub zakładu w wyznaczonym terminie.

2. W razie ponownego naruszenia obowiązujących maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości, w przypadku gdy zwierzęta są wprowadzane do obrotu przez rolnika lub produkty są wprowadzane do obrotu przez rolnika lub zakład przetwórczy, w okresie co najmniej sześciu miesięcy, właściwe władze muszą przeprowadzić zintensyfikowane kontrole zwierząt i produktów pochodzących z danego gospodarstwa lub zakładu, przy czym produkty i tusze powinny zostać zatrzymane do czasu uzyskania wyników analizy próbek.

Uzyskanie wyników wykazujących przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu pozostałości musi powodować uznanie takich tusz lub produktów za nienadające się do spożycia przez ludzi.

Artykuł 19

1. Koszt przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego i kontroli, określonych w art. 16, ponosi właściciel lub osoba odpowiedzialna za zwierzęta.

Jeżeli postępowanie wyjaśniające potwierdza, że podejrzenie było uzasadnione, koszty analiz przeprowadzonych zgodnie z art. 17 i 18 ponosi właściciel lub osoba odpowiedzialna za zwierzęta.

2. Bez uszczerbku dla sankcji karnych i administracyjnych, koszt likwidacji zwierząt, których badanie dało wynik pozytywny, lub zwierząt, w stosunku, do których wynik uznano za pozytywny zgodnie z art. 23, ponosi właściciel zwierząt, bez prawa do odszkodowania lub rekompensaty.

Artykuł 20

1. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się dyrektywę Rady 89/608/EWG z dnia 21 listopada 1989 r. w sprawie wzajemnej pomocy między organami administracyjnymi Państw Członkowskich i współpracy między Państwami Członkowskimi a Komisją w celu zapewnienia prawidłowego stosowania ustawodawstwa dotyczącego spraw weterynaryjnych i zootechnicznych¹⁹.

¹⁹ Dz.U. nr L 351 z 2.12.1989, str. 34.

2. Jeżeli Państwo Członkowskie uzna, że kontrole określone w niniejszej dyrektywie nie są przeprowadzane lub, że zaprzestano ich przeprowadzania w innym Państwie Członkowskim, powiadamia o tym właściwy organ centralny tego państwa. W następstwie przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego zgodnie z art. 16 pkt 2, organ ten podejmuje wszystkie niezbędne środki i w możliwie najkrótszym czasie powiadamia właściwy organ centralny pierwszego Państwa Członkowskiego, o podjętych decyzjach i ich powodach.

Jeżeli pierwsze Państwo Członkowskie obawia się, że środki takie nie zostały podjęte lub, że są one niewystarczające, poszukuje ono wraz z Państwem Członkowskim, do którego się zwróciło, sposobów i środków poprawy sytuacji; jeżeli jest to właściwe, środki takie mogą obejmować przeprowadzanie badania na miejscu.

Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o zaistniałych sporach i przyjętych rozwiązaniach.

Jeżeli Państwa Członkowskie zaangażowane w spór nie mogą osiągnąć porozumienia, jedno z nich przedkłada sprawę w odpowiednim czasie Komisji, która poleca ekspertowi lub grupie ekspertów wydanie opinii.

W oczekiwaniu na opinię, Państwo Członkowskie miejsca przeznaczenia może przeprowadzać kontrole produktów pochodzących z zakładów lub gospodarstw, których dotyczy spór i, jeżeli otrzymane wyniki są pozytywne, może podejmować środki podobne do tych, które są przewidziane w art. 7 ust. 1 lit. b) dyrektywy 89/662/EWG²⁰.

Na podstawie opinii ekspertów mogą zostać podjęte właściwe środki, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32.

Środki te mogą zostać ponownie przeanalizowane, przy zastosowaniu tej samej procedury, na podstawie nowej opinii ekspertów, wydanej w ciągu 15 dni.

Artykuł 21

1. W zakresie niezbędnym dla zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy oraz we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich, biegli lekarze weterynarii Komisji mogą weryfikować na miejscu czy plany i systemy ich kontrolowania przez właściwe władze zostały jednolicie wprowadzone w życie. Państwo Członkowskie, na którego terytorium jest przeprowadzana weryfikacja, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków. Komisja informuje zainteresowane Państwo Członkowskie o wynikach przeprowadzonej weryfikacji.

Zainteresowane Państwo Członkowskie podejmie niezbędne środki, biorąc pod uwagę wyniki przeprowadzonej weryfikacji i powiadomi Komisję o podjętych środkach. Jeżeli Komisja uzna, że podjęte środki nie są wystarczające, podejmie właściwe środki, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, po konsultacji z danym Państwem Członkowskim i uwzględniając środki niezbędne dla ochrony zdrowia publicznego.

2. Ogólne zasady wykonywania niniejszego artykułu, w szczególności w zakresie

²⁰ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/67/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 73).

częstotliwości i metod przeprowadzania weryfikacji wskazanych w ust. 1 akapit pierwszy (łącznie ze współpracą z właściwymi władzami) zostają ustalone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

ROZDZIAŁ V

Środki podejmowane w razie naruszeń

Artykuł 22

W razie wykrycia w posiadaniu osób nieupoważnionych, niedozwolonych substancji lub produktów wymienionych w grupie A i grupie B pkt 1 i 2 załącznika I, takie niedozwolone substancje lub środki muszą zostać umieszczone pod urzędową kontrolą do czasu podjęcia właściwych środków przez właściwy organ, bez uszczerbku dla możliwości nałożenia na sprawcę innej sankcji.

Artykuł 23

1. W okresie, w którym zwierzęta są zatrzymane zgodnie z art. 17, zwierzęta znajdujące się w takim gospodarstwie nie mogą go opuszczać lub być przekazywane innej osobie, chyba że pod kontrolą urzędową. Właściwy organ podejmuje właściwe środki ostrożności, zgodnie z rodzajem rozpoznanych substancji.

2. Jeżeli, po pobraniu próbek zgodnie z art. 17, nielegalne leczenie zostanie potwierdzone, zwierzę lub zwierzęta, które wykazują obecność substancji, zostaną niezwłocznie poddane ubojowi na miejscu lub niezwłocznie zabrane, na podstawie urzędowego świadectwa weterynaryjnego, do wyznaczonej rzeźni lub rzeźni koni w celu poddania ubojowi. Zwierzęta poddane w ten sposób ubojowi, zostają wysłane do zakładów przetwórczych wysokiego ryzyka w rozumieniu dyrektywy 90/667/EWG²¹.

Ponadto, na koszt gospodarstwa, muszą zostać pobrane próbki od całej partii zwierząt z gospodarstwa, w którym przeprowadzono kontrole i które mogą być podejrzane.

3. Jednakże, jeżeli połowa lub więcej próbek pobranych przy zastosowaniu metody reprezentatywnej zgodnie z art. 17, wykaże obecność substancji, gospodarz może przebadать wszystkie zwierzęta znajdujące się w gospodarstwie, które mogą być podejrzane, albo poddać je ubojowi.

4. Gospodarstwo(-a) należące do tego samego właściciela będą przez okres następnych 12 miesięcy poddane bardziej rygorystycznym kontrolom na obecność takich pozostałości. W przypadku, gdy wprowadzony był zorganizowany system monitorowania we własnym zakresie, zostaje on wycofany z gospodarstwa na ten okres.

5. W związku ze stwierdzonymi naruszeniami, w uzupełnieniu kontroli przewidzianych w art. 11 ust. 1, gospodarstwa lub zakłady zaopatrujące dane gospodarstwa są poddane kontrolom w celu ustalenia pochodzenia danej substancji. To samo odnosi się do wszystkich gospodarstw i zakładów w tym samym cyklu dostawczym zwierząt i paszy dla zwierząt, do którego należy gospodarstwo pochodzenia lub wysyłki.

²¹ Dz.U. nr L 363 z 27.12.1990, str. 51. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

Artykuł 24

Urzędowy lekarz weterynarii rzeźni:

1. jeżeli podejrzewa, lub ma dowody na to, że dane zwierzęta zostały poddane nielegalnemu leczeniu, lub że zostały im podane niedozwolone substancje lub produkty:
 - a) musi zorganizować ich ubój oddzielnie od pozostałych partii zwierząt przywożonych do rzeźni;
 - b) musi zatrzymać tusze i podroby oraz przeprowadzić wszystkie procedury pobierania próbek, niezbędne do wykrycia danych substancji;
 - c) jeżeli uzyskane wyniki analiz będą pozytywne, musi wysłać mięso i podroby do zakładu przetwórczego wysokiego ryzyka w rozumieniu dyrektywy 90/667/EWG, bez prawa do odszkodowania lub rekompensaty.

W takim przypadku stosuje się art. 20-23;

2. jeżeli podejrzewa lub ma dowody na to, że dane zwierzęta były poddane legalnemu leczeniu, ale nie zostały dochowane okresy karencji, musi odroczyć ich ubój, do chwili stwierdzenia, że ilość pozostałości nie przekracza dozwolonych poziomów.

Okres ten nie może w żadnym przypadku być krótszy niż okresy karencji ustanowione dla danych substancji w art. 6 ust. 2 lit. b) dyrektywy 96/22/WE, lub niż okresy karencji określone w zezwoleniu na wprowadzanie do obrotu.

Jednakże, w nagłych przypadkach lub jeżeli jest to wymagane ze względu na dobro zwierząt lub, jeżeli wyposażenie rzeźni nie pozwala na odroczenie uboju, zwierzęta mogą zostać poddane ubojowi przed końcem obowiązywania zakazu lub okresu, na jaki odroczone ich ubój. Mięso i podroby zostaną zatrzymane do czasu uzyskania wyników urzędowej kontroli przeprowadzonej przez urzędowego lekarza weterynarii w rzeźni. Do spożycia przez ludzi może zostać użyte tylko mięso i podroby zawierające ilości pozostałości nieprzekraczające dozwolonych poziomów;

3. uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi tusze i produkty, w których poziom pozostałości przekracza poziomy dozwolone w przepisach wspólnotowych lub krajowych.

Artykuł 25

Bez uszczerbku dla sankcji karnych, jeżeli zostanie potwierdzone posiadanie, użycie lub wytwarzanie przez zakład produkcyjny niedozwolonych substancji lub produktów, jakiegokolwiek udzielone zezwolenia lub urzędowe decyzje zatwierdzające, z których korzystał zakład zostają zawieszane na okres, w którym zakład będzie poddawany bardziej rygorystycznym kontrolom.

W razie powtórnych naruszeń, takie zezwolenia lub decyzje zatwierdzające, zostają ostatecznie wycofane.

Artykuł 26

Niniejsza dyrektywa nie narusza prawa do odwołania przyznanego przez ustawodawstwa krajowe obowiązujące w Państwach Członkowskich, od decyzji podjętych przez właściwe władze zgodnie z art. 23 i 24.

Artykuł 27

Bez uszczerbku dla sankcji karnych lub sankcji nakładanych przez organizacje zawodowe, właściwe środki administracyjne muszą zostać podjęte w stosunku do wszelkich odpowiedzialnych osób, w zależności od przypadku, za przekazanie lub podanie zabronionych substancji lub produktów albo podanie substancji lub produktów dozwolonych w celach innych, niż te ustanowione w obowiązującym ustawodawstwie.

Artykuł 28

Jakikolwiek brak współpracy z właściwym organem i jakiegokolwiek utrudnienia stwarzane przez pracowników lub nadzorcę rzeźni, lub w przypadku przedsiębiorstwa prywatnego, przez właściciela lub właścicieli rzeźni lub właścicieli zwierząt lub osoby za nie odpowiedzialne, w trakcie badania i pobierania próbek wymaganych do wprowadzenia w życie krajowych planów monitorowania pozostałości, a także w trakcie postępowań wyjaśniających i kontroli przewidzianych w niniejszej dyrektywie powoduje nakładanie właściwych sankcji karnych lub administracyjnych przez właściwe władze krajowe.

Jeżeli zostanie udowodnione, że właściciel lub nadzorca rzeźni pomaga w ukryciu nielegalnego użycia zabronionych substancji, Państwo Członkowskie odmawia winnemu wszelkich możliwości otrzymania lub występowania z wnioskiem o przyznanie pomocy wspólnotowej przez okres 12 miesięcy.

ROZDZIAŁ VI

Przywóz z państw trzecich

Artykuł 29

1. Zamieszczenie i utrzymanie na przewidzianym w ustawodawstwie wspólnotowym wykazie, państw trzecich z których Państwa Członkowskie mogą importować zwierzęta i produkty zwierzęce objęte niniejszą dyrektywą, uzależnione jest od przedłożenia przez dane państwo trzecie planu gwarancji w zakresie monitorowania grup pozostałości i substancji określonych w załączniku I. Na wniosek Komisji plan musi zostać uaktualniony, szczególnie jeśli kontrole, określone w ust. 3, wskażą na taką potrzebę.

Przepisy art. 8 dotyczące terminów przedkładania i aktualizowania planów stosuje się do planów, jakie mają zostać przedłożone przez państwa trzecie.

Udzielane gwarancje muszą mieć skutki, co najmniej równoważne do tych przewidzianych w niniejszej dyrektywie, w szczególności muszą spełniać wymagania art. 4 i określać szczegółowe dane ustanowione w art. 7 niniejszej dyrektywy i spełniać wymagania art. 11 ust. 2 dyrektywy 96/22/WE.

Komisja zatwierdza taki plan zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33. Zgodnie z taką samą procedurą mogą być przyjęte gwarancje alternatywne wobec tych wynikających z wprowadzenia w życie niniejszej dyrektywy.

2. Na wniosek Państwa Członkowskiego lub z własnej inicjatywy Komisji, umieszczenie państwa trzeciego na wykazie państw trzecich przewidzianym w ustawodawstwie wspólnotowym lub korzyści z tytułu wstępnego umieszczenia państwa trzeciego na wykazie, może zostać zawieszona zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33, jeżeli kraj taki nie spełnia wymagań ust. 1.

3. Zgodność z wymaganiami i dochowanie gwarancji oferowanych w planach przedłożonych przez państwa trzecie są weryfikowane w drodze kontroli, określonych w art. 5 dyrektywy 72/462/EWG²² i w dyrektywach 90/675/EWG²³ i 91/496/EWG²⁴.

4. Państwa Członkowskie powiadamiają co roku Komisję o wynikach kontroli pozostałości przeprowadzanych na zwierzętach i produktach zwierzęcych przywożonych z państw trzecich, zgodnie z dyrektywami 90/675/EWG i 91/496/EWG.

Artykuł 30

1. Jeżeli kontrole przewidziane w dyrektywach 90/675/EWG i 91/496/EWG ujawnią stosowanie niedozwolonych produktów lub substancji do leczenia zwierząt w danej partii – partii w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. e) dyrektywy 91/496/EWG – albo obecność takich produktów lub substancji w wszystkich bądź części partii pochodzących z tego samego zakładu, właściwe władze podejmują w stosunku do zwierząt i produktów, których to dotyczy, następujące środki:

- powiadamiają Komisję o rodzaju zastosowanych produktów i partii, której to dotyczy; Komisja powiadamia o tym niezwłocznie wszystkie punkty kontroli granicznej,
- Państwa Członkowskie przeprowadzają bardziej rygorystyczne kontrole wszystkich partii zwierząt lub produktów pochodzących z tego samego źródła. W szczególności, 10 następnich partii pochodzących z tego samego źródła musi zostać zatrzymanych - i zabezpieczonych depozytem wniesionym na poczet kosztów przeprowadzenia badania - w punkcie kontroli granicznej do kontroli pozostałości w drodze pobrania reprezentatywnej próbki każdej partii lub części danej partii.

Jeżeli takie dodatkowe kontrole wykażą obecność niedozwolonych substancji lub produktów, albo pozostałości takich substancji lub produktów:

- (i) dana partia lub jej część musi zostać odesłana do kraju pochodzenia na koszt wysyłającego lub jego agenta, z dokładnym wskazaniem w zaświadczeniu powodów odrzucenia partii;
- (ii) w zależności od rodzaju wykrytego naruszenia i ryzyka związanego z takim naruszeniem, wysyłający decyduje czy odesłać daną partię lub jej część, zniszczyć

²² Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

²³ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/52/WE (Dz.U. nr L 265 z 8.11.1995, str. 16).

²⁴ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

ją lub zużyć na inne cele dozwolone przez ustawodawstwo wspólnotowe, bez odszkodowania lub rekompensaty;

- Komisja jest informowana o wynikach bardziej rygorystycznych kontroli i na podstawie tych informacji przeprowadza niezbędne postępowania wyjaśniające w celu ustalenia powodów i źródła wykrytego naruszenia.

2. Jeżeli kontrole przewidziane w dyrektywie 90/675/EWG ujawnią przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu pozostałości, przeprowadza się kontrole, określone w ust. 1 akapit drugie.

3. Jeżeli Komisja, w przypadkach dotyczących państw trzecich, które zawarły ze Wspólnotą umowy o równoważności, po zwróceniu się z zapytaniami do właściwych władz zainteresowanych państw trzecich, stwierdza, że nie spełniły one ich zobowiązań i gwarancji udzielonych w przedłożonych planach, określonych w art. 29 ust. 1, wycofuje w odniesieniu do takiego kraju, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, zgodę na korzystanie z wymienionych umów w odniesieniu do danych zwierząt i produktów do chwili, aż kraj taki naprawi swoje niedociągnięcia. Zawieszenie zostaje uchylone zgodnie z tą samą procedurą.

Jeżeli jest to konieczne dla przywrócenia korzyści zapewnionych przez powyższą umowę, delegacja Wspólnoty z udziałem ekspertów z Państw Członkowskich wizytuje dany kraj, na koszt tego państwa, w celu zweryfikowania, czy takie środki zostały podjęte.

ROZDZIAŁ VII

Przepisy ogólne

Artykuł 31

Rada stanowiąc na wniosek Komisji, zmieni przed dniem 1 lipca 1997 r. dyrektywę 85/73/EWG²⁵ w celu wprowadzenia przepisów dotyczących pobierania opłat na pokrycie kosztów monitorowania przeprowadzanego na mocy niniejszej dyrektywy.

Do chwili podjęcia takiej decyzji przez Radę, Państwa Członkowskie są upoważnione do pobierania opłat krajowych za rzeczywiste koszty takiego monitorowania.

Artykuł 32

1. W przypadkach gdy ma być stosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia sprawy Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, ustanowionemu decyzją 68/361/EWG²⁶ z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje opinię w tych sprawach w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć w zależności od pilności przedstawionej sprawy. Opinie są wydawane większością 62 głosów.

²⁵ Dz.U. nr L 32 z 5.02.1985, str. 14. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/24/WE (Dz.U. nr L 243 z 11.10.1995, str. 14).

²⁶ Dz.U. nr L 225 z 18.10.1968, str. 23.

3. a) Komisja przyjmuje i niezwłocznie wprowadza w życie proponowane środki, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeśli proponowane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli opinia nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie propozycję dotyczącą środków, jakie mają zostać podjęte. Rada przyjmuje te środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli, w ciągu 15 dni od przedstawienia propozycji Radzie, środki nie zostaną przez nią przyjęte, Komisja przyjmuje zaproponowane środki i niezwłocznie wprowadzi je w życie, chyba że Rada odrzuciła je zwykłą większością.

Artykuł 33

1. W przypadku stosowania procedury ustanowionej w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia sprawy Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje swoją opinię w tych sprawach w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć w zależności od pilności przedstawionej sprawy. Opinie są wydawane większością 62 głosów.
3. a) Komisja przyjmuje środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeżeli proponowane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli opinia nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie propozycję dotyczącą środków, jakie mają zostać podjęte. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością.

Jeżeli, w ciągu trzech miesięcy od przedłożenia propozycji Radzie, środki nie zostaną przez nią przyjęte, Komisja przyjmuje zaproponowane środki i niezwłocznie wprowadzi je w życie, chyba że Rada odrzuciła te środki zwykłą większością.

Artykuł 34

Bez uszczerbku dla przepisów art. 6 ust. 2, załączniki I, III, IV i V mogą zostać zmienione lub uzupełnione przez Radę stanowiącą kwalifikowaną większością na wniosek Komisji.

W szczególności, wyżej wymienione załączniki mogą zostać zmienione w ciągu trzech lat od daty przyjęcia niniejszej dyrektywy w związku z oceną ryzyka następujących czynników:

- potencjalną toksyczność pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego,
- prawdopodobieństwo wystąpienia pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Artykuł 35

Rada, stanowiąc kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, może przyjąć przejściowe środki kontroli niezbędne do wykonania przepisów przewidzianych w niniejszej dyrektywie.

Artykuł 36

1. Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG tracą moc z dniem 1 lipca 1997 r.
2. Z tą samą datą uchyla się także następujące przepisy:
 - a) art. 4 ust. 3 dyrektywy 71/118/EWG;
 - b) art. 5 ust. 3 i 4 dyrektywy 89/437/EWG;
 - c) pkt II.3.B akapit ostatni rozdziału V Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG;
 - d) art. 11 ust. 1 dyrektywy 92/45/EWG;
 - e) art. 15 ust. 1 dyrektywy 92/46/EWG.
2. Odniesienia do uchylonych dyrektyw i decyzji uważa się za odniesienia do niniejszej dyrektywy i odczytuje się zgodnie z tabelą korelacji w załączniku VI.

Artykuł 37

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne, niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, przed dniem 1 lipca 1997 r.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

Artykuł 38

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 39

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 29 kwietnia 1996 r.

W imieniu Rady

W. LUCHETTI

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

GRUPA A - Substancje o działaniu anabolicznym i substancje niedozwolone

- 1) Stilbeny, pochodne stilbenów oraz ich sole i estry
- 2) Środki tyreostatyczne
- 3) Sterydy
- 4) Laktony kwasu rezorcynowego, w tym zeranol
- 5) Beta-agoniści
- 6) Związki zawarte w załączniku IV do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r.

GRUPA B – Leki weterynaryjne²⁷ i substancje skażające

- 1) Substancje przeciwbakteryjne, w tym sulfonamidy, chinolony
- 2) Inne leki weterynaryjne
 - a) leki przeciwwrobacze
 - b) kokcydiostatyki, w tym nitroimidazole
 - c) karbaminiany i pyretroidy
 - d) neuroleptyki
 - e) niesterydowe leki przeciwzapalne (NSAIDs)
 - f) inne substancje farmakologicznie czynne
- 3) Substancje skażające środowisko i inne substancje
 - a) związki chloroorganiczne, w tym polichlorowane bifenyle (PcBs)
 - b) związki fosforowoorganiczne
 - c) pierwiastki chemiczne
 - d) mikotoksyny
 - e) barwniki
 - f) inne

²⁷ W tym substancje niedozwolone, które mogły być użyte do celów weterynaryjnych.

ZAŁĄCZNIK II

POZOSTAŁOŚCI LUB SUBSTANCJE DO WYKRYCIA NALEŻĄCE DO RÓŻNYCH GRUP W POSZCZEGÓLNYCH RODZAJACH ZWIERZĄT, PASZACH, WODZIE PRZEZNACZONEJ DO POJENIA ORAZ W PODSTAWOWYCH PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Rodzaje zwierząt, pasz lub produktów pochodzenia zwierzęcego Grupy substancji	Bydło, owce, kozy, świnie, konie	Drób	Zwierzęta wodne	Mleko	Jaja	Mięso królików i zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka ¹	Miód
A 1	X	X	X			X	
2	X	X				X	
3	X	X	X			X	
4	X	X				X	
5	X	X				X	
6	X	X	X	X	X	X	
B 1	X	X	X	X	X	X	X
2a	X	X	X	X		X	
b	X	X			X	X	
c	X	X				X	X
d	X						
e	X	X		X		X	
f							
3a	X	X	X	X	X	X	X
b	X			X			X
c	X	X	X	X		X	X
d	X	X	X	X			
e			X				
f							

¹ W przypadku dziczyzny istotne są tylko pierwiastki chemiczne.

ZAŁĄCZNIK III

POBIERANIE PRÓBEK

1. Plan kontroli pozostałości skierowany jest na badanie i ujawnianie przyczyn występowania zagrożenia pozostałościami w żywności pochodzenia zwierzęcego w gospodarstwach, ubojniach, mleczarniach, zakładach przetwórstwa rybnego oraz w punktach skupu i pakowania jaj.

Próbki urzędowe pobiera się zgodnie z odpowiednim rozdziałem załącznika IV.

W każdym przypadku pobierania próbek urzędowych musi być to zdarzenie nieprzewidziane, nieoczekiwane i następujące o różnym czasie i w różnych dniach tygodnia. Państwa Członkowskie muszą zachować wszystkie środki ostrożności niezbędne dla zapewnienia, że kontrolom stale towarzyszy element zaskoczenia.

2. Dla substancji należących do Grupy A, badanie powinno być skierowane odpowiednio na wykrycie przypadków nielegalnego podawania zabronionych substancji i szkodliwego stosowania substancji dozwolonych. Pobieranie takich próbek musi się koncentrować na aspektach ustalonych zgodnie z odpowiednim rozdziałem załącznika IV.

Pobieranie próbek musi być przeprowadzone z uwzględnieniem następujących kryteriów minimalnych: płęć, wiek, gatunek, system tuczu, wszystkie dowody potwierdzające nadużycia lub szkodliwe stosowanie substancji z tej grupy.

Szczegóły dotyczące tych kryteriów zostaną ustanowione w decyzji Komisji przewidzianej w art. 15 ust. 1.

3. Dla substancji należących do grupy B, nadzór powinien być skierowany w szczególności na kontrolowanie zgodności z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami zawartości dla pozostałości medycznych produktów weterynaryjnych ustalonymi w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90, i najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pestycydów ustalonymi w załączniku III do dyrektywy 86/363/EWG i monitorowanie stężeń substancji skażających środowisko.

Jeżeli sposób wyrywkowego pobierania próbek może zostać uzasadniony przez Państwa Członkowskie w trakcie przedstawiania Komisji planów krajowych, wszystkie próbki są pobierane zgodnie z kryteriami ustanowionymi w decyzji Komisji przewidzianej w art. 15 ust. 1.

ZAŁĄCZNIK IV

POZIOMY I CZĘSTOTLIWOŚĆ POBIERANIA PRÓBEK

Celem niniejszego załącznika jest określenie minimalnej liczby zwierząt, od których muszą być pobrane próbki.

Każda próbka może być analizowana w celu wykrycia obecności jednej lub większej ilości substancji.

ROZDZIAŁ I

Bydło, świnie, owce, kozy i koniowate

1. Bydło

Minimalna liczba zwierząt kontrolowanych co roku dla wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić co najmniej 0,4% liczby bydła poddanego ubojowi w roku poprzednim, według następującego podziału:

Grupa A: 0,25% w podziale:

- połowę próbek pobiera się od żywych zwierząt w gospodarstwie:

(na zasadzie odstępstwa, 25% próbek analizowanych na obecność substancji grupy A 5 może zostać pobranych z właściwego materiału (pasze, woda do pojenia, itp.))

- połowę próbek pobiera się w ubojni.

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z grupy A kontroluje się co roku w celu stwierdzenia obecności substancji w każdej podgrupie grupy A.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 0,15%

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 1.

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 2.

10% próbek bada się na obecność substancji grupy B 3.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona w zależności od sytuacji w danym Państwie Członkowskim.

2. Świnie

Minimalna liczba zwierząt kontrolowanych co roku dla wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić co najmniej 0,05% świń poddanych ubojowi w roku poprzednim, według następującego podziału:

Grupa A: 0,02%

W Państwach Członkowskich, w których próbki pobierane są w ubojniach, musi zostać przeprowadzona dodatkowo na poziomie gospodarstwa, analiza wody do pojenia, pasz, wydaliny, lub wszystkich innych właściwych parametrów. W tym przypadku minimalna liczba gospodarstw, które należy corocznie skontrolować, musi wynosić co najmniej jedno gospodarstwo na 100 000 świń poddanych ubojowi w roku poprzednim.

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z grupy A kontroluje się w celu stwierdzenia obecności substancji w każdej podgrupie grupy A.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 0,03%

Należy przestrzegać takiej samej zasady podziału na podgrupy jak w przypadku bydła. Różnica zostanie rozdzielona w zależności od sytuacji w danym Państwie Członkowskim.

3. **Owce i kozy**

Minimalna liczba zwierząt kontrolowana co roku dla wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić co najmniej 0,05% owiec i kóz powyżej trzeciego miesiąca życia poddanych ubojowi w roku poprzednim, według następującego podziału:

Grupa A: 0,01%

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z grupy A kontroluje się w celu stwierdzenia obecności substancji z każdej podgrupy w grupie A.

Pozostała liczba zostanie rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 0,04%

Należy przestrzegać takiej samej zasady podziału na podgrupy jak w przypadku bydła. Pozostała liczba zostanie rozdzielona zgodnie z posiadanym doświadczeniem Państwa Członkowskiego.

4. **Zwierzęta koniowate**

Liczba próbek zostanie ustalona przez poszczególne Państwa Członkowskie w zależności od określonych potrzeb.

ROZDZIAŁ 2

Kurczaki brojlery, kury, indyki, inne gatunki drobiu

Próbka składa się z jednego lub większej ilości zwierząt w zależności od wymagań stosowanych metod analitycznych.

Dla wszystkich kategorii drobiu (kurczaki brojlery, kury, indyki, inne gatunki drobiu), minimalna liczba próbek pobierana corocznie musi wynosić co najmniej jedną na 200 ton rocznej produkcji (waga poubojowa) przy minimum 100 próbkach dla każdej grupy substancji, jeżeli roczna produkcja w danej kategorii drobiu jest większa niż 5 000 ton.

Należy przestrzegać następujących proporcji podziału próbek:

Grupa A: 50% całkowitej liczby próbek

Jedna piąta tych musi zostać pobrana na poziomie gospodarstwa.

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z Grupy A kontroluje się w celu stwierdzenia obecności substancji w każdej podgrupie grupy A.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 50% całkowitej liczby próbek

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 1,

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 2,

10% próbek bada się na obecność substancji grupy B 3,

Pozostała liczba zostanie rozdzielona w zależności od sytuacji w Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ III

Produkty akwakultury

1. Produkty gospodarstw rybnych

Próbka stanowi jedną lub większą ilość ryb w zależności od rozmiarów danej ryby i wymaganiami stosowanej metody analitycznej.

Państwa Członkowskie muszą przestrzegać podanych poniżej minimalnych poziomów i częstotliwości pobierania próbek, stosownie do wielkości produkcji hodowanych ryb (wyrażonej w tonach).

Minimalna liczba próbek do zebrania corocznie musi wynosić co najmniej 1 na 100 ton

rocznej produkcji.

Poszukiwane związki i próbki wybrane do analizy powinny być wybrane w zależności od prawdopodobieństwa użycia tych substancji.

Należy przestrzegać następujących proporcji podziału próbek:

Grupa A: jedna trzecia całkowitej ilości próbek:

wszystkie próbki muszą być pobrane na poziomie gospodarstwa z ryb na wszystkich etapach hodowli²⁸, łącznie z rybami, które są gotowe do wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi.

Grupa B: dwie trzecia całkowitej ilości próbek:

pobranie próbek powinno być przeprowadzone:

- a) najlepiej w gospodarstwie, z ryb gotowych do wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi;
- b) albo w zakładzie przetwórczym albo na poziomie handlu hurtowego, z ryb świeżych, pod warunkiem, że w przypadku pozytywnych wyników analizy, możliwe będzie ustalenie gospodarstwa pochodzenia.

We wszystkich przypadkach, próbki pobrane na poziomie gospodarstwa powinny być pobrane z co najmniej 10% zarejestrowanych miejsc produkcji.

2. **Inne produkty akwakultury**

Jeżeli Państwa Członkowskie mają podstawy do stwierdzenia, że w stosunku do innych produktów akwakultury podawane są medyczne produkty weterynaryjne lub chemikalia, lub, jeżeli zachodzi podejrzenie skażenia środowiska, wówczas gatunki te muszą zostać włączone do planu pobierania próbek, proporcjonalnie do wielkości ich produkcji, jako próbki dodatkowe w stosunku do tych, które są pobierane z produktów gospodarstw rybnych.

²⁸ Dla hodowli morskich, w których warunki pobierania próbek mogą być szczególnie trudne, próbki mogą być pobierane z paszy, zamiast z próbek z ryb.

ZAŁĄCZNIK V

Rozdział 1

Następujące laboratoria zostają wyznaczone jako laboratoria referencyjne Wspólnoty dla wykrywania pozostałości niektórych substancji:

- a) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa A 1-4, grupa B 2 lit. d) i grupa B 3 lit. d)

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieuhygiëne (RIVM)
A. van Leeuwenhoeklaan, 9
NL-3720 BA Bilthoven

- b) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa B 1 i B 3 lit. e) oraz pozostałości karbadoksu i olaquindoksu

Laboratoires des médicaments vétérinaires (CNEVA - LMV)
La Haute Marche, Javene
F-35135-Fougères

- c) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa A 5 i grupa B 2 lit. a), b), e)

Bundesinstitut für Gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BGVV)
Diedersdorfer Weg, 1
D-12277-Berlin

- d) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa B 2 lit. c) oraz grupa B 3 lit. a), b), c):

Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
I-00161-Roma

Związki wymienione w grupie A 6, B 2 lit. f) oraz B 3 lit. f) zostały rozdzielone między laboratoria referencyjne Wspólnoty, zgodnie z ich działaniem farmakologicznym.

Rozdział 2

Zakres uprawnień i warunki działania wspólnotowych laboratoriów referencyjnych dla wykrywania pozostałości w żywych zwierzętach, ich wydalinach, cieczach ustrojowych i tkankach, produktach zwierzęcych, paszy i wodzie przeznaczonej do pojenia, są następujące:

1. Wyznacza się następujące funkcje dla wspólnotowych laboratoriów referencyjnych:
 - a) promocja i koordynacja badań nad nowymi metodami analitycznymi oraz informowanie krajowych laboratoriów referencyjnych o postępach w metodach analitycznych i sprzęcie;
 - b) pomoc krajowym laboratoriom referencyjnym (NRLs) dla wykrywania

pozostałości we wprowadzaniu odpowiedniego systemu zapewniania jakości opartego na zasadach dobrej praktyki laboratoryjnej (GLP) oraz na kryteriach EN 45 000;

- c) zatwierdzanie sprawdzonych metod jako metod referencyjnych w celu ich włączenia do zbioru metod;
 - d) przekazywanie krajowym laboratoriom referencyjnym rutynowych metod analitycznych zaakceptowanych w ramach procedury najwyższych poziomów pozostałości (MRL);
 - e) przekazywanie krajowym laboratoriom referencyjnym szczegółów dotyczących metod analitycznych i badań porównawczych, które powinny być przeprowadzane oraz informowanie ich o wynikach takich badań;
 - f) świadczenie na rzecz krajowych laboratoriów referencyjnych, na ich wniosek, doradztwa technicznego w kwestiach analizy substancji, do badania których zostały one wyznaczone jako wspólnotowe laboratoria referencyjne;
 - g) organizacja badań porównawczych na rzecz krajowych laboratoriów referencyjnych, których częstotliwość zostanie ustalona w porozumieniu z Komisją. W związku z tym, wspólnotowe laboratoria referencyjne rozprawdają próbki zerowe i próbki zawierające znane już ilości pozostałości do poddania analizie;
 - h) określanie rodzaju pozostałości i ustalanie ich stężenia w przypadkach, gdy wyniki przeprowadzanych analiz stają się powodem do nieporozumień między Państwami Członkowskimi;
 - i) prowadzenie kursów szkolenia początkowego i kursów doksztalających dla analityków z laboratoriów krajowych;
 - j) świadczenie służbom Wspólnoty pomocy technicznej i naukowej, w tym w zakresie standardów oraz programów pomiarów i testów;
 - k) sporządzanie corocznego sprawozdania z pracy i przekazanie go Komisji;
 - l) współpraca, w zakresie metod analitycznych i sprzętu, z krajowymi laboratoriami referencyjnymi wyznaczonymi przez państwa trzecie w planach przedkładanych zgodnie z art. 11 niniejszej dyrektywy.
2. W celu wykonywania funkcji wymienionych w ust. 1, wspólnotowe laboratoria referencyjne muszą spełniać następujące minimalne wymagania:
- a) być wyznaczone jako krajowe laboratorium referencyjne w Państwie Członkowskim;
 - b) posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel, przeszkolony w zakresie metod analitycznych stosowanych do badania pozostałości, do wykrywania których zostały one wyznaczone jako wspólnotowe laboratoria referencyjne;

- c) posiadać sprzęt i substancje potrzebne do przeprowadzania analiz, za które są one odpowiedzialne;
- d) posiadać właściwą infrastrukturę administracyjną;
- e) dysponować wystarczającą zdolnością przetwarzania danych do statystycznego opracowywania wyników badań oraz innych informacji, pozwalającą na szybkie ich przekazywanie krajowym laboratoriom referencyjnym i Komisji;
- f) zapewnić, że ich personel będzie przestrzegać poufności niektórych kwestii, wyników badań lub komunikatów;
- g) dysponować wystarczającą wiedzą na temat międzynarodowych standardów i praktyk;
- h) dysponować aktualnym wykazem posiadanego certyfikowanego materiału referencyjnego i materiału referencyjnego znajdującego się w posiadaniu Instytutu Materiałów i Metod Referencyjnych oraz aktualnym wykazem wytwórców i sprzedawców takiego materiału.

ZAŁĄCZNIK VI

Tabela korelacji

Niniejsza dyrektywa	Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG	
art. 1	-	
art. 2	art. 2	86/469/EWG
art. 3	art. 1	86/469/EWG
	art. 2	85/358/EWG
art. 4	art. 3	86/469/EWG
art. 5	art. 4 ust. 1 tiret pierwsze i drugie	86/469/EWG
art. 6	-	
art. 7	art. 4 ust. 1 z wyjątkiem tiret pierwszego i drugiego	86/469/EWG
art. 8	art. 4 ust. 2-5	86/469/EWG
	art. 12	86/469/EWG
	art. 9	85/358/EWG
art. 9	-	
art. 10	-	
art. 11	art. 1	85/358/EWG
art. 12	-	
art. 13	art. 3	85/358/EWG
	art. 10	86/469/EWG
art. 14 ust. 1	art. 8 ust. 1 lit. b)	86/469/EWG
art. 14 ust. 2	art. 8 ust. 2	86/469/EWG
	decyzja 91/664/EWG	
	decyzja 89/187/EWG	
art. 15 ust. 1	art. 8 ust. 3	86/469/EWG
	art. 5 ust. 2	85/358/EWG
art. 15 ust. 2	art. 8 ust. 3	86/469/EWG
	art. 5 ust. 3	85/358/EWG
art. 15 ust. 3	art. 9	86/469/EWG
art. 16	art. 9 ust. 1 i 2	86/469/EWG
	art. 6 ust. 1 i 2	85/358/EWG
art. 17	art. 9 ust. 3 lit. a)	86/469/EWG

Niniejsza dyrektywa	Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG	
	art. 6 ust. 3 lit. a)	85/358/EWG
art. 18	art. 9 ust. 3 lit. c) i d)	86/469/EWG
art. 19	-	
art. 20 ust. 1	-	
art. 20 ust. 2	art. 11	86/469/EWG
art. 21	art. 5	86/469/EWG
art. 22	art. 7	85/358/EWG
art. 23	art. 9 ust. 3) lit. b)-d) i art. 9 ust. 4 i 5	86/469/EWG
	art. 6 ust. 3 lit. b)-d) i art. 6 ust. 4	85/358/EWG
art. 24	art. 4	85/358/EWG
art. 25	-	
art. 26	-	
art. 27	-	
art. 28	-	
art. 29	art. 7	86/469/EWG
	art. 13	85/358/EWG
art. 30	-	
art. 31	art. 12	85/358/EWG
art. 32	art. 14	86/469/EWG
	art. 11	85/358/EWG
art. 33	art. 15	86/469/EWG
	art. 10	85/358/EWG
art. 34	art. 13	86/469/EWG
art. 35	-	
art. 36	-	
art. 37	-	
art. 38	-	
art. 39	-	
załącznik I	załącznik I	86/469/EWG
załącznik II	-	
załącznik III	-	
załącznik IV	załącznik II	86/469/EWG

Niniejsza dyrektywa	Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG
załącznik V rozdział 1	decyzja 91/664/EWG
załącznik V rozdział 2	decyzja 89/187/EWG
załącznik VI	-

DYREKTYWA RADY

z dnia 28 stycznia 1991 r.

dotycząca warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury

(91/67/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:

zwierzęta i produkty upraw wodnych znajdują się w wykazie w załączniku II do Traktatu;

hodowla i chów zwierząt w uprawach wodnych oraz wprowadzanie do obrotu zwierząt i produktów akwakultury stanowią źródło dochodów osób pracujących w sektorze rybołówstwa;

w celu zapewnienia warunków dla racjonalnego rozwoju tego sektora i zwiększenia jego produktywności, należy określić na szczeblu Wspólnoty warunki zdrowotne dla tego sektora;

w tym kontekście konieczne jest wspomaganie kształtowania się rynku wewnętrznego poprzez zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych;

sytuacja w zakresie zdrowotności zwierząt akwakultury nie jest jednakowa na całym terytorium Wspólnoty; w działaniach na obszarze poszczególnych części tego terytorium należy zatem uwzględnić koncepcję określenia odpowiednich stref;

należy określić też kryteria dla przyznawania, utrzymywania, zawieszania, przywracania i wycofywania zatwierdzeń dla takich obszarów;

należy też uwzględnić koncepcję gospodarstw korzystających ze szczególnego statusu, gdy chodzi o poziom zdrowotności zwierząt;

¹ Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 42.

² Dz.U. nr C 19 z 28.01.1991.

³ Dz.U. nr C 33 z 31.12.1990.

należy określić kryteria i procedury dla przyznawania, utrzymywania, zawieszania, przywracania i wycofywania zatwierdzeń dla takich gospodarstw;

konieczne jest określenie wymagań Wspólnoty dotyczących przywozu zwierząt i produktów akwakultury z państw trzecich; wymagania te muszą zapewniać stosowanie odpowiednich środków ochronnych;

należy ustanowić system inspekcyjny Wspólnoty w celu weryfikowania zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy;

należy podjąć badania naukowe tak, by móc w przyszłości uzupełnić przepisy ustanowione w niniejszej dyrektywie;

należy ustanowić przepisy odnośnie procedury wprowadzającej ścisłą i efektywną współpracę między Komisją i Państwami Członkowskimi w Stałym Komitecie Weterynaryjnym,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ 1

Przepisy ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa określa warunki zdrowotne dla zwierząt obowiązujące przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury.

Stosowanie przepisów niniejszej dyrektywy nie narusza przepisów Wspólnoty i przepisów krajowych dotyczących ochrony poszczególnych gatunków zwierząt.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

- 1) „zwierzęta akwakultury” oznaczają żywe ryby, skorupiaki lub małże pochodzące z gospodarstw, w tym również te, które zostały pozyskane dla potrzeb gospodarstwa z ich naturalnego środowiska;
- 2) „produkt akwakultury” oznacza produkt wytworzony ze zwierząt akwakultury, przeznaczony zarówno do celów gospodarstwa, takich jak jaja i gamety, jak i do spożywania przez ludzi;
- 3) „ryby, skorupiaki lub małże” oznaczają każdą rybę, skorupiaka lub małża w każdym stadium jego rozwoju;
- 4) „gospodarstwo” oznacza każdy zakład lub, ogólnie, urządzenie o określonych geograficznie parametrach, w którym prowadzony jest chów zwierząt akwakultury lub, w którym są one trzymane z zamiarem wprowadzenia ich na rynek;
- 5) „zatwierdzone gospodarstwo” oznacza gospodarstwo spełniające, w konkretnych

warunkach, wymagania określone w załączniku C I, II lub III i zatwierdzone zgodnie z art. 6;

- 6) „zatwierdzona strefa” oznacza strefę spełniającą, w konkretnych warunkach, wymagania określone w załączniku II lub III załączniku B i zatwierdzoną zgodnie z art. 5;
- 7) „zatwierdzone laboratorium” oznacza laboratorium zlokalizowane na terytorium Państwa Członkowskiego, wyznaczone przez właściwe władze, na ich odpowiedzialność, do przeprowadzania testów diagnostycznych przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
- 8) „służby urzędowe” oznaczają służby weterynaryjne lub każde inne służby lub instancję odpowiedniego szczebla, wyznaczone przez właściwe władze Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego i odpowiedzialne za przeprowadzanie kontroli przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
- 9) „inspekcja zdrowotna” oznacza wizytę ze strony służby lub służb urzędowych w celu przeprowadzenia kontroli zdrowotnej w gospodarstwie lub strefie;
- 10) „wprowadzanie do obrotu” oznacza przechowywanie lub wystawianie w celu sprzedaży, oferowanie do sprzedaży, sprzedawanie, dostarczanie, przekazywanie lub każda inną formę wprowadzania do obrotu na obszarze Wspólnoty, za wyjątkiem sprzedaży detalicznej.

ROZDZIAŁ 2

Wprowadzanie do obrotu Wspólnoty zwierząt i produktów akwakultury

Artykuł 3

1. Wprowadzanie do obrotu zwierząt akwakultury podlega następującym wymaganiom ogólnym:
 - a) w dniu ich załadowania nie mogą one wykazywać żadnych klinicznych oznak choroby;
 - b) nie mogą być one przeznaczone do zniszczenia lub uboju w ramach programu eliminowania chorób wymienionych w załączniku A;
 - c) nie mogą one pochodzić z gospodarstwa objętego zakazem z powodu choroby zwierzęcej i nie mogą pozostawać w kontakcie ze zwierzętami pochodzącymi z takich gospodarstw.
2. Produkty akwakultury wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem na cele hodowlane (jaja i gamety) muszą pochodzić od zwierząt spełniających wymagania określone w ust. 1.
3. Produkty akwakultury wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem do spożywania przez ludzi muszą pochodzić od zwierząt spełniających wymagania określone w ust. 1 lit. a).

Artykuł 4

Zwierzęta akwakultury muszą być wysyłane do miejsca przeznaczenia w najkrótszym możliwym terminie, przy zastosowaniu środków transportu, które zostały uprzednio oczyszczone i, jeżeli jest to konieczne, uprzednio zdezynfekowane środkiem dezynfekującym urzędowo dozwolonym Państwie Członkowskim, z którego następuje wysyłka.

Jeżeli do transportu na lądzie używana jest woda, pojazdy są skonstruowane w taki sposób, by z pojazdów tych podczas transportu woda nie mogła się wydobywać. Transport jest dokonywany w taki sposób, by w sposób skuteczny chronić zdrowie zwierząt, zwłaszcza poprzez wymianę wody. Wymiana wody musi przebiegać w miejscach spełniających wymagania załącznika D. Wykazy takich miejsc i zmiany w tym wykazie muszą być przez każde z Państw Członkowskich notyfikowane Komisji, która przekazuje te informacje pozostałym Państwom Członkowskim.

Artykuł 5

1. W celu uzyskania, w odniesieniu do jednej lub więcej chorób, określonych w załączniku A kolumna I, objętych wykazem I i II, statusu strefy zatwierdzonej, Państwa Członkowskie przedkładają Komisji:

- wszelkie stosowne potwierdzenia dotyczące warunków określonych, dla odpowiednich przypadków, w załącznik B w II B lub III B,
- krajowe przepisy zapewniające zgodność z warunkami określonymi, dla odpowiednich przypadków, w załączniku B w I C, II C lub III C.

2. Komisja analizuje informacje, określone w ust. 1. Komisja może, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, na podstawie tych informacji zatwierdzać lub wznawiać zatwierdzenie stref.

Jeżeli, zgodnie z przepisami załącznika B zawartymi w I D 5, II D lub III D 5, zatwierdzenie strefy zostało wycofane przez służbę urzędową, Komisja unieważni swoją decyzję dotyczącą zatwierdzenia.

3. Komisja sporządzi wykaz stref zatwierdzonych. Będzie ona dokonywała zmian w tym wykazie, tak, by uwzględniać nowe zatwierdzenia lub ich wycofanie. Komisja przekazuje Państwom Członkowskim ten wykaz oraz informacje o wszelkich zmianach w nim dokonywanych.

Artykuł 6

1. W celu uzyskania, w odniesieniu do jednej lub więcej chorób, określone w załączniku A kolumna I, objętych wykazem I i II, statusu gospodarstwa zatwierdzonego zlokalizowanego w strefie niezatwierdzonej, Państwa Członkowskie przedkładają Komisji:

- wszelkie stosowne potwierdzenia dotyczące warunków określonych, dla odpowiednich przypadków, w załącznik C w I A, II A lub III A,
- krajowe przepisy zapewniające zgodność z warunkami określonymi, dla odpowiednich przypadków, w załącznik C w I B, II B lub III B.

2. Po otrzymaniu dokumentacji dotyczącej wniosku o zatwierdzenie gospodarstwa w strefie niezatwierdzonej, Komisji przysługuje miesiąc czasu na jej zbadanie. Badanie to jest prowadzone przy uwzględnieniu informacji wymienionych w ust. 1 i, tam, gdzie jest to właściwe, uzyskanych w wyniku inspekcji przeprowadzonych na miejscu zgodnie z przepisami określonymi w art. 17.

Jeżeli badanie to doprowadzi do wniosków pozytywnych, Komisja przekaze stosowną informację Państwu Członkowskim. Państwu Członkowskim przysługuje dwutygodniowy termin na zgłoszenie swoich uwag.

Po upływie tego okresu, jeżeli Państwa Członkowskie nie zgłosiły żadnych uwag lub, jeżeli uwagi Państw Członkowskich nie sprzeciwiają się wnioskowi Komisji, Komisja udzieli zatwierdzenia gospodarstwu i lub wznowi jego zatwierdzenie.

Jeżeli istnieją istotne różnice między wnioskami Komisji i uwagami Państw Członkowskich lub, jeżeli Komisja, po zbadaniu dokumentacji, uważa, że zatwierdzenie lub wznowienie zatwierdzenia nie może mieć miejsca, to Komisji przysługują dwa miesiące czasu na przekazanie sprawy Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu i uzyskanie jego opinii. W takim przypadku zatwierdzenie, lub wznowienie zatwierdzenia, nastąpi zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.

Jeżeli, zgodnie z przepisami zawartymi w załączniku C w I C, II C lub III C, zatwierdzenie przyznane gospodarstwu ulega wycofaniu przez służby urzędowe, Komisja wycofa przyznane przez siebie zatwierdzenie.

3. Komisja sporządzi wykaz zatwierdzonych gospodarstw. Będzie ona dokonywała zmian w tym wykazie, tak, by uwzględniać nowe zatwierdzenia lub ich wycofanie. Komisja przekazuje Państwu Członkowskim ten wykaz oraz informacje o wszelkich zmianach w nim dokonywanych.

Artykuł 7

1. Wprowadzanie do obrotu żywych ryb należących do gatunków podatnych, określone w kolumnie 2 wykazów I i II zawartych w załączniku A, lub ich jaj lub gamet, ma miejsce przy zapewnieniu następujących dodatkowych gwarancji:

- a) jeżeli mają one być wprowadzone do strefy zatwierdzonej, to musi im, zgodnie z art. 11, towarzyszyć dokument transportowy odpowiadający wzorowi określonemu w załączniku E rozdział 1 lub 2, potwierdzający, że pochodzą one z zatwierdzonej strefy lub zatwierdzonego gospodarstwa. Do czasu uzyskania wyników przeglądu przewidzianego w art. 28, dodatkowe gwarancje, jakie należy zapewnić dla wprowadzenia do strefy zatwierdzonej ryb pochodzących z zatwierdzonego gospodarstwa położonego poza strefą zatwierdzoną, zostaną określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26. Do czasu tej decyzji, będą miały zastosowanie przepisy krajowe, pod warunkiem ich zgodności z ogólnymi przepisami Traktatu.
- b) jeżeli mają one być one wprowadzone do gospodarstwa, które, mimo, że nie zlokalizowane w zatwierdzonej strefie, spełnia warunki określone w załącznik C I, to musi im, zgodnie z art. 11, towarzyszyć dokument transportowy odpowiadający

wzorowi określone w załączniku E rozdział 1 lub 2, potwierdzający, że pochodzą one ze strefy zatwierdzonej lub z gospodarstwa o takim statusie zdrowotności, jaki posiada gospodarstwo ich przeznaczenia.

2. Komisja może, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, przyjąć lub wykreślić dodatkowe gwarancje, określone w ust. 1, w zależności od rozwoju sytuacji zdrowotnej panującej we Wspólnocie, w szczególności w celu uwzględnienia wyników stosowania środków dla zwalczania chorób, określone w kolumnie 1 wykazu I załącznik A.

Artykuł 8

1. Wprowadzanie do obrotu żywych małży, określone w kolumnie 2 wykazów I i II zawartych w załącznik A, ma miejsce przy spełnieniu następujących dodatkowych gwarancji:

- a) jeżeli mają być one przekazane do zatwierdzonej strefy przybrzeżnej, to musi im towarzyszyć dokument transportowy odpowiadający wzorowi określone w załączniku E rozdział 3 lub 4, potwierdzający, że pochodzą one z zatwierdzonej strefy przybrzeżnej lub z zatwierdzonego gospodarstwa położonego w niezatwierdzonej strefie przybrzeżnej, w zależności od konkretnego przypadku;
- b) jeżeli mają one być przekazane do gospodarstwa, które, mimo, że położone poza zatwierdzoną strefą przybrzeżną, spełnia warunki określone w C II załącznika C, to musi im, zgodnie z art. 11, towarzyszyć dokument transportowy odpowiadający wzorowi określone w załączniku E rozdział 3 lub 4, potwierdzający, że pochodzą one z zatwierdzonej strefy przybrzeżnej lub z gospodarstwa o takim samym statusie zdrowotności, jaki posiada gospodarstwo ich przeznaczenia.

2. Komisja może, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, przyjąć lub wykreślić dodatkowe gwarancje, określone w ust. 1, w zależności od rozwoju sytuacji zdrowotnej panującej we Wspólnocie.

Artykuł 9

Wprowadzanie do obrotu w zatwierdzonej strefie zwierząt i produktów akwakultury przeznaczonych do spożywania przez ludzi, pochodzących ze strefy niezatwierdzonej, może mieć miejsce pod warunkiem spełnienia następujących wymagań:

1. Ryby podatne na choroby, określone w kolumnie 1 wykazów I i II zawartych w załącznik A, muszą być przed wysyłką poddane ubojowi i wypatroszone.

Jednakże, do czasu uzyskania wyników przeglądu przewidzianego w art. 28, spełnienie obowiązku patroszenia nie będzie wymagane, jeżeli ryby pochodzą z zatwierdzonego gospodarstwa położonego w niezatwierdzonej strefie. Wyjątki od tej zasady mogą być stosowane przy zachowaniu procedury przewidzianej w art. 26.

Do czasu podjęcia tej decyzji, będą nadal stosowane przepisy krajowe, pod warunkiem ich zgodności z ogólnymi przepisami Traktatu.

2. Żywe małże podatne na choroby, określone w kolumnie 1 wykazów I i II zawartych w załącznik A, muszą być dostarczane albo bezpośrednio do spożycia przez ludzi, albo

przemysłu produkcji konserw i nie są zwalniane do obrotu, jeżeli nie:

- pochodzą z zatwierdzonego gospodarstwa położonego w niezatwierdzonej strefie przybrzeżnej, lub
 - są czasowo zanurzone w stawie składowym lub w centrum oczyszczania specjalnie wyposażonym i zatwierdzonym dla tych celów przez właściwe władze oraz dysponującym specjalnym systemem oczyszczania i dezynfekcji pozostającej wody. Warunki dla takiego zatwierdzenia zostaną określone przez Komisję zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.
3. Komisja podejmie, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 16, i jeżeli jest to konieczne, stosowne środki dla zapewnienia jednolitego stosowania przepisów niniejszego artykułu.

Artykuł 10

1. Jeżeli Państwo Członkowskie przygotowuje, lub przygotowało, program mający w swoim wyniku umożliwić mu zapoczątkowanie procedury przewidzianej w art. 5 ust. 1 i w art. 6 ust. 1, przedłoży ono ten program Komisji podając szczegóły dotyczące zwłaszcza:

- strefy geograficznej i zainteresowanego gospodarstwa lub gospodarstw,
- działań, jakie zamierzają podjąć służby publiczne dla zapewnienia właściwego sposobu realizacji programu,
- procedury działania zatwierdzonych laboratoriów, ich liczby i lokalizacji,
- stopnia rozpowszechnienia choroby lub chorób wymienionych w kolumnie 1 wykazów I i II załącznik A,
- środków podejmowanych w celu zwalczania tych chorób, w przypadku ich wykrycia.

2. Komisja przeanalizuje programy przedkładane przez Państwa Członkowskie. Programy są zatwierdzane zgodnie z procedurą ustaloną w art. 26. Po przyjęciu tych programów, wprowadzanie zwierząt i produktów akwakultury do stref lub gospodarstw objętych programami będzie podlegało przepisom zawartym w art. 7 i 8.

3. Programy przedkładane przez Państwa Członkowskie mogą być zmieniane lub uzupełniane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 16. Zgodnie z tą samą procedurą Komisja może zatwierdzić zmianę lub uzupełnienia w programie już zatwierdzonym lub w odniesieniu do gwarancji przewidzianych w przepisach, określone w ust. 2.

Artykuł 11

1. Dokumenty transportowe, określone w art. 7 i 8, muszą być wystawiane przez służby urzędowe w miejscu pochodzenia, w ciągu 48 godzin poprzedzających załadunek, w języku lub językach urzędowych miejsca przeznaczenia. Muszą być one sporządzone na pojedynczym arkuszu papieru i być wystawione na pojedynczego odbiorcę. Są one ważne przez 10 dni.

2. Każda partia towaru obejmująca zwierzęta lub Produkty akwakultury musi być jasno zidentyfikowana w celu umożliwienia ustalenia gospodarstwa, z którego ona pochodzi, i dla zweryfikowania, tam gdzie jest to wskazane, związku między zwierzętami lub produktami z informacjami zawartymi w dokumencie transportowym. Informacja taka może figurować bezpośrednio na pojemniku, lub na etykiecie do niego potwierdzonej, albo w dokumencie transportowym

Artykuł 12

1. Jeżeli Państwo Członkowskie przygotowuje, lub przygotowało, dobrowolny lub obowiązkowy program kontroli dla jednej z chorób, określone w załączniku A wykaz III kolumna 1, przedłoży ono ten program Komisji, przedstawiając w nim zwłaszcza:

- stopień rozpowszechnienia choroby w Państwach Członkowskich,
- uzasadnienie dla programu, przy uwzględnieniu stopnia ważności choroby i korzyści wynikających z programu w stosunku do kosztów jego realizacji,
- obszar geograficzny, na którym program będzie realizowany,
- status, jaki ma być nadany gospodarstwom, i standardy, jakie muszą osiągnąć gospodarstwa w każdej kategorii, włącznie z procedurami testowania,
- przepisy regulujące wprowadzanie do gospodarstwa zwierząt o niższym statusie zdrowotnym,
- działania, jakie będą podejmowane, jeżeli gospodarstwo z jakiegokolwiek powodu utraci swój status,
- procedury monitorowania realizacji programu.

2. Komisja analizuje programy przedkładane przez Państwa Członkowskie. Programy te mogą być zatwierdzane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26. Dodatkowe gwarancje, o charakterze ogólnym lub szczegółowym, które mogą być wymagane dla wprowadzania zwierząt i produktów akwakultury do oficjalnie kontrolowanych stref lub gospodarstw, są określone zgodnie z tą samą procedurą.

3. Programy przedkładane przez Państwa Członkowskie mogą być zmieniane lub uzupełniane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26. Zgodnie z tą samą procedurą Komisja może zatwierdzać zmiany lub uzupełnienia w programach już zatwierdzonych lub w stosunku do gwarancji, które określono zgodnie z przepisami ust. 2.

Artykuł 13

1. Jeżeli Państwo Członkowskie uznaje, że jego terytorium, lub część jego terytorium jest wolna od chorób wymienionych w załączniku A wykaz III kolumna, przedkłada ono Komisji odpowiednie uzasadnienie w tym względzie, wskazując zwłaszcza na:

- nazwę choroby i historię jej wcześniejszego występowania w tym Państwie Członkowskim,
- wyniki testów sprawdzających, mające za podstawę ustalenia z przeprowadzonych, tam gdzie jest to właściwe, badań serologicznych, wirusologicznych, mikrobiologicznych lub patologicznych oraz fakt, że przypadki występowania tej choroby są obowiązkowo zgłaszane właściwym władzom,
- okres czasu, przez który prowadzone były czynności sprawdzające,
- rozwiązania w zakresie kontroli przyjęte dla weryfikacji, czy dany obszar nadal pozostaje wolny od choroby.

2. Komisja bada takie uzasadnienia. Dodatkowe gwarancje, o charakterze ogólnym lub szczegółowym, które mogą być wymagane dla wprowadzania zwierząt i produktów akwakultury na określone obszary lub do określonych gospodarstw, są ustalane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.

3. Zainteresowane Państwo Członkowskie powiadamia Komisję o wszelkich zmianach związanych ze szczegółami wymienionymi w ust. 1 i dotyczącymi choroby. Ustalone wymagania co do gwarancji, określone w ust. 2, mogą, w związku z treścią takiej informacji, mogą być zmieniane lub wycofane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 27.

Artykuł 14

1. Bez wpływu na wymagania dotyczące chorób, określone załączniku A wykaz III kolumna 1, ustanowionych zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 i 13, wprowadzanie do obrotu żywych ryb hodowlanych (małży lub skorupiaków) nie należących do gatunków podatnych, określone w załączniku A wykazy I i II kolumna 2, jak również ich jaj i gamet, podlega następującym warunkom dodatkowym:

- a) jeżeli mają być one wprowadzane na obszar strefy zatwierdzonej, to musi im towarzyszyć, zgodnie z art. 11, dokument transportowy odpowiadający wzorowi, jaki zostanie wprowadzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, potwierdzający, że pochodzą one ze strefy o takim samym statusie zdrowotności, z zatwierdzonego gospodarstwa położonego w strefie niezatwierdzonej lub z gospodarstwa, które może być położone w strefie niezatwierdzonej, pod warunkiem, że takie gospodarstwo nie obejmuje ryb, małży, ani skorupiaków należących do gatunków podatnych, określone w kolumnie 2 wykazów I i II załącznik A, i że nie jest ono połączone z ciekami wodnymi lub z wodami przybrzeżnymi albo ujściami rzek.

Jednakże, do czasu uzyskania wyników przeglądu przewidzianego w art. 28, Państwa Członkowskie mogą, przy zachowaniu procedury określonej w art. 26, zwrócić się o dopuszczenie wyjątków od przepisów poprzedniego akapitu, w szczególności w odniesieniu do zakazu wprowadzania na obszar strefy zatwierdzonej ryb, małży i skorupiaków, określone w niniejszym ustępie, pochodzących z zatwierdzonego gospodarstwa położonego w strefie niezatwierdzonej lub z gospodarstwa, które może być położone w strefie niezatwierdzonej, pod warunkiem, że takie gospodarstwo nie obejmuje ryb, małży i skorupiaków należących do gatunków podatnych, określone w załączniku A wykazy I i II kolumna 2, i że nie jest ono połączone z ciekami wodnymi

lub z wodami przybrzeżnymi albo z ujściami rzek. W celu zapewnienia jednolitego stosowania się do tych przepisów, zgodnie z tą samą procedurą zostaną określone stosowne warunki i środki. Do czasu podjęcia tej decyzji nadal będą miały zastosowanie przepisy krajowe, pod warunkiem, że są one zgodne z ogólnymi przepisami Traktatu.

- b) jeżeli mają być one wprowadzone do gospodarstwa, które, mimo że zlokalizowane w strefie niezatwierdzonej, spełnia warunki załącznika C, to musi im towarzyszyć, zgodnie z art. 11, dokument transportowy odpowiadający wzorowi, jaki zostanie wprowadzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, potwierdzający, że pochodzą one ze strefy zatwierdzonej, z gospodarstwa o takim samym statusie zdrowotności lub z gospodarstwa, które może być położone w strefie niezatwierdzonej, pod warunkiem, że gospodarstwo takie nie obejmuje ryb, małży i skorupiaków należących do gatunków podatnych, określone w załączniku A wykazy I i II kolumna 2, i że nie jest ono połączone z ciekami wodnymi, lub z wodami przybrzeżnymi albo z ujściami rzek.

2. Bez wpływu na warunki odnośnie chorób, określone w kolumnie 1 wykazu III załącznik A, ustanowionych zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 i 13, wprowadzanie do obrotu żyjących na swobodzie ryb, małży i skorupiaków, ich jaj lub gamet, podlega następującym warunkom dodatkowym:

- a) jeżeli mają być one wprowadzone do strefy zatwierdzonej, to musi im towarzyszyć, zgodnie z art. 11, dokument transportowy odpowiadający wzorowi, jaki zostanie wprowadzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, potwierdzający, że pochodzą one ze strefy o tym samym statusie zdrowotności;
- b) jeżeli mają być one wprowadzone do gospodarstwa, które, mimo że położone w strefie niezatwierdzonej, spełnia warunki załącznik C, to musi im towarzyszyć, zgodnie z art. 11, dokument transportowy, odpowiadający wzorowi, jaki zostanie wprowadzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, potwierdzający, że pochodzą one ze strefy zatwierdzonej.

Artykuł 15

Plany pobierania próbek i metody diagnostyczne stosowane do wykrywania i potwierdzania obecności chorób, określone załączniku A kolumna 1, są opracowywane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26. Takie plany pobierania próbek muszą uwzględniać obecność ryb, małży i skorupiaków żyjących na swobodzie.

Artykuł 16

1. Przepisy zawarte w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r., dotyczące kontroli weterynaryjnej w handlu wewnątrz wspólnotowym w perspektywie realizacji rynku wewnętrznego⁴ w odniesieniu do produktów akwakultury przeznaczonych do spożycia przez ludzi i w dyrektywie Rady 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r., dotyczące kontroli weterynaryjnej i zootechnicznej prowadzonej w wewnątrz wspólnotowym handlu niektórymi

⁴ Dz.U. nr L 395 z 31.12.1989, str. 13.

żywymi zwierzętami i produktami w perspektywie realizacji rynku wewnętrznego⁵ w stosunku do zwierząt i produktów akwakultury wprowadzanych na rynek, będą miały zastosowanie zwłaszcza w odniesieniu do organizacji działań i samych działań podejmowanych w następstwie inspekcji przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie będące krajem przeznaczenia towaru oraz do wprowadzanych środków zapobiegawczych.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w załączniku A dodaje się tiret w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt i wprowadzania do obrotu zwierząt i produktów akwakultury (Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 1)”;

b) w załącznik B dodaje się tiret w brzmieniu:

„- produkty akwakultury przeznaczone do spożywania przez ludzi.”

3. W załączniku A pkt I do dyrektywy 90/425/EWG dodaje się, co następuje:

„dyrektywa Rady 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt i wprowadzania do obrotu zwierząt i produktów akwakultury (Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 1)”.

Artykuł 17

1. Eksperci weterynaryjni z ramienia Komisji mogą, jeżeli jest to konieczne dla zapewnienia jednolitego stosowania przepisów niniejsze dyrektywy, dokonywać inspekcji na miejscu wspólnie z właściwymi władzami. Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest inspekcja, zapewnia ekspertom wszelką pomoc niezbędną dla wykonania przez nich swoich obowiązków. Komisja powiadamia Państwa Członkowskie o wynikach takich inspekcji.

2. Ogólne przepisy dotyczące stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.

Zasady, jakich należy przestrzegać podczas inspekcji przewidzianych w niniejszym artykule zostaną określone zgodnie z tą samą procedurą.

ROZDZIAŁ 3

Przepisy regulujące przywóz z państw trzecich

Artykuł 18

Zwierzęta i produktu uprawy wodnej przywożone na obszar Wspólnoty muszą spełniać warunki określone w art. 19, 20 i 21.

⁵ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/539/EWG (Dz.U. nr L 303 z 31.10.1980, str. 6).

Artykuł 19

1. Zwierzęta i produkty akwakultury muszą pochodzić z państw trzecich lub ich części znajdujących się w wykazie opracowanym przez Komisję zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26. Wykaz ten może być uzupełniany lub zmieniany zgodnie z tą samą procedurą.

2. Przy podejmowaniu decyzji, czy dany państwo trzecie lub jego część może być umieszczony w wykazie, o którym mowa w ust. 1, szczególną uwagę zwraca się na:

- a) stan zdrowotności zwierząt akwakultury, ze zwróceniem szczególnej uwagi na choroby egzotyczne i sytuację zdrowotną środowiska w państwach trzecich, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia dla zwierząt hodowlanych w Państwach Członkowskich;
- b) regularność i szybkość dostarczania informacji przez dane państwo, dotyczących obecności chorób zakaźnych u zwierząt akwakultury na jego terytorium, w szczególności chorób wymienionych w wykazie B Międzynarodowego Biura Epizootii;
- c) zasady obowiązujące w państwie trzecim w zakresie zapobiegania i kontroli chorób zwierząt akwakultury;
- d) strukturą służb urzędowych w państwach trzecich i zakres ich uprawnień;
- e) organizację i stosowanie działań dla zapobiegania chorobom zakaźnym zwierząt akwakultury oraz ich kontrolowania;
- f) gwarancje, jakie państwo trzecie może zapewnić, gdy chodzi o stosowanie przepisów zawartych w niniejszej dyrektywie.

3. Wykaz, określony w ust. 1 i wszelkie wprowadzane do niego zmiany zostaną opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 20

1. W przypadku każdego z państw trzecich, zwierzęta i Produkty akwakultury spełniają warunki zdrowotne ustalone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.

2. W zależności od sytuacji w zakresie zdrowotności zwierząt w danym kraju trzecim, warunki, określone w ust. 1, mogą obejmować w szczególności:

- ograniczenia przywozowe w stosunku do części państwa trzeciego,
- ograniczenia w stosunku do niektórych gatunków zwierząt, na każdym etapie ich rozwoju.
- żądanie zastosowania określonych zabiegów w stosunku do produktu, takich jak dezynfekcja jaj,
- określenie sposobu wykorzystania tych zwierząt lub produktów,

- środki, jakie należy stosować po dokonaniu przywozu, takie jak kwarantanna lub dezynfekcja jaj.

Artykuł 21

1. Zwierzętom i produktom uprawy wodnej towarzyszy świadectwo wystawione przez służby urzędowe państwa trzeciego dokonującego wywozu. Świadectwo to musi:
 - a) być wystawione w dniu załadunku partii towaru do wysyłki do Państwa Członkowskiego będącego krajem jego przeznaczenia;
 - b) jego oryginał musi towarzyszyć przesyłce;
 - c) potwierdzać, że zwierzęta akwakultury i niektóre produkty rybołówstwa spełniają wymogi niniejszej dyrektywy oraz te, które zostały określone zgodnie z jej przepisami w stosunku do przywozu z danego państwa trzeciego;
 - d) być ważny przez 10 dni;
 - e) zawierać się na jednym arkuszu papieru;
 - f) być wystawiony na pojedynczego odbiorcę.
2. Świadectwo, określone w ust. 1, musi odpowiadać wzorowi wprowadzonemu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.

Artykuł 22

Dla sprawdzenia, czy przepisy niniejszej dyrektywy, w szczególności jej art. 19 i 20, są stosowane w praktyce, eksperci Państw Członkowskich i Komisji przeprowadzają inspekcje na miejscu.

Eksperti z Państw Członkowskich, którym powierza się zadanie przeprowadzania takich inspekcji, są wyznaczani przez Komisję działającą w tym zakresie na wniosek ze strony Państw Członkowskich.

Inspekcje te są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która ponosi powstałe w związku z nimi koszty.

Częstotliwość i procedura przeprowadzania takich inspekcji zostaną ustalone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.

Artykuł 23

1. W kwestii ogólnych przepisów i zasad mających zastosowanie podczas przeprowadzania inspekcji produktów akwakultury przywożonych z państw trzecich mają zastosowanie przepisy dyrektywy Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r., określające zasady organizacyjne dotyczące organizacji kontroli weterynaryjnej produktów przybywających na obszar Wspólnoty z państw trzecich⁶.

⁶ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

2. W kwestii ogólnych przepisów i zasad stosowanych podczas inspekcji żywych zwierząt akwakultury przywożonych z państw trzecich mają zastosowanie przepisy art. 7 dyrektywy 90/425/EWG.

Artykuł 24

Jeżeli jest to uzasadnione pojawieniem lub szerzeniem się w kraju trzecim wśród zwierząt akwakultury choroby zakaźnej mogącej zagrozić zdrowiu zwierząt hodowanych w Państwie Członkowskim lub jakimkolwiek innymi względami zdrowotnymi, mają zastosowanie przepisy, procedury i środki określone w art. 17 dyrektywy 90/425/EWG.

ROZDZIAŁ 4

Przepisy końcowe

Artykuł 25

Zmiany w załącznikach C i E mogą być wprowadzane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.

Zmiany w załącznikach A, B i C mogą być wprowadzane tylko na wniosek Komisji przez Radę uchwalającą kwalifikowaną większością głosów, w szczególności ze względu na potrzebę przystosowania ich przepisów do osiągnięć postępu technologicznego

Artykuł 26

1. Jeżeli zachodzi konieczność zastosowania procedury określonej w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przekazuje sprawę Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu utworzonemu na mocy decyzji 68/361/EWG⁷, zwanego dalej „Komitetem”, z inicjatywy własnej lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. a) Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt działań proponowanych do podjęcia. Komitet dostarcza swoją opinię w sprawie projektu w terminie, który przewodniczący może określić stosownie do stopnia pilności sprawy. Opinia jest przyjmowana większością głosów określoną w art. 148 ust. 2 Traktatu, w przypadku decyzji, które Rada ma przyjąć na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są wazone w sposób ustalony w tym artykule. Przewodniczący nie głosuje.

Komisja przyjmuje przewidziane działania, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidziane działania nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli nie została dostarczona żadna opinia, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie wniosek dotyczący działań, jakie należy podjąć. Rada uchwała kwalifikowaną większością głosów.

⁷ Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

Jeżeli, po upływie okresu trzech miesięcy od daty przekazania sprawy Radzie, nie podjęła ona żadnej rezolucji, Komisja przyjmuje proponowane działania, chyba, że Rada zdecydowała przeciwko nim zwykłą większością głosów.

Artykuł 27

1. Jeżeli zachodzi konieczność zastosowania procedury określonej w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przekazuje sprawę Komitetowi, z inicjatywy własnej, albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego

2. a) Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt działań proponowanych do podjęcia. Komitet dostarcza swoją opinię w sprawie projektu w ciągu dwóch dni. Opinia jest przyjmowana większością głosów określoną w art. 148 ust. 2 Traktatu, w przypadku decyzji, które Rada ma przyjąć na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są wazone w sposób ustalony w tym artykule. Przewodniczący nie głosuje.

Komisja przyjmie przewidywane działania, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidziane działania nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli nie została dostarczona żadna opinia, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie wniosek dotyczący działań, jakie należy podjąć. Rada uchwała kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli, po upływie okresu 15 dni od daty przekazania sprawy Radzie, nie podjęła ona żadnej uchwały, Komisja przyjmuje proponowane działania, chyba, że Rada zdecydowała przeciwko nim zwykłą większością głosów.

Artykuł 28

Do dnia 1 lipca 1992 r. w stosunku do wykazu chorób, zawartym w załączniku A, i do dnia 1 stycznia 1997 r., w stosunku do kwestii statusu zdrowotnego gospodarstw położonych w strefach nie zatwierdzonych, Rada, na podstawie raportu Komisji na temat zdobytych doświadczeń, przygotowanego w ślad za opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego, i wszelkich towarzyszących temu raportowi wniosków co, do których będzie ona decydowała kwalifikowaną większością głosów, dokona przeglądu przepisów niniejszej dyrektywy, w szczególności tych spośród nich, które dotyczą handlu żywymi rybami pochodzącymi z zatwierdzonych gospodarstw położonych w nie zatwierdzonych strefach.

Artykuł 29

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 1993 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję

2. 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.

Artykuł 30

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 stycznia 1991 r.

W imieniu Rady

J.-C. JUNCKER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK A

WYKAZ CHORÓB I GATUNKÓW PODATNYCH NA TE CHOROBY

1	2
Choroba	Gatunek wrażliwy
<p>WYKAZ I</p> <p>Ryby</p> <p>IHN (zakaźna martwica systemu wytwarzania krwi)</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Orcorhynchus nerka</i> <i>Orcorhynchus tshawytscha</i> <i>Oncorhynchus rhodurus</i> <i>Salmo salar</i></p>
<p>WYKAZ II</p> <p>Ryby</p> <p>VHS (wirusowa posocznica krwotoczna)</p> <p>Malże</p> <p><i>Bonomia ostreae</i> <i>Marteilia</i> sp.</p> <p><i>Haplosporidium</i> sp.</p> <p><i>Perkinsus</i> sp.</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salmo salar</i> <i>Thymallus thymallus</i> <i>Coregonus</i> spp. <i>Esox lucius</i> (fry)</p> <p><i>Ostrea edulis</i> <i>Ostrea edulis</i></p> <p><i>Ostrea edulis</i></p> <p><i>Ruditapes decussatu</i></p>
<p>WYKAZ III</p> <p>Ryby</p> <p>IPN (zakaźna martwica trzustki)</p> <p>SVC (wiosenne wirusowe zapalenie krwi karpia)</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salvelinus fontinalis</i> <i>Oncorhynchus</i> (dwa gatunki)</p> <p><i>Cyprinus carpio</i> <i>Ctenopharyngodon idella</i> <i>Hypophthalmichthys</i> sp.</p>

1	2
Choroba	Gatunek wrażliwy
BKD (zakaźne zapalenie nerek)	Wszystkie łososiowate, a zwłaszcza <i>Oncorhynchus</i>
Wrzodujące zapalenie skóry łososia atlantyckiego	<i>Salmo salar</i> i wszystkie inne łososiowate
ERM (schorzenie jelit z zaczerwienieniem pyska)	Łososiowate, <i>Anguilla anguilla</i> , <i>Psetta maxima</i> (turbot) <i>Notropis atherinoides</i> (strzebla na przynętę)
Girodaktyloza	<i>Salmo salar</i>
Myksobolia	<i>Salmo gairdneri</i> <i>Salmo trutta</i> <i>Salmo salar</i> <i>Salvelinus fintinalis</i>
Skorupiaki	
Aftanomykoza <i>Astacus</i> sp. (plaga raków)	<i>Astacus</i> sp. <i>Austropotamobius pallipes</i> <i>Procambarus clarkii</i>

ZAŁĄCZNIK B

STREFY ZATWIERDZONE

I. Kontynentalne strefy dla ryb (załącznik A wykaz I i II kolumna 2)

A. Definicja stref kontynentalnych

Strefa kontynentalna składa się z:

- części terytorium obejmującego całą powierzchnię spływu od źródła cieków wodnych do ujścia, lub więcej niż jedną powierzchnię spływu, na której ryby są hodowane, przetrzymywane lub poławiane, lub
- części powierzchni spływu od źródeł cieków wodnych do naturalnej lub sztucznie utworzonej przegrody, zapobiegającej migracji ryb od ujścia do tej przegrody.

Wielkość i geograficzna lokalizacja strefy kontynentalnej musi być taka, aby można było zminimalizować możliwości rekontaminacji np. poprzez migrację ryb. Może to oznaczać potrzebę ustanowienia strefy buforowej, w której działa program monitoringu bez nadania tej strefie statusu strefy zatwierdzonej.

B. Udzielanie zatwierdzenia

W celu uzyskania statusu strefy zatwierdzonej, strefa kontynentalna musi spełniać następujące wymagania:

1. Wszystkie ryby są wolne przez okres co najmniej czterech lat od jakichkolwiek klinicznych lub innych objawów jednej lub więcej chorób, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumnie 1;
2. Wszystkie gospodarstwa położone w strefie kontynentalnej są poddawane nadzorowi ze strony służb urzędowych. Co najmniej dwa razy do roku muszą być przeprowadzane inspekcje.

Inspekcja zdrowotna musi być dokonywana w porze roku, gdy temperatura sprzyja rozwojowi tych chorób.

Inspekcja zdrowotna musi obejmować, co najmniej:

- inspekcję ryb wykazujących odchylenia od stanu normalnego,
- pobieranie próbek, które są jak najszybciej przesyłane do zatwierdzonego laboratorium w celu przeprowadzenia testów na obecność przedmiotowych patogenów.

Jednakże, strefy dysponujące wieloletnim rejestrem potwierdzających nieobecność chorób, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumna 1 mogą uzyskać status strefy zatwierdzonej, jeżeli:

- a) ich usytuowanie geograficzne nie pozwalana na łatwe wprowadzenie tam chorób;
- b) przez dłuższy czas, wynoszący co najmniej 10 lat, funkcjonował w nich urzędowy system kontroli chorób i w okresie tym:
 - miało miejsce systematyczne monitorowanie gospodarstw,
 - stosowany był system powiadamiania o chorobach,
 - nie zgłaszano przypadków zachorowań,
 - nie trafiła do nich żadna ryba ze stref dotkniętych chorobami;
3. Jeżeli na obszarze strefy kontynentalnej nie znajdują się żadne gospodarstwa, służba urzędowa musi objąć dokonywaną dwukrotnie w ciągu roku inspekcją zdrowotną ryby z dolnej części powierzchni spływu, zgodnie z ust. 2;
4. Wyniki badania laboratoryjnego ryb pobranych podczas inspekcji zdrowotnej muszą być w odniesieniu do przedmiotowych patogenów negatywne.

C. *Utrzymanie zatwierdzenia*

Warunkiem utrzymania zatwierdzenia jest spełnienie następujących wymagań:

1. Wprowadzane do strefy ryby muszą pochodzić z innej zatwierdzonej strefy lub z zatwierdzonego gospodarstwa;
2. Każde gospodarstwo musi być poddawane dwa razy do roku inspekcjom zdrowotnym zgodnie z pkt. B2; jednakże próbki są pobierane przy zastosowaniu 50% rotacji gospodarstw rybnych położonych w strefie kontynentalnej;
3. Wyniki badań laboratoryjnych na próbkach ryb pobranych podczas inspekcji zdrowotnych muszą być negatywne w odniesieniu do czynników chorobotwórczych, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumna 1;
4. Gospodarz albo osoba odpowiedzialna za wprowadzanie ryb, musi prowadzić rejestr, zawierający wszelkie informacje konieczne dla umożliwienia stałego monitorowania stanu zdrowotnego ryb.

D. *Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia*

1. Każdy przypadek nienormalnej śmierci lub inny symptom, mogący stwarzać powody dla podejrzewania wystąpienia wśród ryb choroby, określonej w załączniku A wykazy I i II kolumna 1, musi być jak najszybciej zgłaszany

służbom urzędowym. Te ostatnie dokonają niezwłocznie zawieszenia zatwierdzenia dla strefy.

2. Próbkę składającą się, z co najmniej 10 chorych ryb należy przesłać do zatwierdzonego laboratorium w celu przeprowadzenia testów na obecność przedmiotowych patogenów. O wynikach tych testów należy niezwłocznie powiadomić służby urzędowe.
3. Jeżeli wyniki są negatywne w odniesieniu do przedmiotowych patogenów, zaś pozytywne w odniesieniu do innego przypadku, służba urzędowa przywraca zatwierdzenie.
4. Jednakże, jeżeli nie można postawić diagnozy, w ciągu 15 dni musi zostać przeprowadzona następna inspekcja zdrowotna, podczas której należy pobrać dostatecznie dużą próbkę chorych ryb i przekazać ją do zatwierdzonego laboratorium w celu jej przebadania w odniesieniu do przedmiotowych patogenów.

Jeżeli wyniki są ponownie negatywne, służba urzędowa przywraca zatwierdzenie.

5. Jeżeli wyniki testów są pozytywne, służba urzędowa musi wycofać zatwierdzenie.
6. Warunkiem przywrócenia zatwierdzenia dla strefy jest spełnienie następujących wymagań:
 - a) jeżeli, dochodzi do wystąpienia choroby:
 - wszystkie ryby w zakażonym gospodarstwie muszą zostać poddane ubojowi, a zarażone lub skażone ryby muszą zostać zniszczone.
 - urządzenia i sprzęt muszą zostać zdezynfekowane zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez służby urzędowe.
 - b) po zlikwidowaniu wybuchu choroby, muszą zostać ponownie spełnione wymagania określone w pkt. B.
7. Właściwe władze centralne informują Komisję i Państwa Członkowskie o faktach zawieszenia, przywrócenia i wycofania zatwierdzenia w stosunku do poszczególnych stref.

II. Strefy przybrzeżne dla ryb (załącznik A wykazy I i II kolumna 2)

- A. Strefa przybrzeżna składa się z części wybrzeża lub wód morskich lub ujścia rzeki o dokładnie określonych granicach geograficznych stanowiących jednorodny system hydrologiczny
- B. *Przyznawania zatwierdzenia.*

W celu uzyskania statusu strefy zatwierdzonej, przybrzeżna musi spełniać wymagania określone dla stref kontynentalnych, określonych w pkt. I B.

C. *Utrzymanie statusu*

Warunkiem utrzymania zatwierdzenia dla strefy przybrzeżnej jest spełnianie wymagań określonych w pkt. I C.

D. *Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia.*

Zasady w tym zakresie są identyczne jak określone pkt. I D.

III. **Strefa przybrzeżna dla małży** (załącznik A wykazy I i II kolumna 2)

A. Strefa przybrzeżna musi spełniać warunki definicji określonej w pkt. II A.

B. *Przyznanie zatwierdzenia*

Dla uzyskania zatwierdzenia strefa przybrzeżna musi spełniać następujące wymagania:

1. Żadne z małży nie mogą przez okres co najmniej ostatnich dwóch lat wykazywać objawów klinicznych lub innego rodzaju jednej lub więcej chorób, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumna I;
2. Wszystkie gospodarstwa położone w obrębie strefy przybrzeżnej muszą podlegać nadzorowi służb urzędowych. W okresach dostosowanych do cyklu rozwojowego przedmiotowych patogenów przeprowadzane są inspekcje zdrowotne.

Podczas tych inspekcji pobierane są próbki i są one niezwłocznie przesyłane do zatwierdzonego laboratorium dla przetestowania na obecność przedmiotowych patogenów.

3. Jeżeli na obszarze strefy przybrzeżnej nie ma gospodarstw, służby urzędowe muszą poddawać małże inspekcji zdrowotnej zgodnie z pkt. 2, w okresach czasu dostosowanych do cyklu rozwojowego przedmiotowych patogenów. Jednakże, jeżeli szczegółowe dochodzenia przeprowadzone w odniesieniu do fauny wykazują, że w strefie nie ma małży należących do gatunków podatnych, albo będących nosicielami lub nośnikami chorób, urzędowe służby mogą zatwierdzić strefę zanim zostaną do niej wprowadzone małże.
4. Badanie laboratoryjne próbek małży pobranych podczas inspekcji zdrowotnych przeprowadzanych przez służby urzędowe muszą dawać wyniki negatywne w odniesieniu do przedmiotowych patogenów.

Dla stref dysponujących historycznymi zapisami co do braku występowania chorób, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumna 1, informacja ta może zostać uwzględniona przy przyznawaniu zatwierdzenia.

C. *Utrzymanie zatwierdzenia*

Warunkiem utrzymania zatwierdzenia jest spełnianie następujących wymagań:

1. Małże wprowadzane do strefy przybrzeżnej muszą pochodzić z innych zatwierdzonych stref przybrzeżnych lub z zatwierdzonych gospodarstw położonych w strefach nie zatwierdzonych;
2. Każda z farm musi być poddawana inspekcjom zdrowotnym zgodnie z pkt. B 2 w okresach czasowych dostosowanych do cyklu rozwojowego przedmiotowych patogenów.
3. Wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzanych na próbkach małży pobranych podczas inspekcji zdrowotnych muszą być negatywne w odniesieniu do nośników chorób, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumna 1;
4. Gospodarze lub osoby odpowiedzialne za wprowadzanie małży muszą prowadzić rejestr zawierający wszelkie informacje niezbędne dla umożliwienia stałego monitorowania stanu zdrowotnego małży.

D. *Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia*

1. Każdy przypadek nienormalnej śmierci lub wystąpienia objawów, które mogłyby stanowić podstawę dla podejrzenia wybuchu wśród małży choroby, określonej w załączniku A wykazy I i II kolumna 1, musi być jak najszybciej zgłaszany służbie urzędowej. Ta ostatnia niezwłocznie zawiesza zatwierdzenia dla strefy.
2. Próbkę chorych małży muszą zostać przesłane do zatwierdzonego laboratorium w celu przetestowania na obecność przedmiotowych patogenów.

O wynikach testów należy niezwłocznie poinformować urzędowe służby.

3. Jeżeli wyniki testów są negatywne w odniesieniu do przedmiotowych patogenów, ale pozytywne w odniesieniu do innych przyczyn, zatwierdzenie zostanie przywrócone.
4. Jednakże, jeżeli diagnozy nie można postawić, musi zostać przeprowadzona następna inspekcja zdrowotna w okresie 15 dni od pierwszego pobrania próbek i musi zostać pobrana wystarczająca liczba małży, a następnie wysłana do zatwierdzonego laboratorium w celu przetestowania na obecność przedmiotowych patogenów. Jeżeli wyniki są ponownie negatywne lub, jeżeli nadal nie ma wśród nich chorych małży, urzędowa służba przywróci zatwierdzenie.
5. Jeżeli wyniki są pozytywne, służby urzędowe muszą wycofać zatwierdzenie.

6. Warunkiem przywrócenia zatwierdzenia dla strefy jest spełnianie następujących wymagań:
 - a) w przypadku nastąpienia wybuchu choroby:
 - zainfekowane lub skażone małe muszą zostać zniszczone,
 - urządzenia i sprzęt musza zostać zdezynfekowane zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez służbę urzędową;
 - b) po zlikwidowaniu wybuchu choroby, muszą być nadal spełniane wymagania określone w pkt. B.
7. Właściwe władze centralne informują Komisję i inne Państwa Członkowskie o faktach zawieszenia, przywrócenia i wycofania strefom zatwierdzenia.

ZAŁĄCZNIK C

ZATWIERDZONE GOSPODARSTWA POŁOŻONE NA OBSZARZE NIE ZATWIERDZONYCH STREF

I. Kontynentalne gospodarstwa rybne (załącznik A wykazy I i II kolumna 2)

A. *Przyznawanie zatwierdzenia*

Dla uzyskania zatwierdzenia, gospodarstwo musi spełniać następujące wymagania:

1. Woda musi być dostarczana ze źródła lub ze studni wierconej,
2. Musi istnieć naturalna lub sztucznie wykonana przegroda dla wędrownych ryb przebywających w dolnej części cieku wodnego.
3. Musi ono spełniać odpowiednie wymagania określone w załączniku B I B.

B. *Utrzymanie zatwierdzenia*

Warunkiem utrzymania zatwierdzenia jest spełnianie wymogów określonych w załącznik B pkt. I C. Pobieranie próbek musi jednak mieć miejsce raz do roku.

C. *Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia*

Mają zastosowanie wymagania określone w załączniku B ID.

II. Przybrzeżne gospodarstwa rybne (załącznik A wykazy I i II kolumna 2)

A. *Przyznawanie zatwierdzenia*

Dla uzyskania zatwierdzenia, gospodarstwo musi spełniać następujące wymagania:

1. Musi być ono zaopatrywane w wodę za pomocą systemu, pozwalającego na niszczenie nośników chorobowych, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumna 1.
2. Musi ono spełniać, *mutatis mutandis*, wymagania określone w załączniku B II B.

B. *Utrzymanie zatwierdzenia*

Warunkiem utrzymania zatwierdzenia jest, *mutatis mutandis*, zagwarantowanie spełniania wymagań określonych w załącznik B pkt. II C.

C. *Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia*

Mają zastosowanie, *mutatis mutandis*, wymagania określone w załącznik B IID.

III. Przybrzeżne gospodarstwa mały (załącznik A wykazy I i II kolumna 2)

A. Przyznawanie zatwierdzenia

Dla uzyskania zatwierdzenia, gospodarstwo musi spełniać następujące wymagania:

1. Musi być ono zaopatrywane w wodę za pomocą systemu, pozwalającego na niszczenie nośników chorobowych, określonych w załączniku A wykazy I i II kolumna 1.
2. Musi ono spełniać, *mutatis mutandis*, wymagania określone w załączniku B II B pkt 1, 2 i 4.

B. Utrzymanie zatwierdzenia

Warunkiem utrzymania zatwierdzenia jest, *mutatis mutandis*, zagwarantowanie spełniania wymagań określonych w załącznik B III C pkt 1-4.

C. Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia

Mają zastosowanie, *mutatis mutandis*, wymagania określone w załączniku B III D.

ZAŁĄCZNIK D

WYMIANA WODY

Wymiana wody podczas transportu zwierząt akwakultury jest przeprowadzana w urządzeniach zatwierdzonych przez Państwa Członkowskie i musi spełniać następujące wymagania:

1. Właściwości higieniczne wody używanej do wymiany muszą być takie, by nie zmieniały sytuacji zdrowotnej transportowanych gatunków, gdy chodzi o nośniki chorób, określone w załącznik A wykazy I i II kolumna 1.
2. Urządzenia te zawierają wyposażenie pozwalające zapobiec jakimkolwiek skażeniu środowiska docelowego:
 - albo poprzez ułatwienia dla przeprowadzania dezynfekcji wody, albo
 - zapewniając, że wypuszczenie tej wody w żadnych okolicznościach nie pociąga za sobą bezpośredniego wypływu do otwartego morza lub wolno płynących cieków wodnych.

ZAŁĄCZNIK E

Wzory dokumentów transportowych

ROZDZIAŁ 1

DOKUMENT TRANSPORTOWY DLA RYB ŻYWYCH, JAJ I GAMET ZE STREFY ZATWIERDZONEJ

I. Kraj pochodzenia:.....

Strefa zatwierdzona:.....

II. Gospodarstwo pochodzenia: (nazwa i adres).....

.....

III. Zwierzęta lub produkty:.....

	Ryby żywe	Jaja	Gamety
Rodzina (nazwa powszechnie używana i nazwa naukowa)			
Ilość Liczba Waga ogólna Waga przeciętna			

IV. Przeznaczenie

Kraj przeznaczenia:.....

Odbiorca (nazwa i adres):.....

.....

V. Środek transportu (rodzaj i cechy identyfikacyjne):.....

.....

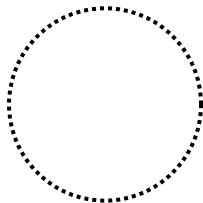
VI. Świadcstwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, stwierdzam niniejszym, że zwierzęta i towary wchodzące w skład tej przesyłki pochodzą z zatwierdzonej strefy, i że spełniają one warunki dyrektywy 90/67/EWG.

Sporządzono w....., dnia.....

Nazwa właściwego urzędu:

Pieczczę urzędowa



.....
Nazwa (wielkimi literami)

.....
Funkcja podpisującego urzędnika

.....
Podpis

ROZDZIAŁ 2

DOKUMENT TRANSPORTOWY DLA RYB ŻYWYCH, JAJ I GAMET Z GOSPODARSTWA ZATWIERDZONEGO

I. Kraj pochodzenia:.....

II. Gospodarstwo pochodzenia: (nazwa i adres).....

.....

III. Zwierzęta lub produkty:.....

	Ryby żywe	Jaja	Gamety
Rodzina (nazwa powszechnie używana i nazwa naukowa)			
Ilość Liczba Waga ogólna Waga przeciętna			

IV. Przeznaczenie

Kraj przeznaczenia:.....

Odbiorca (nazwa i adres):.....

.....

V. Środek transportu (rodzaj i cechy identyfikacyjne):.....

.....

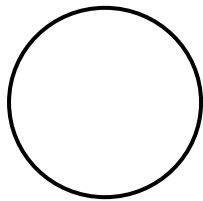
VI. Świadectwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, stwierdzam niniejszym, że zwierzęta i towary wchodzące w skład tej przesyłki pochodzą z gospodarstwa zatwierdzonego, i że spełniają one warunki dyrektywy 90/67/EWG.

Sporządzono w....., dnia.....

Nazwa właściwego urzędu:

Pieczęć urzędowa



.....
Nazwa (wielkimi literami)

.....
Funkcja podpisującego urzędnika

.....
Podpis

ROZDZIAŁ 3

DOKUMENT TRANSPORTOWY DLA MAŁŻY Z ZATWIERDZONEJ STREFY PRZYBRZEŻNEJ

I. Kraj pochodzenia:.....

Strefa zatwierdzona:.....

II. Gospodarstwo pochodzenia: (nazwa i adres).....

.....

III. Zwierzęta:.....

	Małże
Rodzina (nazwa powszechnie używana i nazwa naukowa)	
Ilość Liczba Waga ogólna Waga przeciętna	

IV. Przeznaczenie

Kraj przeznaczenia:.....

Odbiorca (nazwa i adres):.....

.....

V. Środek transportu (rodzaj i cechy identyfikacyjne):.....

.....

VI. Świadectwo zdrowia

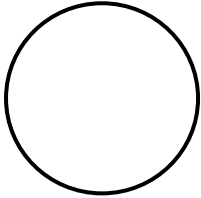
Ja, niżej podpisany, stwierdzam niniejszym, że zwierzęta i towary wchodzące w skład tej przesyłki pochodzą z zatwierdzonej strefy, i że spełniają one warunki dyrektywy 90/67/EWG.

Sporządzono w....., dnia.....

Nazwa właściwego urzędu:

.....
Nazwa (wielkimi literami)

Pieczęć urzędowa



.....
Funkcja podpisującego urzędnika

.....
Podpis

ROZDZIAŁ 4

**DOKUMENT TRANSPORTOWY DLA MAŁŻY Z GOSPODARSTWA
ZATWIERDZONEGO**

I. Kraj pochodzenia:.....

II. Gospodarstwo pochodzenia: (nazwa i adres).....

.....

III. Zwierzęta:.....

	Małże
Rodzina (nazwa powszechnie używana i nazwa naukowa)	
Ilość Liczba Waga ogólna Waga przeciętna	

IV. Przeznaczenie

Kraj przeznaczenia:.....

Odbiorca (nazwa i adres):.....

.....

V. Środek transportu (rodzaj i cechy identyfikacyjne):.....

.....

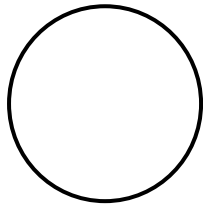
VI. Świadectwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, stwierdzam niniejszym, że zwierzęta i towary wchodzące w skład tej przesyłki pochodzą z zatwierdzonej strefy, i że spełniają one warunki dyrektywy 91/67/EWG.

Sporządzono w....., dnia.....

Nazwa właściwego urzędu:

Pieczęć urzędowa



.....
Nazwa (wielkimi literami)

.....
Funkcja podpisującego urzędnika

.....
Podpis

DYREKTYWA RADY

z dnia 15 lipca 1991 r.

ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych

(91/492/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:

w kontekście wprowadzenia rynku wewnętrznego, w szczególności zapewnienia sprawnego funkcjonowania wspólnej organizacji rynku produktów rybołówstwa wprowadzonej rozporządzeniem (EWG) nr 3796/81⁴ ostatnio zmienionym rozporządzeniem (EWG) nr 2886/89⁵, istotne jest by różnice istniejące w wymaganiach zdrowotnych poszczególnych Państw Członkowskich nie utrudniały wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych; umożliwi to lepszą harmonizację produkcji i wprowadzania do obrotu, i doprowadzi do konkurencji na równych warunkach, przy jednoczesnym zapewnieniu jakości produktów oferowanych konsumentom;

dyrektywa Rady 79/923/EWG z dnia 30 października 1979 r. w sprawie wymaganej jakości wód, w których żyją skorupiaki⁶, ustanawia potrzebę ustanowienia wymagań zdrowotnych, które mają być przestrzegane w przypadku produktów ze skorupiaków;

w celu ochrony zdrowia publicznego konsumentów wymagania te powinny zostać ustanowione dla wszystkich etapów w trakcie zbierania, przeładunku, przechowywania, transportu i dystrybucji żywych małży dwuskorupowych; wymagania te stosuje się również do szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich;

w przypadku wystąpienia problemu zdrowotnego po wprowadzeniu żywych małży dwuskorupowych do obrotu, ważne jest, aby można było ustalić obszar, z którego nastąpiła

¹ Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 29.

² Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991.

³ Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 1.

⁴ Dz.U. nr L 379 z 31.12.1981, str. 1.

⁵ Dz.U. nr L 282 z 2.10.1989, str. 1.

⁶ Dz.U. nr L 281 z 10.11.1979, str. 47.

wysyłka oraz obszar zbiorów; z tego względu niezbędne jest wprowadzenie systemu rejestracji i etykietowania, który umożliwi prześledzenie drogi, jaką przebyła partia towaru po zebraniu;

istotne jest szczegółowe określenie norm zdrowia publicznego, jakim musi odpowiadać wyrób finalny; jednakże, wiedza naukowa i technologiczna nie zawsze jest wystarczająco zaawansowana, by ustanawiać ostateczne rozwiązania niektórych problemów zdrowotnych i z tego względu niezbędne jest - w celu zagwarantowania optymalnej ochrony zdrowia publicznego - utworzenie systemu wspólnotowego, zapewniającego szybkie przyjęcie, i w razie potrzeby, zaostrenie norm zdrowotnych zabezpieczających zdrowie ludzkie przed skażeniem wirusami i innymi zagrożeniami;

żywe małże dwuskorupowe pozyskane z rejonów zbiorów, które nie pozwalają na bezpośrednią, bezpieczną konsumpcję, mogą zostać uznane za bezpieczne, gdy zostaną poddane procesowi oczyszczania lub umieszczone w czystej wodzie na stosunkowo długi okres; z tego względu niezbędne jest określenie obszarów produkcyjnych, z których małże mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, a z których muszą być oczyszczone lub umieszczone w czystej wodzie;

odpowiedzialność za zapewnienie produkcji i wprowadzanie do obrotu małży dwuskorupowych zgodnych z wymaganiami zdrowotnymi, spoczywa w pierwszej kolejności na producentach; przez przeprowadzanie kontroli i inspekcji, właściwe władze muszą zapewnić przestrzeganie tych wymagań przez producentów; właściwe władze muszą w szczególności, poddawać regularnej kontroli obszary zbiorów, aby zapewnić, że małże pochodzące z tych obszarów zbiorów nie zawierają mikroorganizmów i substancji toksycznych w ilościach uznawanych za niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego;

muszą zostać wprowadzone wspólnotowe środki kontrolne, aby zapewnić jednolite stosowanie norm określonych w niniejszej dyrektywie we wszystkich Państwach Członkowskich;

w takich przypadkach stosuje się reguły, zasady i środki ochronne ustanowione dyrektywą Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich⁷;

w kontekście handlu między Państwami Członkowskimi stosuje się również reguły ustanowione w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego⁸. zmienionej dyrektywą 90/675/EWG;

w stosunku do żywych małży dwuskorupowych produkowanych w państwach trzecich i przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu we Wspólnocie nie mogą być stosowane korzystniejsze warunki od tych stosowanych we Wspólnocie; musi zostać przewidziana wspólnotowa procedura kontroli warunków produkcji i wprowadzania do obrotu w państwach trzecich, w celu umożliwienia Wspólnocie stosowania wspólnego systemu przywozu w oparciu o równoważne warunki;

⁷ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

⁸ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13.

uwzględniając szczególne okoliczności, należy przyznać odstępstwa niektórym zakładom już działającym przed dniem 1 stycznia 1993 r., aby umożliwić im dostosowanie się do wszystkich wymagań ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

w stosunku do żywych zwierząt, spożywanych w stanie żywym, w odniesieniu do terminu przydatności, należy wprowadzić odstępstwo od przepisów 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 konsumentowi końcowemu⁹, ostatnio zmienionej dyrektywą 91/72/EWG¹⁰;

należy przewidzieć możliwość przyjęcia rozwiązań przejściowych w celu zniwelowania braku niektórych przepisów wykonawczych;

Komisji powinno być powierzono zadanie przyjmowania określonych środków wprowadzających niniejszą dyrektywę w życie; w tym celu powinny zostać ustanowione procedury ścisłej i skutecznej współpracy między Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub do dalszego przetwarzania przed spożyciem.

Z wyjątkiem przepisów dotyczących oczyszczania, niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

1. „*małże dwuskorupowe*” oznaczają małże odżywiające się odfiltrowanymi drobnymi organizmami;
2. „*morskie biotoksyny*” oznaczają substancje trujące, odkładające się w małżach dwuskorupowych, żywiących się planktonem zawierającym toksyny;
3. „*czysta woda morska*” oznacza wodę morską lub wodę słonawą, która ma być używana na warunkach określonych w niniejszej dyrektywie i która jest wolna od skażeń mikrobiologicznych, substancji toksycznych i substancji niepożądanych występujących

⁹ Dz.U. nr L 33 z 8.02.1979, str. 1.

¹⁰ Dz.U. nr L 42 z 16.01.1991, str. 27.

naturalnie lub w wyniku zrzutów do środowiska, takimi jak wymienione w Załączniku do dyrektywy 79/923/EWG, w ilościach, które mogą mieć niekorzystny wpływ na jakość zdrowotna małży dwuskorupowych lub pogarszać ich smak;

4. „*właściwy organ*” oznacza organ centralny Państwa Członkowskiego kompetentny do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych lub jakiegokolwiek organ, któremu przekazano tę kompetencję;
5. „*konfekcjonowanie*” oznacza przechowywanie żywych małży dwuskorupowych, których jakość nie wskazuje na potrzebę umieszczenia w czystej wodzie lub obróbki w zakładzie oczyszczania, w zbiornikach lub innych instalacjach zawierających czystą wodę morską lub w lokalizacjach naturalnych w celu usunięcia piasku, mułu lub śluzu;
6. „*dokonyjący zbioru*” oznacza każdą osobę fizyczną lub prawną, która wszelkimi środkami zbiera żywe małże dwuskorupowe z obszaru zbioru, w celu obróbki i wprowadzenia do obrotu;
7. „*obszar produkcyjny*” oznacza każdy obszar morski, estuarium lub laguny, zawierający naturalne pokłady małży dwuskorupowych lub miejsca wykorzystywane do hodowli małży dwuskorupowych, z których pobiera się żywe małże dwuskorupowe;
8. „*obszar umieszczenia*” oznacza każdy obszar morski, estuarium lub laguny z granicami wyraźnie oznakowanymi bojami, stanowiskami lub jakimikolwiek innymi stałymi urządzeniami, wykorzystywany wyłącznie do naturalnego oczyszczania żywych małży dwuskorupowych;
9. „*zakład wysyłkowy*” oznacza jakąkolwiek zatwierdzoną, nabrzeżną lub oddaloną od brzegu instalację do przyjmowania, konfekcjonowania, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania żywych małży dwuskorupowych nadających się do spożycia przez ludzi;
10. „*zakład oczyszczania*” oznacza zatwierdzony zakład ze zbiornikami zasilanymi naturalnie czystą wodą morską lub wodą morską właściwie oczyszczoną, w których umieszcza się żywe małże dwuskorupowe na czas niezbędny dla usunięcia skażenia mikrobiologicznego, tak aby nadawały się do spożycia przez ludzi;
11. „*umieszczenie*” oznacza operację przeniesienia żywych małży dwuskorupowych do zatwierdzonych obszarów morskich lub obszarów laguny lub zatwierdzonych obszarów estuarium, pod nadzorem właściwego organu, na czas niezbędny dla usunięcia skażenia. Nie obejmuje to specyficznych operacji przenoszenia małży dwuskorupowych do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i tuczenia;
12. „*środki transportu*” oznaczają części wydzielone dla towarów w pojazdach samochodowych, szynowych i samolotach, ładowniach statków i kontenerach przeznaczonych do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
13. „*pakowanie*” oznacza operację podczas której żywe małże dwuskorupowe umieszczane są w opakowaniu właściwym do tego celu;
14. „*przesyłka*” oznacza pewną ilość żywych małży dwuskorupowych przygotowywaną w zakładzie wysyłkowym lub poddawaną obróbce w zakładzie oczyszczania, a następnie

przeznaczoną dla jednego lub więcej klientów;

15. „*partia*” oznacza pewną ilość żywych małży dwuskorupowych zebraną na obszarze produkcyjnym, a następnie przeznaczoną do dostarczenia odpowiednio, do zatwierdzonego zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego;
16. „*wprowadzanie do obrotu*” oznacza przetrzymywanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostarczanie lub każdą inną formę wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi albo w postaci surowej albo do celów ich dalszego przetwarzania we Wspólnocie, z wyłączeniem bezpośredniego dostarczania na rynek lokalny niewielkich ilości przez rybaków przybrzeżnych detalistom lub konsumentom, co musi podlegać kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych dotyczących kontroli handlu detalicznego;
17. „*przywóz*” oznacza wprowadzenie żywych małży dwuskorupowych z państw trzecich na terytorium Wspólnoty;
18. „*bakterie grupy coli typu kałowego*” oznaczają mogące żyć w różnych warunkach otoczenia, Gram - ujemne, niezarodnikujące, nie barwiące się cytochromooksydazą, pałeczkowate bakterie tlenowcowe, które mogą fermentować laktozę wytwarzając gaz w obecności soli kwasów żółciowych lub innych czynników powierzchniowo czynnych o podobnych właściwościach hamujących wzrost, przy $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ przynajmniej na 24 godziny;
19. „*E. coli*” oznaczają bakterie grupy coli, które tworzą również indol z tryptofanem w $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ w ciągu 24 godzin.

ROZDZIAŁ II

Przepisy dotyczące produkcji we Wspólnocie

Artykuł 3

1. Wprowadzanie do obrotu żywych małży dwuskorupowych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia podlega następującym warunkom:
 - a) małże muszą pochodzić z obszarów produkcyjnych spełniających wymagania ustanowione w rozdziale I Załącznika; jednakże, w przypadku *pectinidae*, przepis ten dotyczy tylko produktów akwakultury, w rozumieniu art. 2 ust. 2 dyrektywy Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa¹¹;
 - b) małże musiały zostać zebrane i przetransportowane z obszaru produkcyjnego do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego na warunkach określonych w rozdziale II Załącznika;

¹¹ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 15.

- c) w przypadkach przewidzianych w niniejszej dyrektywie, małe musiały być umieszczone w odpowiednich obszarach zatwierdzonych do tego celu i spełniających warunki ustanowione w rozdziale III Załącznika;
 - d) z małżami obchodzono się w sposób higieniczny, a gdy sytuacja tego wymagała, musiały zostać oczyszczone w zakładach zatwierdzonych do tego celu i spełniających wymagania rozdziału IV Załącznika;
 - e) małe muszą odpowiadać kryteriom wymienionym w rozdziale V Załącznika;
 - f) kontrole zdrowotne musiały być przeprowadzone, zgodnie z rozdziałem VI Załącznika;
 - g) małe muszą być odpowiednio opakowane, zgodnie z rozdziałem II Załącznika;
 - h) małe muszą być przechowywane i transportowane w zadowalających warunkach higieny, zgodnie z rozdziałami VII i IX Załącznika;
 - i) małe muszą być oznakowane znakiem jakości zdrowotnej, przewidzianym w rozdziale X Załącznika.
2. Żywe małe dwuskorupowe przeznaczone do dalszego przetwarzania muszą spełniać odpowiednie wymagania ust. 1 i zostać przetworzone zgodnie z wymogami dyrektywy Rady 91/493/EWG.

Artykuł 4

Państwa Członkowskie zapewniają, że osoby zajmujące się żywymi małżami dwuskorupowymi podczas produkcji i wprowadzania do obrotu, podejmują wszystkie środki niezbędne dla spełnienia wymagań niniejszej dyrektywy.

Osoby odpowiedzialne za zakłady wysyłki i oczyszczania zapewniają w szczególności:

- regularne pobieranie reprezentatywnej ilości próbek do badań laboratoryjnych i ich analizowanie w celu sporządzenia historycznego zapisu na podstawie obszarów, z których pochodzą partie oraz jakości zdrowotnej żywych małży dwuskorupowych zarówno przed jak i po poddaniu obróbce w zakładzie wysyłkowym lub zakładzie oczyszczania.
- prowadzenie rejestru w celu ustawicznej rejestracji wyników różnych kontroli i przechowywanie go w celu przedstawienia właściwemu organowi.

Artykuł 5

1. a) Właściwy organ zatwierdza zakłady wysyłkowe i zakłady oczyszczania, jeżeli uzna, że spełniają one wymagania niniejszej dyrektywy. Właściwy organ podejmuje niezbędne środki, w przypadku, gdy wymagania te przestają być spełniane. Wykonując te czynności, właściwy organ bierze w szczególności pod uwagę wynik jakiegokolwiek kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 6 ust. 1.

Jednakże, z zastrzeżeniem wyraźnego warunku, że żywe małe pochodzące z

takich zakładów spełniają normy higieny określone przez niniejszą dyrektywę, Państwa Członkowskie mogą - w stosunku do wymagań dotyczących sprzętu i struktur ustanowionych w rozdziale IV Załącznika, które mają zostać wyszczególnione przed dniem 1 października 1991 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 - przyznać zakładom wysyłkowym i zakładom oczyszczania dodatkowy okres wygasający dnia 31 grudnia 1995 r., podczas którego muszą one spełnić warunki zatwierdzenia podane w wyżej wymienionym rozdziale. Takie odstępstwa mogą zostać przyznane tylko zakładom prowadzącym działalność w dniu 31 grudnia 1991 r., które przed dniem 1 lipca 1992 r., złożyły do właściwego organu krajowego właściwie umotywowany wniosek o zastosowanie wobec nich odstępstwa. Do wniosku musi być dołączony plan pracy i program określający okres, w którym dany zakład jest w stanie spełnić określone wymagania. W przypadku wnioskowania o pomoc finansową od Wspólnoty, przyjmowane mogą być jedynie wnioski w odniesieniu do projektów, które spełniają wymagania niniejszej dyrektywy.

Właściwy organ opracowuje wykaz zatwierdzonych zakładów wysyłkowych i zakładów oczyszczania, każdy z nich ma swój numer urzędowy.

Każde Państwo Członkowskie musi podać do wiadomości Komisji wykaz zatwierdzonych zakładów wysyłkowych i zakładów oczyszczania oraz wszelkie jego późniejsze zmiany, a Komisja przekazuje takie informacje innym Państwom Członkowskim.

- b) Inspekcjonowanie i monitorowanie tych zakładów prowadzone jest regularnie, za co odpowiedzialny jest właściwy organ, który ma swobodny dostęp do wszystkich części tych zakładów, w celu zapewnienia zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy.

Jeżeli inspekcje i monitorowanie ujawnią, że wymagania niniejszej dyrektywy nie są spełniane, właściwy organ podejmuje odpowiednie działanie.

- 2. a) Właściwy organ ustala wykaz obszarów produkcyjnych i obszarów umieszczenia - ze wskazaniem ich lokalizacji i granic - na których można zbierać żywe małże dwuskorupowe zgodnie z wymaganiami niniejszej dyrektywy, w szczególności rozdziału I Załącznika.

O wykazie muszą zostać powiadomieni wszyscy, których dotyczy niniejsza dyrektywa, między innymi, dokonujący zbioru i podmioty gospodarcze prowadzące zakłady oczyszczania i zakłady wysyłki.

- b) Za przeprowadzanie monitorowania obszarów produkcyjnych i obszarów umieszczenia zgodnie z wymaganiami niniejszej dyrektywy jest odpowiedzialny jest właściwy organ,.

Jeżeli takie monitorowanie ujawni, że wymagania niniejszej dyrektywy nie są spełniane, właściwy organ zamyka dany obszar produkcyjny lub obszar umieszczenia do czasu przywrócenia normalnej sytuacji.

- 3. Właściwe władze mogą zakazać wszelkiej produkcji i zbierania małży

dwuskorupowych na obszarach uznanych za nieodpowiednie dla tych działalności ze względów zdrowotnych.

Artykuł 6

1. Eksperti z Komisji mogą we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich, przeprowadzać kontrole na miejscu, w zakresie niezbędnym dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy. Mogą oni, w szczególności skontrolować, czy zakłady, obszary produkcyjne i obszary umieszczenia rzeczywiście spełniają wymagania niniejszej dyrektywy. Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wykonywaniu ich obowiązków. Komisja powiadamia Państwa Członkowskie o wynikach takich kontroli.

2. Regulacje dotyczące wykonania ust. 1 przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12.

3. Komisja może sporządzić zalecenia zawierające wytyczne dotyczące dobrej praktyki wytwarzania stosowane na różnych etapach produkcji i wprowadzania do obrotu.

Artykuł 7

1. Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG dotyczące żywych małży dwuskorupowych, szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich przeznaczonych do spożycia przez ludzi stosuje się w szczególności, w odniesieniu do organizacji kontroli i działań podejmowanych po kontrolach przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie przeznaczenia i środków ochronnych, jakie mają zostać wprowadzone.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w załączniku A dodaje się tiret w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych, (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 1.);

b) w załączniku B skreśla się tiret w brzmieniu:

„- żywe małże dwuskorupowe przeznaczone do spożycia”.

ROZDZIAŁ III

Przywóz z państw trzecich

Artykuł 8

Przepisy stosowane do przywozu żywych małży dwuskorupowych z państw trzecich powinny być, co najmniej równoważne przepisom regulującym produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów Wspólnoty.

Artykuł 9

W celu zapewnienia jednolitego stosowania wymagania nałożonego w art. 8, stosowana jest następująca procedura:

1. eksperci z Komisji i Państw Członkowskich przeprowadzają inspekcje na miejscu w celu sprawdzenia, czy warunki produkcji i wprowadzania do obrotu mogą być uznane za równoważne warunkom stosowanym we Wspólnocie.

Eksperti z Państw Członkowskich, którym powierzono przeprowadzenie tych inspekcji, są powoływani przez Komisję, działającą na wniosek Państw Członkowskich.

Inspekcje te dokonywane są w imieniu Wspólnoty, która ponosi wszelkie koszty z nimi związane.

Częstotliwość i procedury tych inspekcji zostaną określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12.

2. przy podejmowaniu decyzji o tym, czy warunki produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych w państwie trzecim mogą być uznane za równoważne tym obowiązującym we Wspólnocie, szczególną uwagę zwraca się na:

- a) ustawodawstwo państwa trzeciego;
- b) organizację właściwego organu państwa trzeciego i jego służb inspekcyjnych, uprawnienia takich służb i nadzór jakiemu podlegają, jak również urządzenia stosowane przy monitorowaniu wprowadzania w życie ich obowiązującego ustawodawstwa;
- c) rzeczywiste warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych, w szczególności monitorowanie obszarów produkcyjnych pod względem skażeń mikrobiologicznych i środowiskowych, a także obecności morskich biotoksyn;
- d) prawidłowość i szybkość dostarczania przez państwo trzecie informacji dotyczących występowania planktonu zawierającego toksyny w obszarach produkcyjnych, w szczególności gatunków nie występujących w wodach terytorialnych Wspólnoty, i zagrożeń jakie taka obecność może stwarzać dla Wspólnoty;
- e) gwarancje, jakich może udzielić państwo trzecie, w odniesieniu do zgodności z normami określonymi w rozdziale V Załącznika;

3. zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12, Komisja podejmuje decyzje dotyczące:

- a) wykazu państw trzecich spełniających warunki równoważności określone w ust. 2;
- b) szczególnych warunków przywozu żywych małży dwuskorupowych dla każdego państwa trzeciego. Warunki te muszą zawierać:

- (i) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowia, które musi towarzyszyć przesyłkom przy wysyłce do Wspólnoty;
 - (ii) rozgraniczania obszarów produkcyjnych, z których mogą być zbierane i przywożone żywe małże dwuskorupowe;
 - (iii) zobowiązanie do informowania Wspólnoty o wszelkich możliwych zmianach w zatwierdzaniu obszarów produkcyjnych;
 - (iv) ewentualne oczyszczanie po przybyciu na terytorium Wspólnoty;
- c) wykazu zakładów, z których dozwolony jest przywóz żywych małży dwuskorupowych. W tym celu utworzony zostaje jeden lub więcej wykazów. Zakład nie może być ujęty na wykazie, jeżeli nie został urzędowo zatwierdzony przez właściwy organ państwa trzeciego wywozu do Wspólnoty. Zatwierdzenie takie uzależnione jest od przestrzegania następujących wymagań:
- zgodność z wymaganiami równoważnymi z ustanowionymi w niniejszej dyrektywie,
 - monitorowanie przez urzędową służbę inspekcyjną państwa trzeciego;
4. decyzje, określone w ust. 3 mogą zostać zmienione zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12.

Decyzje te i ich zmiany publikuje się w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*, w serii L;

5. do czasu wydania decyzji, określonych w ust. 3, warunki stosowane przez Państwa Członkowskie do przywozu żywych małży dwuskorupowych z państw trzecich są co najmniej równoważne warunkom regulującym produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów Wspólnoty.

Artykuł 10

Reguły i zasady ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG stosuje się ze szczególnym odniesieniem do organizacji inspekcji i skutków inspekcji przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie i środków ochronnych, jakie mają zostać wprowadzone.

Do czasu wprowadzenia w życie decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 i art. 30 dyrektywy 90/675/EWG, stosuje się nadal odpowiednie przepisy krajowe w celu stosowania art. 8 ust. 1 i 2 wyżej wymienionej dyrektywy, bez uszczerbku dla zgodności z przepisami i zasadami określonymi w akapicie pierwszym niniejszego artykułu.

ROZDZIAŁ IV

Przepisy końcowe

Artykuł 11

Rada stanowiąc kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, może zmienić rozdziały Załącznika.

Komisja, po otrzymaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego, przedstawi Radzie przed dniem 1 stycznia 1994 r. sprawozdanie dotyczące rozdziałów I i V Załącznika, wraz z ewentualnymi propozycjami zmian tych rozdziałów,.

Artykuł 12

1. W przypadku, gdy stosowana ma być procedura przewidziana w niniejszym artykule, przewodniczący, z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, przekazuje sprawę Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, zwanemu dalej Komitetem.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje opinię na temat projektu w terminie, który przewodniczący może ustanowić w zależności od pilności sprawy. W przypadku decyzji, które Rada jest zobowiązana podjąć na wniosek Komisji, opinię wydaje się większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są ważne w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmie przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli opinia nie zostanie wydana, Komisja bezzwłocznie przedstawi Radzie propozycję odnoszącą się do środków, jakie mają zostać podjęte. Rada podejmuje decyzję kwalifikowaną większością.

Jeżeli, po upływie trzech miesięcy od dnia odwołania się do Rady, Rada nie podjęła żadnych działań, proponowane środki zostają przyjęte przez Komisję z wyjątkiem przypadku, gdy Rada przyjęła zwykłą większością decyzję przeciwną wspomnianym środkom.

Artykuł 13

W celu uwzględnienia ewentualnego niepodjęcia decyzji w sprawie szczegółowych zasad stosowania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12, na okres dwóch lat, mogą zostać przyjęte rozwiązania przejściowe..

Artykuł 14

Komisja, po konsultacji z Państwami Członkowskimi, przedłoży Radzie przed dniem 1 lipca 1992 r., sprawozdanie dotyczące minimalnych wymagań, jakie muszą być spełniane w odniesieniu do struktury i sprzętu, przez małe zakłady wysyłkowe lub małe zakłady zapewniające dystrybucję na rynku lokalnym, zlokalizowane w obszarach podlegających szczególnym ograniczeniom w odniesieniu do ich dostaw; w miarę możliwości z załączonymi propozycjami, w sprawie, których Rada, stanowiąc zgodnie z procedurą głosowania ustanowioną w art. 43 Traktatu, podejmie decyzję przez dniem 31 grudnia 1992 r.

Przed dniem 1 stycznia 1998 r., przepisy niniejszej dyrektywy zostaną ponownie zbadane

przez Radę stanowiącą na wniosek Komisji, na podstawie zdobytego doświadczenia..

Artykuł 15

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 1993 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 16

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 lipca 1991 r.

W imieniu Rady

P. BUKMAN

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

ROZDZIAŁ I

WARUNKI DOTYCZĄCE OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH

1. Lokalizacja i granice obszarów produkcyjnych muszą być ustalone przez właściwy organ w taki sposób, aby określić obszary, z których żywe małże dwuskorupowe:
 - a) mogą być zbierane z przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia przez ludzi. Żywe małże dwuskorupowe z tych obszarów muszą spełniać wymagania wymienione w rozdziale V niniejszego Załącznika;
 - b) mogą być zbierane i wprowadzane do obrotu, z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, po obróbce w zakładzie oczyszczania lub po umieszczeniu w czystej wodzie. Dla żywych małży dwuskorupowych z tych obszarów, ilość bakterii grupy coli typu fekalnego określona w pięcioprobówkowym teście MNP z trzykrotnym rozcieńczeniem, nie może przekraczać w 90% próbek poziomu 6 000 bakterii grupy coli typu fekalnego na 100 g mięsa, lub 4 600 *E. Coli* na 100 g mięsa.

Po oczyszczaniu lub umieszczeniu w czystej wodzie muszą być spełnione wszystkie wymagania określone w rozdziale V niniejszej dyrektywy;
 - c) mogą być zbierane, ale wprowadzane do obrotu jedynie po wystarczająco długim okresie umieszczenia w czystej wodzie (co najmniej 2 miesiące), połączonym albo niepołączonym z oczyszczaniem, lub po intensywnym oczyszczaniu przez okres ustalony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy, w celu spełnienia wymagań lit. a). Dla żywych małży dwuskorupowych z tych obszarów, ilość bakterii coli typu fekalnego określona w pięcioprobówkowym teście MNP z trzykrotnym rozcieńczeniem nie może przekraczać poziomu 60 000 bakterii grupy coli typu fekalnego na 100 g mięsa.
2. Wszelkie zmiany granic obszarów produkcyjnych, i o okresowym lub ostatecznym zamknięciu obszarów produkcyjnych, muszą być niezwłocznie zakomunikowane przez właściwy organ podmiotom, których dotyczy niniejsza dyrektywa, w szczególności producentom i podmiotom gospodarczym prowadzącym zakłady oczyszczania i zakłady wysyłkowe.

ROZDZIAŁ II

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZBIERANIA I TRANSPORTOWANIA PARTII DO ZAKŁADU OCZYSZCZANIA LUB ZAKŁADU WYSYŁKI, OBSZARU UMIESZCZENIA LUB ZAKŁADU PRZETWÓRCZEGO

1. Techniki zbierania nie mogą powodować nadmiernych uszkodzeń skorup lub tkanek żywych małży dwuskorupowych.
2. Po zebraniu żywe małże dwuskorupowe muszą być odpowiednio chronione przed zgnieceniem, otarciem lub wibracją i nie wolno ich narażać na nadmiernie wysokie lub

niskie temperatury.

3. Techniki zbierania, transportu, wyładunku i obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi nie mogą powodować dodatkowego skażenia produktu, ani znacznego obniżenia jakości produktu, ani jakichkolwiek zmian, znacznie wpływających na możliwość poddania ich oczyszczaniu, przetwarzaniu lub umieszczaniu w czystej wodzie.
4. W okresie między zbiorem i wyładunkiem na ląd nie wolno ponownie zanurzać żywych małży dwuskorupowych w wodzie, która mogłaby spowodować dodatkowe skażenie.
5. Środki transportu używane do transportu żywych małży dwuskorupowych muszą być używane w warunkach chroniących małże przed dodatkowym skażeniem i zgnieceniem skorup. Środki transportu muszą umożliwiać odpowiednie odwodnienie i oczyszczenie.

W przypadku transportu na duże odległości, hurtowej ilości żywych małży dwuskorupowych do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego, środki transportu muszą być wyposażone w sposób zapewniający możliwie najlepsze warunki przetrwania, w szczególności muszą odpowiadać wymaganiom ustanowionym w rozdziale IX sekcja 2 niniejszego Załącznika.

6. Na prośbę dokonującego zbioru, właściwy organ wystawia dokument rejestracyjny pozwalający na identyfikację partii żywych małży dwuskorupowych podczas transportu z obszaru produkcyjnego do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego. Dla każdej partii dokonujący zbioru musi wypełnić w czytelny i trwały sposób odpowiednie rubryki dokumentu rejestracyjnego, który musi zawierać następujące informacje:

- dane i podpis dokonującego zbioru,
- datę zbioru,
- lokalizację obszaru produkcyjnego, tak szczegółową jak to przyjęte w praktyce,
- gatunki skorupiaków lub mięczaków oraz ilości, tak szczegółowe jak to przyjęte w praktyce,
- numer identyfikacyjny i miejsce przeznaczenia w celu pakowania, umieszczenia w czystej wodzie, oczyszczenia lub przetworzenia.

Dokumenty rejestracyjne muszą być kolejno numerowane. Właściwy organ musi prowadzić rejestr wykazujący numery dokumentów rejestracyjnych, wraz z nazwami osób dokonujących zbioru żywych małży dwuskorupowych, którym wystawiono dokumenty. Dokument rejestracji dla każdej partii żywych małży dwuskorupowych musi być oznaczony datownikiem w momencie dostawy partii do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego i musi być przechowywany przez podmioty gospodarcze prowadzące działalność w tych zakładach lub obszarach, przez co najmniej 60 dni.

Jednakże, jeżeli zbiór dokonywany jest przez ten sam personel, co obsługujący zakład wysyłkowy, zakład oczyszczania, obszar umieszczenia lub zakład przetwórczy miejsca przeznaczenia, dokument rejestracji może zostać zastąpiony stałym zezwoleniem na transport, wydanym przez właściwy organ.

7. Jeżeli obszar produkcyjny lub obszar umieszczenia jest tymczasowo zamknięty, właściwy organ nie może wystawiać dokumentów rejestracyjnych dla tego obszaru i musi niezwłocznie zawiesić ważność wszystkich już wystawionych dokumentów rejestracyjnych.

ROZDZIAŁ III

WARUNKI UMIESZCZANIA ŻYWYCH MAŁŻY DWUSKORUPOWYCH

Muszą zostać spełnione następujące warunki:

1. żywe małże dwuskorupowe muszą być zebrane i transportowane zgodnie z wymaganiami rozdziału II niniejszego Załącznika;
2. techniki obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi, przeznaczonymi do umieszczenia w czystej, muszą umożliwiać podjęcie odżywiania przez filtr po zanurzeniu w wodzie;
3. nie wolno umieszczać takiej ilości żywych małży dwuskorupowych, która uniemożliwiłaby ich oczyszczanie;
4. żywe małże dwuskorupowe muszą być zanurzone w morskiej wodzie w obszarze umieszczenia przez odpowiedni okres, przekraczający czas przyjmowany dla redukcji poziomów bakterii typu fekalnego do poziomów dopuszczalnych przez niniejszą dyrektywę, z uwzględnieniem konieczności spełnienia norm określonych w rozdziale V niniejszego Załącznika;
5. dla każdego gatunku żywych małży dwuskorupowych i zatwierdzonego obszaru umieszczenia, właściwy organ musi, w niezbędnym zakresie, ustalić i ogłosić minimalną temperaturę wody dla skutecznego umieszczenia;
6. obszary umieszczenia dla żywych małży dwuskorupowych muszą zostać zatwierdzone przez właściwy organ. Granice tych miejsc muszą być wyraźnie oznakowane bojami, słupami lub innymi elementami stałymi; między obszarami umieszczenia musi być zachowany odstęp wynoszący przynajmniej 300 m; taki sam odstęp musi być zachowany między obszarami umieszczenia a obszarami produkcyjnymi;
7. lokalizacje w ramach obszaru umieszczenia muszą być dobrze oddzielone, aby zapobiec mieszanemu się partii; stosowany system musi uniemożliwiać wprowadzenie nowej partii bez usunięcia całej poprzedniej;
8. podmioty gospodarcze eksploatujące obszary umieszczenia, muszą prowadzić do celów inspekcji przez właściwy organ, stały rejestr źródeł pochodzenia żywych małży dwuskorupowych, okresów umieszczenia, obszarów umieszczenia i kolejnego miejsca przeznaczenia partii po umieszczeniu;

9. po zebraniu z obszaru umieszczenia, podczas transportu z obszaru umieszczenia do zatwierdzonego zakładu wysyłki, zakładu oczyszczania lub zakładu przetwórczego partiom musi towarzyszyć dokument rejestracyjny, określony w rozdziale II sekcja 6 niniejszego Załącznika; z wyłączeniem przypadku, gdy ten sam personel obsługuje zarówno obszar umieszczenia, jak i zakład wysyłki, zakład oczyszczania lub zakład przetwórczy.

ROZDZIAŁ IV

WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW WYSYŁKI LUB ZAKŁADÓW OCZYSZCZANIA

I. Ogólne warunki dotyczące pomieszczeń i sprzętu

Zakłady nie mogą być zlokalizowane w obszarach znajdujących się w pobliżu nieprzyjemnych zapachów, dymu, pyłu ani innych substancji skażających. Lokalizacja nie może być poddawana zalewaniu spowodowanemu przyptywami lub ciekami wodnymi z otaczających obszarów.

Zakłady muszą posiadać przynajmniej:

1. na obszarach gdzie żywe małże dwuskorupowe poddawane są obróbce lub gdzie są przechowywane:
 - a) solidne budynki lub urządzenia, zaprojektowane i utrzymywane odpowiednio, w celu ochrony żywych małży dwuskorupowych przed skażeniami wszelkimi rodzajami odpadów, brudną wodą, spalinami, brudem lub przed obecnością gryzoni lub innych zwierząt;
 - b) podłogę łatwą do utrzymania w czystości, ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody;
 - c) odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na wykonanie wszystkich operacji;
 - d) trwałe i łatwe do czyszczenia ściany;
 - e) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie;
2. dostęp do właściwej ilości przebieralni, umywalek i toalet; w pobliżu toalet musi być wystarczająca ilość umywalek;
3. odpowiedni sprzęt do mycia narzędzi, pojemników i wyposażenia;
4. urządzenia dostarczające i, gdy sytuacja tego wymaga, umożliwiające przechowywanie wyłącznie wody pitnej w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnoszącej się do jakości wody

przeznaczonej do spożycia przez ludzi¹² lub urządzenia dostarczające czystą wodę morską.

Urządzenia dostarczające wodę niezdatną do picia mogą być dozwolone. Woda ta nie może stykać się bezpośrednio z żywymi małżami dwuskorupowymi lub być używana do mycia lub dezynfekowania pojemników, instalacji lub sprzętu, który styka się z żywymi małżami dwuskorupowymi. Rury i wyloty doprowadzające wodę niezdatną do picia muszą wyraźnie różnić się od rur i wylotów doprowadzających wodę pitną;

5. sprzęt i narzędzia lub ich powierzchnie, przeznaczone do stykania się z żywymi małżami dwuskorupowymi, muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do wielokrotnego mycia i czyszczenia.

II. Ogólne wymagania dotyczące higieny

Personel, pomieszczenia, sprzęt i warunki pracy muszą gwarantować wysoki poziom higieny i czystości:

1. pracownicy, którzy poddają obróbce lub zajmują się żywymi małżami dwuskorupowymi, muszą w szczególności nosić czystą odzież roboczą i, gdy sytuacja tego wymaga, rękawice odpowiednie dla pracy wykonywanej przez daną osobę;
2. personel zobowiązany jest do powstrzymania się od zachowań takich jak plucie, które mogłyby spowodować skażenie żywych małży dwuskorupowych; każda osoba cierpiąca na chorobę, która może być przenoszona przez żywe małże dwuskorupowe, musi zostać tymczasowo odsunięta, do czasu wyzdrowienia, od pracy związanej z tymi produktami;
3. wszelkie wykryte gryzonie, insekty lub inne szkodniki należy wytepić i uniemożliwić ponowne ich rozpowszechnienie się. Do zakładów nie mogą być wprowadzane zwierzęta domowe;
4. pomieszczenia, sprzęt i narzędzia używane podczas obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi muszą być utrzymywane w czystości i dobrym stanie; sprzęt i narzędzia muszą być dokładnie oczyszczone na koniec dnia pracy i w innych przypadkach, gdy to jest właściwe;
5. pomieszczeń, narzędzi i sprzętu nie wolno bez zezwolenia właściwego organu, używać do innych celów niż obchodzenie się z żywymi małżami dwuskorupowymi;
6. odpady muszą być przechowywane zgodnie z zasadami higieny, na wyodrębnionym obszarze i, gdy sytuacja tego wymaga, w zakrywanych pojemnikach, odpowiednich do tego celu. Odpady muszą być regularnie usuwane z otoczenia zakładu;

¹² Dz.U. nr L 229 z 30.08.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1985 r. (Dz.U. nr L 302 z 15.11.1985, str. 218).

7. gotowe produkty muszą być przechowywane pod przykryciem i trzymane z dala od obszarów, w których poddawane są obróbce zwierzęta inne niż żywe małże dwuskorupowe, np. skorupiaki.

III. Wymagania dotyczące zakładów oczyszczania

Dodatkowo do wymagań określonych w sekcjach I i II spełnione muszą być następujące warunki:

1. podłogi i ściany zbiorników do oczyszczania i wszelkich pojemników do przechowywania wody muszą mieć gładką, twardą i nieprzepuszczalną powierzchnię i być łatwe do czyszczenia przez szorowanie lub wodą pod ciśnieniem. Podstawa zbiorników do oczyszczania musi być wystarczająco nachylona i wyposażona w odpływ wody wystarczający do wolumenu pracy;
2. przed oczyszczaniem żywe małże dwuskorupowe muszą być całkowicie wymyte z mułu czystą wodą morską lub wodą pitną pod ciśnieniem. Mycie wstępne może być również przeprowadzane w zbiornikach do oczyszczania przed rozpoczęciem oczyszczania, przewody odprowadzające wodę powinny być otwarte podczas mycia wstępnego i przez czas wystarczający do spłukania instalacji do czysta przed rozpoczęciem procesu oczyszczania;
3. do zbiorników do oczyszczania musi być dostarczana woda morska wystarczająca ilości wody na godzinę i na tonę oczyszczanych żywych małży dwuskorupowych;
4. do oczyszczania żywych małży dwuskorupowych musi być stosowana czysta woda morska lub oczyszczona woda morska; odległość między ujęciem wody morskiej a wylotami ścieków musi być wystarczająca dla uniknięcia skażenia; jeżeli oczyszczanie wody morskiej jest niezbędne, właściwy organ wydaje zezwolenie na ten proces dopiero po sprawdzeniu jego skuteczności; woda pitna wykorzystywana do przygotowania wody morskiej z głównych składników chemicznych musi spełniać wymagania ustanowione w dyrektywie 80/778/EWG;
5. działanie systemu oczyszczającego musi umożliwiać żywym małżom dwuskorupowym szybkie podjęcie odżywiania przez filtr, usunięcie skażenia ściekami, zapobieganie ponownemu skażeniu i utrzymanie żywych małży dwuskorupowych po oczyszczeniu, w stanie odpowiednim do zapakowania, przechowania i transportu zanim zostaną wprowadzone do obrotu;
6. ilość żywych małży dwuskorupowych jakie mają zostać oczyszczone, nie może przekraczać zdolności zakładu oczyszczania; żywe małże dwuskorupowe muszą być oczyszczane w sposób ciągły przez okres wystarczający do spełnienia norm mikrobiologicznych ustanowionych w rozdziale V niniejszego Załącznika. Okres ten rozpoczyna się od momentu, kiedy żywe małże dwuskorupowe w zbiornikach oczyszczających zostają odpowiednio pokryte wodą do momentu ich usunięcia.

Zakład oczyszczania musi brać pod uwagę dane dotyczące surowca (rodzaj małży dwupłatkowych, obszar pochodzenia, zawartość mikroorganizmów, itp.) w przypadku, gdy niezbędne jest przedłużenie okresu oczyszczania, aby zapewnić, że żywe małże dwuskorupowe spełniają wymagania bakteriologiczne określone w

rozdziale V niniejszego Załącznika;

7. jeżeli w zbiorniku oczyszczającym znajduje się kilka partii małży, muszą one być tego samego gatunku i pochodzić z tego samego obszaru produkcyjnego lub różnych obszarów spełniających te same warunki zdrowotne. Okres oczyszczania musi być obliczony w zależności od czasu wymaganego dla partii o najdłuższym okresie oczyszczania;
8. pojemniki używane do przechowywania żywych małży dwuskorupowych w instalacjach oczyszczania muszą mieć konstrukcję, pozwalającą na przepływ wody morskiej; głębokość warstw żywych małży dwuskorupowych nie powinna utrudniać otwierania się skorup podczas oczyszczania;
9. w zbiorniku, w którym żywe małże dwuskorupowe poddawane są oczyszczaniu, nie wolno przechowywać skorupiaków, ryb ani innych gatunków morskich;
10. po zakończeniu oczyszczania, skorupy żywych małży dwuskorupowych muszą być dokładnie opłukane wodą pitną lub czystą wodą morską; gdy sytuacja tego wymaga, może to mieć miejsce w zbiorniku do oczyszczania; woda do mycia nie może podlegać recyrkulacji;
11. zakłady oczyszczania muszą posiadać własne laboratoria lub zapewniony dostęp do usług laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające skuteczność oczyszczania przy użyciu specyfikacji mikrobiologicznych. Urządzenia laboratorium znajdujące się poza zakładami muszą być uznane przez właściwy organ;
12. zakłady oczyszczania muszą regularnie rejestrować następujące dane:
 - wyniki badań mikrobiologicznych wody wprowadzanej do zbiorników oczyszczających;
 - wyniki badań mikrobiologicznych nieoczyszczonych żywych małży dwuskorupowych;
 - wyniki badań mikrobiologicznych oczyszczonych żywych małży dwuskorupowych;
 - daty i ilości żywych małży dwuskorupowych dostarczonych do zakładu oczyszczania i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;
 - czas napełniania i opróżniania instalacji oczyszczających (czasy oczyszczania);
 - szczegółowe dane dotyczące wysyłki partii po oczyszczeniu.

Rejestry te muszą być kompletne i dokładne, czytelne i wprowadzone do księgi głównej, która musi być dostępna do inspekcji przez właściwy organ;

13. zakłady oczyszczania mogą przyjmować tylko te partie żywych małży, którym

towarzyszy dokument rejestracyjny określony w rozdziale II niniejszego Załącznika;

Zakłady oczyszczające wysyłające partie żywych małży dwuskorupowych do zakładów wysyłkowych muszą dostarczyć dokument rejestracyjny, określony w rozdziale II sekcja 6 niniejszego Załącznika.

14. każde opakowanie zawierające oczyszczone żywe małże dwuskorupowe musi posiadać etykietę potwierdzającą, że wszystkie małże zostały oczyszczone.

IV. Wymagania dotyczące zakładów wysyłkowych

1. Dodatkowo, poza wymaganiami ustanowionymi w sekcjach I i II, muszą zostać spełnione następujące wymagania:
 - a) konfekcjonowanie nie może powodować jakiegokolwiek skażenia produktu; urządzenia do konfekcjonowania muszą być używane zgodnie z procedurami uznanymi przez właściwy organ, ze szczególnym odniesieniem do jakości bakteriologicznej i chemicznej wody morskiej używanej w tych urządzeniach;
 - b) sprzęt i pojemniki w urządzeniach konfekcjonujących nie mogą być źródłem skażenia;
 - c) procedury sortowania żywych małży dwuskorupowych nie mogą powodować dodatkowego skażenia produktu lub jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na możliwość transportu lub przechowywania produktu po zapakowaniu;
 - d) mycie lub czyszczenie żywych małży dwuskorupowych musi być przeprowadzone przy użyciu czystej wody morskiej lub wody pitnej pod ciśnieniem; woda użyta do czyszczenia nie może być poddana recyklingowi.
2. Zakłady wysyłkowe mogą przyjmować jedynie te partie żywych małży dwuskorupowych, którym towarzyszy dokument rejestracyjny określony w rozdziale II sekcja 6 niniejszego Załącznika i które pochodzą z zatwierdzonych obszarów produkcyjnych, obszarów umieszczenia lub zakładów oczyszczania.
3. Zakłady wysyłkowe muszą posiadać własne laboratoria lub zapewniony dostęp do usług laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające, między innymi, czy małże spełniają normy mikrobiologiczne określone w rozdziale V niniejszego Załącznika. Urządzenia laboratorium znajdujące się poza zakładem muszą być uznane przez właściwy organ.

Wymogi te nie dotyczą jednakże zakładów wysyłkowych, które pozyskują małże wyłącznie i bezpośrednio z zakładu oczyszczania, w którym zostały zbadane po oczyszczeniu.

4. Zakłady wysyłkowe muszą posiadać następujące dane do dyspozycji właściwego

organu:

- wyniki badań mikrobiologicznych oczyszczonych żywych małży dwuskorupowych, pochodzących z zatwierdzonego obszaru produkcyjnego lub obszaru umieszczenia;
- daty i ilości żywych małży dwuskorupowych dostarczonych do zakładu wysyłkowego i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;
- szczegółowe dane dotyczące wysyłki.

Powyższe dane muszą być ujęte w porządku chronologicznym i przechowywane przez okres określony przez właściwy organ, nie krótszy jednak niż trzy miesiące.

5. Zakłady wysyłkowe znajdujące się na statkach podlegają warunkom ustanowionym w pkt 1 lit. b)-d) oraz pkt 3 i 4. Warunki ustanowione w I i II stosuje się odpowiednio do takich zakładów wysyłkowych, chociaż specjalne warunki mogą zostać ustanowione, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ V

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŻYWYCH MAŁŻY DWUSKORUPOWYCH

Żywe małże dwuskorupowe przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi muszą spełniać następujące wymagania:

1. Ich charakterystyki wizualne muszą wiązać się ze świeżością i żywotnością, między innymi muszą mieć czyste skorupy, powinny odpowiednio reagować na ostukanie i posiadać normalne ilości płynu wewnątrzskorupowego.
2. Zawartość bakterii określona na podstawie pięciopróbkowego testu MNP z potrójnym rozcieńczeniem lub jakiegokolwiek innej procedury bakteriologicznej, dla której wykazano równoważną dokładność, musi być niższa niż 300 bakterii grupy coli typu fekalnego lub 230 *E. Coli* na 100 g mięsa małża i płynu międzyskorupowego.
3. Nie mogą zawierać salmonelli w 25 g mięsa małża.
4. Nie mogą zawierać związków toksycznych lub niepożądanych składników, takich jak wymienione w Załączniku do dyrektywy 79/923/EWG, występujących w sposób naturalny lub dodanych do środowiska, w ilościach przekraczających w spożytym pokarmie dopuszczalne spożycie dzienne (PDI) lub, które mogą pogorszyć smak małży.

Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy, Komisja ustala metody badania dla kontroli kryteriów chemicznych oraz stosowanych wartości dopuszczalnych.

5. Górne granice zawartości nuklidów promieniotwórczych nie mogą przekraczać poziomów dla środków spożywczych przewidzianych we Wspólnocie.

6. Całkowita zawartość toksyny „Paralytic Shellfish Poison” (PSP) w jadalnych częściach małży (całym ciele lub dowolnej części jadalnej oddzielnie), określona biologiczną metodą badania - w połączeniu, gdy jest to niezbędne, z chemiczną metodą wykrywania saksytoksyny - lub inną metodą uznaną zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12 niniejszej dyrektywy, nie może przekroczyć 80 mikrogramów na 100 g mięsa małży.

W przypadku kwestionowania wyników, metodą referencyjną jest metoda biologiczna.

7. Zwyczajowe metody badania biologicznego jadalnych części małży (całego ciała lub każdej części jadalnej oddzielnie) nie mogą dać pozytywnych wyników na obecność toksyny „Diarrhetic Shellfish Poison” (DSP).
8. Przy braku rutynowych procedur badania obecności wirusa oraz braku ustalonych norm wirusologicznych, kontrole zdrowotne muszą opierać się na ilości bakterii typu fekalnego.

Badania mające na celu kontrolę zgodności z wymaganiami określonymi w niniejszym rozdziale, muszą być przeprowadzane zgodnie ze sprawdzonymi, uznanymi naukowo metodami.

Dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, plany pobierania próbek, metody oraz tolerancje analityczne, które stosuje się do kontrolowania zgodności z wymaganiami niniejszego rozdziału muszą zostać ustalone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

Należy stale kontrolować skuteczność wskaźnika bakterii typu fekalnego oraz ich liczbowych poziomów, jak również innych parametrów ustanowionych w niniejszym rozdziale, a jeżeli konieczność tę potwierdzą dowody naukowe, muszą one zostać zrewidowane, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

Jeżeli dowody naukowe wskażą na potrzebę wprowadzenia innych kontroli zdrowotnych lub zmiany parametrów określonych w niniejszym rozdziale do celów ochrony zdrowia publicznego, środki takie muszą zostać przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12.

ROZDZIAŁ VI

KONTROLA ZDROWIA PUBLICZNEGO I MONITOROWANIE PRODUKCJI

Właściwy organ musi ustanowić system kontroli zdrowia publicznego w celu weryfikowania, czy spełniane są wymagania ustanowione w niniejszej dyrektywie. Taki system kontrolny musi obejmować:

1. okresowe monitorowanie obszarów umieszczenia i obszarów produkcyjnych żywych małży dwuskorupowych w celu:
 - a) uniknięcia niewłaściwych praktyk w odniesieniu do pochodzenia i miejsca przeznaczenia żywych małży dwuskorupowych;
 - b) skontrolowania jakości mikrobiologicznej żywych małży dwuskorupowych w odniesieniu do obszarów produkcyjnych i umieszczenia;

- c) skontrolowania ewentualnej obecności planktonu wytwarzającego toksyny w wodach obszaru produkcyjnego i obszaru umieszczenia oraz biotoksyn w żywych małżach dwuskorupowych;
- d) skontrolowania ewentualnej obecności chemicznych substancji skażających, których maksymalny dopuszczalny poziom zostanie ustalony do dnia 31 grudnia 1992 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

Do celów lit. c) i d), właściwe władze muszą ustalić plany pobierania próbek dla skontrolowania w regularnych odstępach lub indywidualnie w przypadku nieregularnych okresów zbiorów.

2. Plany pobierania próbek przewidziane w pkt 1 muszą w szczególności uwzględniać:

- a) prawdopodobne zmiany skażenia feralnego w każdym obszarze produkcyjnym i obszarze umieszczenia;
- b) ewentualne zmiany w produkcji w obszarach umieszczenia w przypadku obecności planktonu zawierającego morskie biotoksyny. Pobieranie próbek musi być przeprowadzone w następujący sposób:
 - (i) monitorowanie: okresowe pobieranie próbek mające na celu wykrycie zmian w składzie planktonu zawierającego toksyny i jego geograficznego rozprzestrzenienia. Informacji wywołującej podejrzenia o zbieraniu się toksyn w mięsie małży musi towarzyszyć intensywne pobieranie próbek;
 - (ii) intensywne pobieranie próbek:
 - monitorowanie planktonu w wodach, w których ma miejsce wzrost i zbieranie, poprzez zwiększenie ilości próbek i punktów pobierania próbek oraz
 - wykonywanie badań toksyczności z użyciem małży najbardziej narażonych na skażenie, pochodzących z dotkniętych obszarów,

Na wprowadzenie do obrotu małży z tego obszaru nie zostanie wydane ponowne zezwolenie do czasu, kiedy nowe pobieranie próbek nie wykaże satysfakcjonującego wyniku badań toksyczności;

- c) ewentualne skażenie małży w obszarze produkcyjnym i obszarze umieszczenia;

Jeżeli wynik pobierania próbek wykaże, że wprowadzenie do obrotu żywych małży dwuskorupowych może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, właściwy organ musi zamknąć obszar produkcyjny, w odniesieniu do danych małży, do momentu przywrócenia normalnej sytuacji.

3. Badania laboratoryjne mające na celu skontrolowania zgodności z wymaganiami wobec produktu końcowego ustanowionymi w rozdziale V niniejszego Załącznika. System kontroli musi zostać ustalony w celu sprawdzenia, czy poziom morskich biotoksyn nie

przekracza poziomów bezpieczeństwa.

4. Inspekcja zakładów w regularnych odstępach czasu. Inspekcje te muszą obejmować w szczególności kontrole:
 - a) sprawdzające, czy wciąż spełniane są warunki zatwierdzenia;
 - b) czystości pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i higieny personelu;
 - c) sprawdzające prawidłowość obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi;
 - d) sprawdzające prawidłowe stosowanie i funkcjonowanie instalacji oczyszczania lub konfekcjonowania;
 - e) ksiąg głównych określonych w rozdziale IV sekcja III pkt 12 niniejszego Załącznika;
 - f) prawidłowego stosowania znaków jakości zdrowotnej.

Kontrole te mogą obejmować pobieranie próbek do badań laboratoryjnych; o wynikach badań powiadamiane są osoby odpowiedzialne za dane zakłady.

5. Kontrole warunków przechowywania i transportu przesyłek żywych małży dwuskorupowych.

ROZDZIAŁ VII

PAKOWANIE

1. Żywe małże dwuskorupowe muszą być pakowane w zadowalających warunkach higienicznych.

Materiał opakowaniowy lub pojemnik nie może:

- pogarszać własności organoleptycznych żywych małży dwuskorupowych;
 - przenosić substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego na żywe małże dwuskorupowe, a jednocześnie
 - musi być wystarczająco mocny, aby odpowiednio chronić żywe małże dwuskorupowe.
2. Ostrygi muszą być pakowane wklęsłą skorupą w dół.
 3. Wszystkie opakowania żywych małży dwuskorupowych muszą być zamknięte i pozostać zamknięte od momentu opuszczenia zakładu wysyłkowego do momentu dostarczenia konsumentowi lub detaliście.

ROZDZIAŁ VIII

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

1. W każdym pomieszczeniu magazynowym żywe małże dwuskorupowe muszą być przechowywane w temperaturze, która nie ma niekorzystnego wpływu na ich jakość i żywotność; opakowanie nie może stykać się z podłogą magazynu, ale musi być umieszczone na czystej podwyższonej powierzchni.
2. Po ich opakowaniu i opuszczeniu zakładu wysyłki, z wyłączeniem sprzedaży detalicznej w zakładzie wysyłkowym, żywych małży dwuskorupowych nie wolno ponownie zanurzać w wodzie ani spryskiwać wodą.

ROZDZIAŁ IX

TRANSPORT Z ZAKŁADU WYSYŁKI

1. Przesyłki z żywymi małżami dwuskorupowymi przeznaczonymi do spożycia przez ludzi muszą być transportowane w stanie opakowanym, w postaci zamkniętych paczek od momentu opuszczenia zakładu wysyłkowego do momentu zaoferowania na sprzedaż konsumentom lub detalistom.
2. Środki transportu używane do transportu przesyłek z żywymi małżami dwuskorupowymi muszą charakteryzować się następującymi cechami:
 - a) ich wewnętrzne ściany i wszelkie inne części, które mogą zetknąć się z żywymi małżami dwuskorupowymi muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję; ściany muszą być gładkie i łatwe do czyszczenia;
 - b) muszą być odpowiednio wyposażone, aby zapewnić skuteczną ochronę żywym małżom dwuskorupowym przed nadmiernym ciepłem lub zimnem, skażeniem brudem lub pyłem i uszkodzeniem skorup w wyniku wibracji i tarcia;
 - c) żywych małży dwuskorupowych nie wolno transportować razem z innymi produktami, które mogą je skazić.
3. Żywe małże dwuskorupowe muszą być transportowane i dystrybuowane przy użyciu zamkniętych pojazdów lub pojemników utrzymujących produkt w temperaturze, która nie ma niekorzystnego wpływu na ich jakość i żywotność.

Paczki zawierających żywe małże dwuskorupowe nie wolno transportować w bezpośrednim kontakcie z podłogą pojazdu lub pojemnika, lecz muszą być umieszczone na podwyższonej powierzchni lub w inny sposób uniemożliwiający kontakt z podłogą.

Jeżeli przy transporcie żywych małży dwuskorupowych stosowany jest lód, musi on być wytworzony z wody pitnej lub czystej wody morskiej.

ROZDZIAŁ X

OZNAKOWANIE PRZESYŁEK

1. Wszystkie paczki w ramach danej przesyłki żywych mały dwuskorupowych muszą posiadać znak jakości zdrowotnej, aby w każdym momencie podczas transportu i dystrybucji do momentu sprzedaży detalicznej, możliwe było stwierdzić, z którego zakładu wysyłki oryginalnie pochodzą. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 79/112/EWG, znak musi zawierać następujące informacje:

- nazwę kraju wysyłki,
- gatunek mały dwuskorupowych (nazwę zwyczajową i naukową),
- numer identyfikacyjny zakładu wysyłki nadany przez właściwy organ,
- datę pakowania, zawierającą, co najmniej dzień i miesiąc.

W drodze odstępstwa od przepisów dyrektywy 79/112/EWG, termin przydatności może zostać zastąpiony zapisem „zwierzęta muszą być sprzedawane żywe”.

2. Znak jakości zdrowotnej może być wydrukowany na opakowaniu lub naniesiony na oddzielnej etykietce, którą następnie przytwierdza się do opakowania lub umieszcza wewnątrz opakowania. Znak może być również dołączony za pomocą drutu lub zszywki; nie wolno używać samoprzylepnych znaków jakości zdrowotnej, chyba, że nie można ich usunąć. Wszystkie znaki jakości zdrowotnej są wyłącznie do jednorazowego użytku i nie mogą być przekazywane.
3. Znak jakości zdrowotnej musi być trwały i wodoodporny, a informacje na nim przedstawione czytelne, nieusuwalne, napisane łatwymi do odczytania literami.
4. Znak jakości zdrowotnej dołączony do przesyłek żywych mały dwuskorupowych, które nie zostały zapakowane w indywidualne opakowania przeznaczone dla konsumentów, muszą być przechowywane przez detalistę, przez co najmniej 60 dni od otwarcia przesyłki.

DYREKTYWA RADY

z dnia 20 października 1997 r.
zmieniająca Dyrektywę 91/492/EWG
określającą warunki produkowania i wprowadzania na rynek żywych skorupiaków

(97 / 61 / WE)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską

uwzględniając Dyrektywę Rady nr 91/442/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. dotyczącą warunków sanitarnych dla produkcji i wprowadzania na rynek żywych skorupiaków (1) , a w szczególności artykuł 11 tej Dyrektywy,

uwzględniając wniosek Komisji,

oraz

uwzględniając :

Rozdział V załącznika do Dyrektywy nr 91/492/EWG ustala możliwe do przyjęcia dopuszczalnych wartości dla dwóch typów toksyn pochodzenia morskiego, które stanowią zagrożenie dla zdrowia publicznego;

Istnieją dowody naukowe, że w miejscach gdzie hoduje się skorupiaki pojawiła się nowa, toksyna pochodzenia morskiego „amnestyczne zatrucie skorupiakami i mięczakami” /AZSM/ (ang. Amnesic Shellfish Poisoning /ASP/) mogąca stworzyć zagrożenie dla zdrowia konsumenta;

Wymagania zdrowia publicznego odnośnie żywych skorupiaków w rozdziale V załącznika do Dyrektywy nr 91/492/EWG trzeba koniecznie poprawić, tak aby uwzględniały tą nową toksynę pochodzenia morskiego ;

Konieczne jest ustalenie możliwej do przyjęcia dopuszczalnej wartości tej nowej toksyny pochodzenia morskiego, w celu ochrony zdrowia publicznego ;

Doświadczenie wykazało, że dokument rejestracyjny służący identyfikacji partii skorupiaków wymieniony w punkcie 6 rozdziału II załącznika do Dyrektywy nr 91/492/EWG powinien zawierać informację dotyczącą statusu zdrowotnego obszaru pochodzenia oraz wszelkich czynności oczyszczania oraz przechowania, którym poddano skorupiaki;

Musi istnieć możliwość ustalenia pochodzenia skorupiaków wprowadzonych na rynek ; aby tego dokonać w oparciu o rejestr prowadzony przez centrum wysyłkowe musi istnieć możliwość skojarzenia informacji uwzględnionych w dokumencie rejestracyjnym z każdą partią towaru wprowadzoną na rynek;

Właścicielom i służbom inspekcyjnym łatwiej byłoby zrozumieć standartowy dokument rejestracyjny, bez względu na język w którym byłby on napisany : a zatem taki standartowy dokument powinien zostać wprowadzony przez Komisję,

PRZYJĘŁĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ :

Artykuł 1

Załącznik do Dyrektywy nr 91/492/EWG zmienia się w następujący sposób :

1. punkt 6 rozdziału II otrzymuje następujące brzmienie :

‘6. Dokument rejestracyjny służący do identyfikacji partii żywych skorupiaków w czasie transportu z miejsca produkcji do centrum wysyłkowego, ośrodka oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego musi zostać wystawiony przez właściwy organ na prośbę hodowcy. Dla każdej partii, hodowca musi czytelnie wypełnić odpowiednie rubryki dokumentu rejestracyjnego, który musi zawierać następujące informacje:

- dane identyfikacyjne oraz adres hodowcy,
- datę zebrania,
- lokalizację obszaru produkcyjnego opisaną tak dokładnie jak to możliwe lub określoną numerem kodowym,
- status zdrowotny obszaru produkcyjnego zgodnie z tym co podane jest w rozdziale I,
- szczegółowe informacje odnośnie gatunków skorupiaków oraz ich ilość, zgodnie z ustaloną procedurą
- numer zezwolenia oraz miejsce przeznaczenia przy przewozie w celu opakowania, umieszczania oczyszczenia lub przetworzenia.

Hodowca musi dokument rejestracyjny podpisać i opatrzyć datą.

Dokumenty rejestracyjne muszą być przepisowo, kolejno numerowane. Właściwe organy muszą prowadzić rejestr obejmujący numery wydanych dokumentów rejestracyjnych wraz z nazwiskami osób zajmujących się zbieraniem/ hodowlą żywych skorupiaków, którym takie dokumenty wydano. Dokument rejestracyjny dla każdej partii żywych mięczaków dwuskorupowych musi być opatrzony datownikiem przy dostarczeniu partii do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczania lub zakładu przetwórczego i przechowywany przez osoby prowadzące takie zakłady, obszary lub zakłady przez okres co najmniej dwunastu miesięcy. Ponadto dokonujący zbioru również zobowiązany jest zachować swój egzemplarz dokumentu przez taki sam okres czasu.

Jednak, jeżeli zbieranie wykonane jest przez ten sam personel, który pracuje w centrum wysyłkowym, zakładu oczyszczania, obszarze umieszczania lub docelowym zakładzie

przetwórczym, dokument rejestracyjny można zastąpić stałym zezwoleniem transportowym przyznawanym przez właściwe organy.

Komisja, zgodnie z procedurą ustaloną w artykule 12 niniejszej Dyrektywy, wprowadzi standartowy dokument rejestracyjny, zawierający informacje odnośnie różnych wymagań, które należy w nim zamieścić i o których mowa w rozdziałach II, III oraz IV niniejszego załącznika.” ;

2. punkt 9 rozdziału III otrzymuje następujące brzmienie :

„9. po zebraniu z obszaru umieszczania, partiom towaru w czasie transportu z obszaru umieszczania do licencjonowanego zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania lub zakładu przetwórczego musi towarzyszyć dokument rejestracyjny, którego egzemplarz wzorcowy zostanie sporządzony przez Komisję zgodnie z procedurą ustaloną w artykule 12 tej Dyrektywy, zawierający, niezależnie od informacji wymienionych w punkcie 6 rozdziału II niniejszego załącznika, między innymi lokalizację i numer zezwolenia obszaru umieszczania, wraz z innymi informacjami koniecznymi do identyfikacji i określenia źródła pochodzenia produktu.

Jednak wszystkie wyżej wymienione informacje nie będą wymagane tam gdzie ten sam personel obsługuje zarówno obszar umieszczania jak zakład wysyłkowy, zakładu oczyszczania lub zakład przetwórczy.”;

3. drugi podpunkt w punkcie 13 w ustępie III rozdziału IV otrzymuje następujące brzmienie :

„Zakłady oczyszczania wysyłające partie żywych mięczaków dwu-skorupowych do zakładu wysyłkowego muszą przedstawić dokument rejestracyjny, którego egzemplarz wzorcowy zostanie opracowany przez Komisję zgodnie z procedurą ustaloną w artykule 12 Dyrektywy, podając, niezależnie od informacji wymienionych w punkcie 6 rozdziału II niniejszego załącznika, między innymi numer zezwolenia i adres zakładu oczyszczania oraz czas trwania oczyszczania, daty przyjęcia do zakładu oczyszczania i opuszczenia go, wraz z wszelkimi innymi informacjami niezbędnymi do identyfikacji i ustalenia pochodzenia produktu.”;

4. punkt 4 ustępu IV rozdziału IV otrzymuje niniejszym następujące brzmienie ;

Zakłady wysyłkowe muszą zachować do dyspozycji właściwych organów co następuje :

- wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na żywych skorupiakach pochodzących z zatwierdzonego obszaru produkcyjnego lub obszaru umieszczania lub zakładu oczyszczania,
- daty i ilości żywych skorupiaków dostarczonych do zakładu wysyłkowego, wraz z odpowiednimi dokumentami rejestracyjnymi,
- szczegóły dotyczące wysłania włącznie z nazwiskami i adresami odbiorców, datami i ilościami żywych skorupiaków wysłanych, wraz z odpowiadającym każdemu wpisowi numerem dokumentu rejestracyjnego / numerami dokumentów rejestracyjnych.

Dane te muszą być sklasyfikowane chronologicznie i przechowywane przez okres wyznaczony przez właściwe organy, nie krótszy jednak niż dwanaście miesięcy.

5. W rozdziale V wprowadza się następujący punkt :

„7 a. Całkowita zawartość „amnestycznej toksyny skorupiaków i mięczaków” /ATSM/ (ang. Amnesic Shellfish Poison /ASP/) w jadalnych częściach mięczaków (w całym ciele lub każdej jego jadalnej części z osobna) nie może przekroczyć 20 mikrogramów kwasu domojowego (ang. domoic acid) na gram mierzonych za pomocą HPLC (wysokosprawna chromatografia cieczowa).”

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie ustawy oraz inne przepisy prawne i administracyjne konieczne do realizacji niniejszej Dyrektywy przed 1 czerwca 1998 r. Bezzwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy uchwalane przez Państwo Członkowskie powinny, przy ich publikacji, albo zawierać odnośniki do niniejszej Dyrektywy albo też poprzedzać takie odnośniki. Dokładniejsze instrukcje jak należy formułować odnośniki, powinny być wydane przez każde Państwo Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie dopilnują przekazania do Komisji tekstów głównych przepisów prawa wewnętrznego uchwalonych w zakresie objętym niniejszą Dyrektywą.

Artykuł 3

Niniejsza Dyrektywa wejdzie w życie z dniem jej opublikowania w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Artykuł 4

Niniejsza Dyrektywa odnosi się do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu dnia 20 października 1997 r.

W imieniu Rady
F. Boden
Przewodniczący

(1) Dz. U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 1. Dyrektywa zgodna ze zmianami wprowadzonymi przez Traktat Akcesyjny z 1994 r.

Tematyka : produkty rybołówstwa
świadectwo zdrowia
żywe zwierzęta
marketing
mięczaki i skorupiaki
zapobieganie chorobom

DECYZJA KOMISJI

z dnia 15 marca 2002 r.

ustanawiająca specjalne kontrole zdrowotne w odniesieniu do zbierania i przetwarzania określonych małży dwuskorupowych o poziomie toksyny ASP (*Amnesic Shellfish Poison*) przekraczającym limity określone w dyrektywie Rady 91/492/EWG

(notyfikowana jako dokument nr C(2002) 1009)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2002/226/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży dwuskorupowych¹, ostatnio zmienioną dyrektywą 97/79/WE², w szczególności jej ostatni akapit rozdziału V Załącznika,

a także mając na uwadze, co następuje:

1. Pkt 7a rozdziału V załącznika do dyrektywy 91/492/EWG przewiduje, że łączna zawartość toksyny ASP w jadalnych częściach małży (całe organizmy lub każda z części jadalnych oddzielnie) nie może przekroczyć 20 mg/kg kwasu domoikowego (DA) oznaczana z wykorzystaniem wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC),
2. Dla małży dwuskorupowych należących do gatunków *Pecten maximus* i *Pecten jacobaeus* badania naukowe wykazały, że przy stężeniu DA w całym organizmie pomiędzy 20 a 250 mg/kg, przy określonych restrykcyjnych warunkach, stężenie DA w mięśni przywodzicieli lub gruczołach płciowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi kształtuje się normalnie poniżej limitu 20 mg/kg,
3. W świetle ostatnich badań naukowych właściwe jest określenie wyłącznie na etapie zbiorów i wyłącznie w odniesieniu do małży dwuskorupowych należących do gatunków o których mowa w 2 akapicie; poziomu ASP w odniesieniu do całego organizmu większego niż limit określony w dyrektywie 91/492/EWG,
4. Zadaniem właściwych władz Państw Członkowskich jest uznawanie przedsiębiorstw przeprowadzających specjalną obróbkę małży dwuskorupowych oraz kontrola procedur właściwego stosowania „kontroli we własnym zakresie” określonych w art. 6 dyrektywy Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki

¹ Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str. 1.

² Dz.U. L 24 z 30.01.1998, str. 31.

zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybołówstwa³, ostatnio zmienionej dyrektywą 97/79/WE.

5. Postanowienia niniejszej decyzji powinny zostać ponownie ocenione gdy dowody naukowe wskażą potrzebę wprowadzenia innych kontroli zdrowotnych lub uzupełnienia parametrów ustanowionych do celów ochrony zdrowia publicznego,
6. Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

1. W derogację od przepisów pkt 7a rozdziału V Załącznika do dyrektywy 91/492/EWG, Państwa Członkowskie mogą zezwolić na zbieranie małż dwuskorupowych należących do gatunków *Pecten maximus* i *Pecten jacobaeus*, w których stężenie kwasu domoikowego w całym organizmie przekracza 20 mg/kg, ale jest mniejsze niż 250 mg/kg, które spełniają wymogi określone w ust. 2.
2. Wymogi, o których mowa w ust. 1 są następujące:
 - a) małże muszą podlegać warunkom zbierania określonym w Załączniku do niniejszej decyzji;
 - b) muszą być przewożone w pojemnikach lub pojazdach, zaplombowanych pod kontrolą właściwych władz i bezpośrednio wysłane z obszaru produkcji do zatwierzonego przedsiębiorstwa upoważnionego do przeprowadzania specjalnej obróbki tych małży, które obejmuje usunięcie gruczołu trzustkowo – wątrobowego, miękkich tkanek lub wszelkich innych skażonych części, które są niezgodne z pkt 2 Załącznika. Lista specjalnie uznanych przedsiębiorstw musi być przekazana do właściwych władz Komisji Europejskiej oraz Państw Członkowskich;
 - c) musi im towarzyszyć dokument rejestracyjny wydany przez właściwe władze dla każdej partii określając wymogi o których mowa pkt 6 rozdziału II Załącznika do dyrektywy 91/492/EWG, jak również części anatomiczne lub części, którą mogą być przetworzone do spożycia przez ludzi. Nie akceptuje się stałego upoważnienia transportowego wydanego przez właściwe władze;
 - d) po całkowitym usunięciu gruczołu trzustkowo – wątrobowego, miękkich tkanek lub jakichkolwiek skażonych części poziom ASP wykrywany techniką HPLC w przywodzicielu lub gruczołach płciowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi nie może przekraczać 20 mg/kg DA.

Artykuł 2

³ Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str 15.

1. Każda partia produktu końcowego powinna być sprawdzona przez specjalnie uznane przedsiębiorstwo. Jeśli próbka określona w Załączniku zawiera więcej niż 20 mg/kg DA to cała partia powinna zostać zniszczona pod kontrolą właściwych władz.
2. Gruczoł trzustkowo – wątrobowy, tkanki miękkie oraz inne części toksyczne przekraczające limit określony w pkt 2 Załącznika (włączając produkt końcowy przekraczający limit 20 mg/kg DA) powinien zostać zniszczony pod kontrolą właściwych władz.
3. Właściwe władze powinny zapewnić, że „kontrola we własnym zakresie” określona w art. 6 dyrektywy 91/493/EWG jest stosowana w obróbce wymienionej w art. 1 ust. 2 lit. b) niniejszej decyzji. Producent informuje właściwe władze o wszelkich wynikach odnoszących się do końcowego produktu, które nie są zgodne z pkt 7a rozdziału V Załącznika do dyrektywy 91/492/EWG.

Artykuł 3

Przepisy niniejszej decyzji będą zweryfikowane w świetle postępu naukowego.

Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 marca 2002 r.

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

1. Nie można prowadzić zbiorów małży dwuskorupowych gatunków *Pecten maximus* i *Pecten jacobaeus*, gdy zostanie wykryta obecność aktywnej toksyny ASP w wodach w obszarach produkcyjnych ustanowionych w pkt 2 rozdziału VI dyrektywy 91/492/EWG.
2. Ograniczony system zbiorów małżów ze stężeniem DA w całym organizmie większym niż 20 mg/kg może być uruchomiony jeśli dwie kolejne analizy próbek pobranych pomiędzy pierwszym i nie później niż siódmym dniem wykaże, że stężenie DA w całym małżu jest mniejsze niż 250 mg/kg a stężenie w częściach przeznaczonych do spożycia przez ludzi, które były badane oddzielnie jest mniejsze niż 4,6 mg/kg. Badanie całego organizmu powinny być przeprowadzane na homogenacie z 10 mięczaków. Badanie jadalnych części powinna być przeprowadzana na homogenacie 10 oddzielnych części.
3. Punkty pobierania próbek powinny zostać określone przez właściwe władze w celu zapewnienia, że produkt spełnia parametry wymienione w pkt 2. W sytuacji, gdy zbiory są dozwolone, częstotliwości pobierania próbek do badania DA w małżach (w całym organizmie oraz oddzielnie w przywodzicielu i gruczołach płciowych) powinna być nie mniejsza niż tygodniowa. Zbiory mogą być kontynuowane, jeśli wyniki spełniają warunki wymienione w pkt 2.

DYREKTYWA RADY

z dnia 21 grudnia 1976 r.

w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnym

(77/99/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego¹,

a także mając na uwadze, co następuje:

od czasu ustanowienia wspólnej organizacji rynków, produkty mięsne mogą być swobodnie przemieszczane we Wspólnocie; jednakże istnienie zróżnicowanych wymagań zdrowotnych w tym sektorze w różnych Państwach Członkowskich ogranicza wewnątrzspółnotowy handel tymi produktami; w celu usunięcia takich dysproporcji niezbędne jest zastąpienie tych wymagań krajowych wspólnymi postanowieniami;

w celu zagwarantowania jakości omawianych produktów z punktu widzenia zdrowotnego, do ich produkcji konieczne jest używanie tylko świeżego mięsa, pozyskanego zgodnie z normami wspólnotowymi, ustanowionymi w dyrektywie Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem², ostatnio zmienionej dyrektywą 75/379/EWG³ dyrektywą Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie prw sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym⁴, ostatnio zmienionej dyrektywą 75/379/EWG, a także dyrektywą Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa⁵, ostatnio zmienionej dyrektywą 75/379/EWG; produkty mięsne muszą być produkowane, magazynowane i transportowane w warunkach, spełniających wszystkie wymagania zdrowotne; konieczność uzyskania zatwierdzenia przez zakłady produkcji i przetwórstwa może ułatwić nadzór nad stosowaniem się do tych warunków; należy stworzyć przepisy w zakresie procedury, mającej na celu rozstrzygnięcie wszelkich sporów, które mogą powstać między Państwami Członkowskimi w zakresie uzasadnienia zatwierdzenia zakładu produkcyjnego;

¹ Dz.U. nr C 114 z 11.11.1971, str. 40.

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

³ Dz.U. nr L 172 z 3.07.1975, str. 17.

⁴ Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23.

⁵ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28.

ponadto należy wprowadzić we Wspólnocie mechanizmy kontrolne celem zapewnienia, że normy ustanowione w niniejszej dyrektywie stosowane są we wszystkich Państwach Członkowskich; należy stworzyć przepisy w zakresie procedury dla takich inspekcji, które zostaną ustalone zgodnie z procedurą wspólnotową, w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, ustanowionego decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r.⁶;

należy stworzyć przepisy umożliwiające odstępstwa od określonych przepisów niniejszej dyrektywy w odniesieniu do niektórych produktów mięsnych, zawierających inne środki spożywcze oraz zawierających minimalny procent mięsa; odstępstw takich należy dokonywać zgodnie z procedurą wspólnotową, w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

w odniesieniu do wewnątrzwspólnotowego handlu, wydanie świadectwa zdrowia, sporządzonego przez właściwy organ, uznaje się za najlepszą drogę do zapewnienia właściwych władz kraju przeznaczenia, że przesyłka produktów mięsnych spełnia wymagania niniejszej dyrektywy; świadectwo to musi towarzyszyć przesyłce tych produktów do miejsca przeznaczenia;

Państwa Członkowskie muszą mieć prawo wydawania zakazu wprowadzania na ich terytorium produktów mięsnych z innego Państwa Członkowskiego, uznanych za niezdadne do spożycia przez ludzi lub nie spełniających przepisów zdrowotnych Wspólnoty;

w takich przypadkach, nadawcy, na jego własne żądanie lub na żądanie jego przedstawiciela należy pozwolić na zwrócenie jemu produktów mięsnych, chyba, że istnieją przyczyny zdrowotne zmuszające do przeciwnego działania;

w przypadku zakazu lub ograniczenia, o jego przyczynach powiadomić należy nadawcę lub jego przedstawiciela a także w niektórych przypadkach właściwym władzom kraju wywozu;

w przypadku sporu między nim a władzami Państwa Członkowskiego, właściwego dla miejsca przeznaczenia, dotyczącego zasadności zakazu lub ograniczenia, nadawcy należy umożliwić uzyskanie opinii eksperta;

w celu ułatwienia wprowadzenia proponowanych środków, należy przewidzieć procedurę ścisłej współpracy między Państwami Członkowskimi i Komisją w Stałym Komitecie Weterynaryjnym,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia wymagania zdrowotne dla produktów mięsnych, przeznaczonych do handlu wewnątrzwspólnotowego.

Artykuł 2

1. Do celów niniejszej dyrektywy stosowane będą następujące definicje:
 - a) produkty mięsne: produkty sporządzone w całości lub w części z mięsa, poddanego przerobowi dla zapewnienia określonego stopnia zakonserwowania.

⁶ Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

Jednakże mięsa poddanego tylko chłodzeniu lub mrożeniu nie uznaje się za produkt mięsny.

Następujące produkty nie są objęte niniejszą dyrektywą:

- (i) ekstrakty mięsne, rosół mięsny i bulion, sosy mięsne i podobne produkty, nie zawierające kawałków mięsa;
 - (ii) całe, łamane i skruszone kości, peptony mięsne, żelatyna zwierzęca, mączka mięsna, mączka ze skóry wieprzowej, plazma krwi, krew wysuszona, wysuszona plazma krwi, białka komórkowe, ekstrakty z kości i podobne produkty;
 - (iii) tłuszcze przetopione z tkanek zwierzęcych;
 - (iv) żołądki, pęcherze i jelita, oczyszczone i wybielone, solone lub suszone;
- b) mięso: mięso zgodnie z definicją w:
- art. 1 dyrektywy 64/433/EWG,
 - art. 1 dyrektywy 71/118/EWG,
 - art. 2 dyrektywy 72/462/EWG;
- c) świeże mięso: świeże mięso zgodnie z definicją w art. 1 dyrektyw 64/433/EWG i 71/118/EWG oraz w art. 2 dyrektywy 72/462/EWG;
- d) przerób: przerób świeżego mięsa, z dodatkiem lub bez dodatku innych środków spożywczych, poprzez podgrzewanie, solenie lub suszenie albo kombinację tych procesów;
- e) przerób całkowity: przerób, którego wyniki są wystarczające aby zagwarantować wartość zdrowotną produktu w normalnej temperaturze otoczenia;
- f) przerób niecałkowity: przerób, który nie spełnia wymagań, ustanowionych w załączniku A, rozdział V pkt 27 dla przerobu całkowitego;
- g) podgrzewanie: z użyciem ciepła suchego lub parowego;
- h) solenie: użycie soli (NaCl);
- i) suszenie: naturalna lub sztuczna redukcja zawartości wody;
- j) kraj wywozu: Państwo Członkowskie z którego produkty mięsne wysyłane są do innego Państwa Członkowskiego;
- k) kraj przeznaczenia: Państwo Członkowskie do którego wysyłane są produkty mięsne z innego Państwa Członkowskiego;

- l) przesyłka: ilość produktu mięsnego objęta tym samym świadectwem zdrowia;
 - m) opakowanie: ochrona produktów mięsnych z użyciem opakowania pierwotnego lub pierwotnego pojemnika, dotykających bezpośrednio danego wyrobu, a także opakowanie pierwotne i pierwotny pojemnik sam w sobie;
 - n) pakowanie: umieszczanie opakowanego lub nie opakowanego produktu lub produktów mięsnych w drugim pojemniku, jak również pojemnik sam w sobie.
2. Od czasu przedłożenia wniosku zgodnie z art. 9 ust. 2 do czasu przyjęcia przepisów, dotyczących mięsa poddanego przerobowi innemu niż podgrzewanie, solenie lub suszenie albo poddanego przerobowi niezgodnemu z wymaganiami załącznika A, rozdział V pkt 26, mięso takie podlega przepisom dyrektyw, wymienionych w ust. 1 lit. b).

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, że tylko produkty mięsne spełniające następujące warunki ogólne będą wysyłane z jego terytorium na terytorium innego Państwa Członkowskiego:

- 1) produkty muszą zostać przygotowane w zakładzie zatwierdzonym i poddanym inspekcji zgodnie z art. 6;
- 2) muszą zostać przygotowane, magazynowane i transportowane zgodnie z załącznikiem A;
- 3) muszą zostać przygotowane z:
 - a) mięsa świeżego jak określono w art. 2 ust. 2 lit. c). Takie świeże mięso może pochodzić:
 - (i) zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG, z Państwa Członkowskiego w którym dokonano przygotowania, lub z każdego innego Państwa Członkowskiego,
 - (ii) zgodnie z dyrektywą 72/462/EWG, z państwa trzeciego, przywożone bezpośrednio lub przez inne Państwo Członkowskie,
 - (iii) zgodnie z art. 15 dyrektywy 71/118/EWG, z państwa trzeciego, o ile:
 - produkty pozyskane z tego mięsa spełniają wymagania niniejszej dyrektywy,
 - oznakowanie zdrowotności, ustanowione w załączniku A, rozdział VII, nie zostało dokonane na tych wyrobach,
 - handel wewnątrzspółnotowy tymi produktami pozostaje przedmiotem stosowania przepisów krajowych każdego Państwa Członkowskiego;

- b) produktów mięsnych, pod warunkiem, że spełniają wymagania niniejszej dyrektywy;
- 4) muszą zostać przygotowane poprzez podgrzewanie, solenie lub suszenie, który to przerób może zostać połączony z wędzeniem lub dojrzewaniem, o ile możliwe w szczególnych warunkach mikroklimatycznych i w połączeniu, w szczególności, z niektórymi substancjami peklującymi w rozumieniu art. 12. Mogą zostać także połączone z innymi środkami spożywczymi i przyprawami;
 - 5) muszą zostać przygotowane ze świeżego mięsa, przerabianego zgodnie z załącznikiem A rozdział III;
 - 6) muszą zostać poddane inspekcji dokonanej przez właściwe władze, zgodnie z załącznikiem A rozdział IV; inspekcje takie mogą być przeprowadzone jako zadania czysto rutynowe i zgodnie z zasadami ustalonymi, w miarę potrzeb, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18, z udziałem specjalnie do tego celu wyszkolonych asystentów;
 - 7) muszą spełniać normy ustanowione w załączniku A rozdział V;
 - 8) muszą zostać opakowane i zapakowane zgodnie z załącznikiem A rozdział VI, o ile opakowanie i zapakowanie jest konieczne;
 - 9) muszą posiadać oznakowanie zdrowotności, zgodnie z załącznikiem A rozdział VII;
 - 10) zgodnie z załącznikiem A rozdział VIII musi im towarzyszyć świadectwo zdrowia podczas transportu do kraju przeznaczenia;
 - 11) muszą być magazynowane i transportowane i do kraju przeznaczenia w zadawalających warunkach zdrowotnych, zgodnie z załącznikiem A rozdział IX.
2. Produkty mięsne nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, chyba, że jest to uzasadnione względami medycznymi i chyba, że taka procedura jest wyraźnie uwidocznioma na wyrobie i w świadectwie zdrowotności.

Artykuł 4

1. Produkty mięsne, poddane całkowitemu przerobowi zgodnie z załącznikiem A, rozdział V pkt 27 mogą być magazynowane i transportowane w normalnej temperaturze otoczenia.

Produkty poddane naturalnej fermentacji i dojrzewaniu przez długi okres uznaje się za poddane całkowitemu przerobowi, do czasu, gdy Rada, działając jednomyślnie na wniosek Komisji, dokona zmiany limitów, zawartych w załączniku A, rozdział V pkt 27 lit. b).

2. Do celów kontroli producent musi zapewnić, że opakowanie produktów mięsnych, poddanych przerobowi niecałkowitemu, nosi wyraźne i czytelne oznaczenie temperatury, w jakiej produkty muszą być transportowane i magazynowane oraz okres, przez jaki zapewniona może być przydatność do spożycia.

3. Jeśli jest to konieczne, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18, można dokonać odstępstwa od ust. 2 w odniesieniu do niektórych produktów mięsnych, nie spełniających norm, ustanowionych w załączniku A rozdział V pkt 27, z zastrzeżeniem niektórych warunków, które zostaną zweryfikowane przez właściwą władzę.

Artykuł 5

Art. 3 i 4 nie mają zastosowania do produktów mięsnych, przywożonych na podstawie zezwolenia kraju przeznaczenia, do użytku innego niż spożycie przez ludzi; w takim przypadku kraj przeznaczenia zapewnia, że produkty takie używane są wyłącznie w celach dla których zostały do tego kraju wysłane.

Artykuł 6

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje listę zakładów przez nie zatwierdzonych i posiadających numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Wysyła ono tę listę innym Państwom Członkowskim i Komisji.

Komisja opracowuje listę tych zatwierdzonych zakładów i opublikuje ją w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Bez uszczerbku dla przepisów art. 8 Państwo Członkowskie nie zatwierdzi zakładu o ile nie zostanie zapewniona zgodność z niniejszą dyrektywą.

Państwo Członkowskie wycofa swoje zatwierdzenie, jeżeli warunki zatwierdzenia nie są dłużej spełniane.

Jeżeli kontroli dokonano zgodnie z art. 7, zainteresowane Państwo Członkowskie bierze pod uwagę wnioski z niej wynikające.

Inne Państwa Członkowskie oraz Komisja są powiadamiane o wycofaniu zatwierdzenia.

2. Inspekcja i nadzorowanie zatwierdzonych zakładów dokonywane są na odpowiedzialność właściwej władzy, która w zadaniach czysto technicznych może być wspomaga przez specjalnie wyszkolony personel.

Szczegółowe zasady, regulujące takie wspomaganie zostaną ustalone zgodnie z procedurą, przewidzianą w art. 18.

3. Jeżeli Państwo Członkowskie uzna, że warunki zatwierdzenia nie są lub nie są dłużej spełniane przez zakład w innym Państwie Członkowskim, powinno o tym zawiadomić Komisję oraz właściwą władzę centralną tego ostatniego Państwa Członkowskiego.

4. W przypadku, określonym w ust. 3, Komisja niezwłocznie uruchomi procedurę, ustanowioną w art. 7.

Jeżeli wnioski z raportu z inspekcji to uzasadniają, Państwa Członkowskie, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 19, mogą zostać upoważnione do odmowy wprowadzenia na swoje terytorium produktów mięsnych z zakwestionowanego zakładu.

Takie upoważnienie może zostać cofnięte zgodnie z tą samą procedurą, ustanowioną w art. 19, jeżeli takie działanie jest uzasadnione wynikami dodatkowej kontroli ekspertów, dokonanej zgodnie z art. 7.

Artykuł 7

Eksperci Państw Członkowskich i Komisji przeprowadzają regularne inspekcje zatwierdzonych zakładów celem zapewnienia, że te ostatnie faktycznie stosują niniejszą dyrektywę, w szczególności załącznik A rozdziały I i II.

Dostarczają oni Komisji raporty, zawierające wyniki dokonanych inspekcji.

Państwo Członkowskie, na terytorium, którego przeprowadzana jest inspekcja, zapewnia ekspertom wszelką niezbędną pomoc w wykonaniu ich zadania.

Ekspertów Państw Członkowskich, przeprowadzających inspekcje, powołuje Komisja, na wniosek Państw Członkowskich. Muszą oni być obywatelami Państwa Członkowskiego innego niż to, w którym przeprowadzana jest inspekcja, a w przypadku przewidzianym w art. 6 ust. 3 i 4 obywatelami innego niż to Państwo Członkowskie, które uczestniczy w sporze.

Inspekcje są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która ponosi związane z nią koszty.

Częstotliwość i szczegółowe zasady takich inspekcji zostaną ustalone zgodnie z procedurą, ustanowioną w art. 18.

Artykuł 8

1. W drodze odstępstwa od warunków przewidzianych w art. 3 można postanowić, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18, że niektóre przepisy niniejszej dyrektywy nie mają zastosowania do określonych produktów zawierających inne środki spożywcze i tylko niewielki procent mięsa lub produktu mięsnego.

Wyjątki takie odnoszą się jedynie do:

- a) warunków zatwierdzenia zakładów, jak ustanowiono w załączniku A rozdział I;
- b) wymagań inspekcji, opisanych w załączniku A rozdziałach IV i V;
- c) wymagań w stosunku do oznakowania zdrowotnego i świadectwa zdrowia jak ustanowiono w art. 3 ust. 1 pkt. 9 i 10.

Rozważając zgodę na taki wyjątek, jaki przewidziano w niniejszym artykule, bierze się pod uwagę zarówno rodzaj jak i skład wyrobu.

Bez względu na przepisy niniejszego artykułu, Państwa Członkowskie zapewnią, że wszystkie produkty mięsne przeznaczone do handlu wewnątrzwspólnotowego są produktami zdrowymi, przygotowanymi ze świeżego mięsa lub świeżych produktów mięsnych w rozumieniu niniejszej dyrektywy.

2. Ust. 1 akapit pierwszy zostanie wprowadzony po raz pierwszy przed datą wprowadzenia niniejszej dyrektywy.

Artykuł 9

1. Rada, stanowiąc na wniosek Komisji, ustala po raz pierwszy, przed datą wykonania niniejszej dyrektywy, przepisy mające zastosowanie do świeżego mięsa, które zostało zmielone, rozdrobnione lub podobnie podzielone na drobne kawałki, z dodatkiem innych środków spożywczych i przypraw.

Do czasu wejścia w życie tak przyjętych przepisów, mięso to podlega przepisom prawa krajowego.

2. Przed datą wprowadzenia niniejszej dyrektywy, Komisja przedłoży Radzie wniosek, dotyczący postępowania w odniesieniu do wyrobów, które nie zostały poddane przerobowi, a zatem nie spełniają wymagań ustanowionych w załączniku A rozdział V pkt 26.

Artykuł 10

Metody, wymagane do sprawdzenia zgodności z normami, ustanowionymi w załączniku A, rozdział V pkt. 26 i 27 oraz tolerancji dopuszczalnych dla tych norm, zostaną określone sześć miesięcy przed datą wprowadzenia niniejszej dyrektywy, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18.

Metody te, normy i tolerancje mogą być, w miarę potrzeb, zmieniane lub uaktualniane przy zastosowaniu tej samej procedury.

Artykuł 11

1. Bez uszczerbku dla kompetencji wynikających z art. 6 i 7, Państwo Członkowskie, na którego terytorium w trakcie inspekcji sanitarnej stwierdzono, że:

- a) produkty mięsne sprowadzone z innego Państwa Członkowskiego nie nadają się do spożycia przez ludzi, zakazuje obrotu takimi produktami na swoim terytorium;
- b) art. 3 nie został zastosowany, może narzucić taki zakaz.

2. Decyzje podjęte zgodnie z ust. 1 muszą, na żądanie nadawcy lub jego przedstawiciela, zezwalać na ponowną wysyłkę produktów mięsnych, o ile ma do tego przeciwwskazań zdrowotnych. W każdym przypadku podejmuje się środki zapobiegające niewłaściwemu użyciu takich produktów.

Jeżeli ponowna wysyłka nie jest możliwa, produkty muszą zostać zniszczone na terytorium Państwa Członkowskiego, w którym przeprowadzono inspekcję.

W drodze odstępstwa od tego przepisu oraz na żądanie odbiorcy lub jego przedstawiciela, Państwo Członkowskie dokonujące inspekcji sanitarnej zwierząt i zdrowia publicznego, może zezwolić na ich wprowadzenie do użytkowania innego niż spożycie przez ludzi, o ile nie stanowi to zagrożenia dla ludzi lub zwierząt. Takie produkty mięsne nie mogą opuścić terytorium tego Państwa Członkowskiego, które musi sprawdzić ich przeznaczenie.

O takich decyzjach należy powiadomić nadawcę lub jego przedstawiciela, podając ich uzasadnienia. Takie uzasadnione decyzje muszą, na żądanie, być niezwłocznie przekazane na piśmie, ze wskazaniem dróg odwołania, przewidzianych w aktualnym ustawodawstwie oraz w formie i w terminie złożenia takiego odwołania.

3. W przypadku, gdy decyzje takie podejmowane są na podstawie ustalonej obecności choroby zakaźnej, niebezpiecznego dla zdrowia ludzkiego spadku jakości lub poważnego naruszenia niniejszej dyrektywy, zostaną one także niezwłocznie przekazane do właściwej władzy centralnej kraju wysyłającego oraz do Komisji, z podaniem przyczyn takich decyzji.

Artykuł 12

Bez uszczerbku dla aktualnych zasad wspólnotowych w sprawie dodatków, dopuszczonych do stosowania w środkach spożywczych, stosowanie dodatków do produktów mięsnych i szczegółowe zasady takiego stosowania podlegają nadal ustawodawstwu krajowemu, do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych w tej dziedzinie.

Artykuł 13

Rada, stanowiąc jednogłośnie na wniosek Komisji ustali przed dniem 31 grudnia 1978 r. temperatury, jakie należy utrzymywać podczas rozbioru mięsa i pierwotnego pakowania przewidziane w załączniku A rozdział II pkt 9, i bez uszczerbku dla przepisów ustanowionych w załączniku A rozdział III pkt 20.

Artykuł 14

1. Rada, stanowiąc na wniosek Komisji, podejmuje jednogólną decyzję w sprawie zasad wspólnotowych, dotyczących metod wykrywania włośieni, a także przypadków, w których takie wykrywanie jest zbędne.

2. Do czasu wejścia w życie takich zasad zastosowanie ma ustawodawstwo Państw Członkowskich w sprawie wykrywania włośieni w produktach mięsnych zawierających wieprzowinę.

3. Wieprzowiny, w której rozpoznano włośnicę nie wolno używać do wyrobu produktów mięsnych, przeznaczonych do handlu wewnątrzwspólnotowego.

Artykuł 15

1. Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na drogi odwoławcze od decyzji właściwych władz, dostępne zgodnie z obecnym ustawodawstwem Państw Członkowskich przewidziane w niniejszej dyrektywie.

2. Każde Państwo Członkowskie zagwarantuje podmiotom wysyłającym produkty mięsne, których przesyłka została zabroniona na podstawie art. 11 ust. 1, prawo uzyskania opinii eksperta. Każde Państwo Członkowskie zapewni, że przed podjęciem przez właściwe władze wszelkich innych środków, takich jak zniszczenie mięsa, eksperci będą mieli możliwość ustalenia, czy zostały spełnione warunki art. 11 ust. 1.

Ekspert musi być obywatelem Państwa Członkowskiego innego niż kraju wywozu lub kraju przeznaczenia.

Działając na wniosek Państw Członkowskich, Komisja opracowuje wykaz zespołu ekspertów, którzy mogą zostać poinstruowani w sprawie formułowania takich opinii. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi ustanowi ona ogólne zasady, które będą stosowane, w szczególności w odniesieniu do procedury formułowania takich opinii.

Artykuł 16

Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt mających wpływ na wewnątrzspółnotowy handel produktami mięsnymi, przepisy krajowe w tej dziedzinie mają nadal zastosowanie.

Artykuł 17

Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych dotyczących przywozu produktów mięsnych z państw trzecich, Państwa Członkowskie stosują do takiego przywozu przepisy, które są przynajmniej równoważne z przepisami, wynikającymi z niniejszej dyrektywy.

Artykuł 18

1. W przypadku, gdy procedura ustanowiona w niniejszym artykule ma być zastosowana, sprawa zostanie niezwłocznie przedstawiona Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (zwanemu dalej „Komitetem”), powołanemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r. przez przewodniczącego z jego własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. W Komitecie głosy Państw Członkowskich wazone są zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedstawi projekt środków, przewidzianych do przyjęcia. Komitet wyda swoją opinię odnośnie tych środków w okresie, który zostanie ustalony przez przewodniczącego z zachowaniem pilności sprawy przedłożonej do rozpatrzenia. Opinie zostaną wydane większością 41 głosów.

4. Komisja przyjmie środki i bezzwłocznie je zastosuje, jeśli są zgodne z opinią Komitetu. Jeżeli środki te są niezgodne z opinią Komitetu lub brak takiej opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawi Radzie propozycje środków do podjęcia. Rada przyjmie środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli Rada nie przyjmie żadnych środków w ciągu trzech miesięcy od daty przedłożenia jej propozycji, Komisja przyjmie zaproponowane środki i niezwłocznie je zastosuje chyba, że Rada odrzuci je zwykłą większością głosów.

Artykuł 19

1. W przypadku, gdy ma być zastosowania procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego przedstawi sprawę Komitetowi.

2. W Komitecie głosy Państw Członkowskich ważone są zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedstawia projekt środków, które mają być przyjęte. Komitet wydaje swoją opinię odnośnie tych środków w ciągu dwóch dni. Opinie wydane są przy osiągnięciu większości 41 głosów.

4. W przypadku, gdy środki są zgodne z opinią Komitetu, Komisja niezwłocznie je przyjmie i zastosuje. W przypadku, gdy są one niezgodne z opinią Komitetu lub gdy nie wydano żadnej opinii, Komisja niezwłocznie przedstawi Radzie propozycje środków do przyjęcia. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli Rada nie przyjmie żadnych środków w ciągu 15 dni od daty otrzymania wniosku, Komisja przyjmie proponowane środki i niezwłocznie je zastosuje chyba, że Rada odrzuci je zwykłą większością głosów.

Artykuł 20

Działając na wniosek Komisji, dostarczony przed dniem 1 lipca 1977 r., Rada, przed dniem 31 grudnia 1977 r., przyjmie przepisy, określające, kto jest upoważniony do dokonywania nadzoru i inspekcji, przewidzianych w art. 3 ust. 6 (1), art. 4 ust. 3, art. 6 ust. 2 oraz w załączniku A, rozdziały II, IV, V, VII i VIII.

Artykuł 21

Art. 18 i 19 stosują się do dnia 21 czerwca 1981 r.

Artykuł 22

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy dnia 1 lipca 1979 r

Jednakże, w przypadku tych Państw Członkowskich, które w dniu przyjęcia niniejszej dyrektywy nie wymagają corocznych badań lekarskich, zgodnie z obowiązującymi przepisami weterynaryjnymi, badanie lekarskie przewidziane w załączniku A rozdział II pkt 17 będzie obowiązuje dopiero od dnia 15 lutego 1980 r. chyba, że Rada, działając na wniosek Komisji zadecyduje przed dniem 31 grudnia 1979 r. o przesunięciu tej daty w świetle raportu, dostarczonego przez Komisję.

Artykuł 23

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 21 grudnia 1976 r.

W imieniu Rady

A.P.L.M.M. van der STEE

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK A

ROZDZIAŁ I

WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW WYTWARZAJĄCYCH PRODUKTY MIĘSNE

1. W ciągu całego okresu ważności zatwierdzenia zakłady muszą składać się przynajmniej z:
 - a) odpowiednich pomieszczeń, wystarczająco dużych do odrębnego składowania:
 - (i) w chłodni
 - świeżego mięsa w rozumieniu art. 2 ust. 1 lit. c),
 - mięsa innego niż to określone w art. 2 ust. 1 lit. c);
 - (ii) w temperaturze otoczenia lub, gdzie właściwe, w chłodni;
 - produktów mięsnych, spełniające wymagania dyrektywy,
 - innych produktów, przygotowanych w całości lub w części z mięsa;
 - b) urządzeń, umożliwiających inspekcji weterynaryjnej i nadzoru, określonym w dyrektywie, ich skutecznie działanie w każdym czasie;
 - c) odpowiednio wyposażonych i zamykanych na klucz pomieszczeń, przeznaczonych do wyłącznego użytku dla właściwej władzy, zlokalizowanych w sąsiedztwie pomieszczeń roboczych;
 - d) odpowiednich pomieszczeń, wystarczająco dużych do przygotowywania produktów mięsnych;
 - e) zamykanego na klucz pomieszczenia do składowania określonych składników, takich jak przyprawy;
 - f) instalacji pod ciśnieniem, umożliwiającej odpowiednią dostawę wyłącznie wody pitnej; jednakże instalacja, dostarczająca wodę nie przeznaczoną do picia, będzie dozwolona w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary, celów przeciwpożarowych oraz chłodzenia urządzeń zamrażających, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów.

Rury do wody nie przeznaczonej do picia muszą być łatwo odróżnialne od rur do wody pitnej i nie mogą przechodzić przez pomieszczenia, w których świeże mięso lub produkty mięsne poddawane są obróbce lub składowaniu.

Jednakże w okresie pięciu lat od daty wykonania dyrektywy, może być wyjątkowo wydane zezwolenie w odniesieniu do rur z wodą nie zdatną do picia przechodzących przez pomieszczenia zawierające mięso i produkty mięsne w

zakładach wykonujących swą działalność przed wprowadzeniem niniejszej dyrektywy, pod warunkiem, że odcinki rur przechodzących przez wymienione pokoje nie mają ujść;

- g) instalacji zapewniającej odpowiednią dostawę gorącej wody pitnej pod ciśnieniem;
 - h) systemu odprowadzania ścieków, spełniającego wymagania higieny;
 - i) odpowiedniej ilości przebieralni z umywalkami, prysznicami i klozetami. Te ostatnie nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być zaopatrzone w bieżącą ciepłą i zimną wodę lub wodę wstępnie mieszaną do otrzymania odpowiedniej temperatury (przy pomocy zaworu wstępnego mieszania wody), środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku; umywalki muszą znajdować się w pobliżu klozetów i nie mogą być zaopatrzone w krany wymagające obsługi ręcznej;
 - j) urządzeń, spełniających wymagania higieny przeznaczonych do:
 - obchodzenia się ze świeżym mięsem i produktami mięsnymi,
 - składowania pojemników, używanych do tych produktów w taki sposób, że ani świeże mięso lub produkt mięsny ani pojemnik nie dotykają bezpośrednio podłogi;
 - k) właściwego wyposażenia dla zabezpieczenia przed szkodnikami, takimi jak insekty i gryzonie;
 - l) pomieszczenia do końcowego pakowania i do wysyłki;
 - m) specjalnych szczelnych pojemników, zabezpieczających przed przenikaniem powietrza i wody oraz nie ulegających korozji, z wiekami i zamknięciami uniemożliwiającymi dostęp osobom nieupoważnionym, przeznaczonych do świeżego mięsa, produktów mięsnych lub ich okrawków, nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi, bądź zamykanego na klucz pomieszczenia dla takiego mięsa, produktów mięsnych lub okrawków, jeżeli ich ilość jest wystarczająco duża by wymagać tego lub jeśli nie są one usuwane lub niszczone na koniec każdego dnia roboczego;
 - n) pomieszczenia do składowania narzędzi do czyszczenia i konserwacji oraz produktów;
 - o) pomieszczenie do czyszczenia zarówno sprzętu do konserwacji jak też do czyszczenia.
2. W zależności od rodzaju wyrobu, zakład musi posiadać:
- a) pomieszczenie do rozbioru mięsa;
 - b) pomieszczenie:

- do gotowania; urządzenie do obróbki cieplnej musi być wyposażone w termometr rejestrujący lub teletermometr;
 - do destylacji z retorty: retorty muszą być wyposażone w termometr rejestrujący lub teletermometr i termometr kontrolny z bezpośrednim odczytem;
- c) pomieszczenie do wytapiania tłuszczu;
 - d) pomieszczenie do wędzenia;
 - e) pomieszczenie do suszenia i dojrzewania;
 - f) pomieszczenie do odsalania, moczenia i innej obróbki naturalnych wnętrzności;
 - g) pomieszczenie do peklowania, wyposażone w razie potrzeby w urządzenia klimatyzacyjne, umożliwiające utrzymanie temperatury nie przekraczającej + 10 °C;
 - h) pomieszczenie, wyposażone w razie potrzeby w urządzenia klimatyzacyjne, do krojenia lub rozbioru mięsa oraz do opakowywania produktów mięsnych, przeznaczonych do sprzedaży w formie paczkowanej;
 - i) magazyn dla pustych puszek wraz z urządzeniem podającym te puszki w sposób higieniczny do pomieszczenia roboczego;
 - j) aparat umożliwiający gruntowne czyszczenie puszek niezwłocznie przed napełnianiem;
 - k) aparat do mycia puszek wodą pitną, po ich hermetycznym zamknięciu, a przed destylacją z retorty;
 - l) urządzenia do poddawania inkubacji próbek produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach.

To samo pomieszczenie może być używane do dokonywania operacji w odrębnych pomieszczeniach, określonych w lit. b), c), d) oraz e), jednakże pod warunkiem, że używany sprzęt nie ma szkodliwego wpływu na świeże mięso i produkty mięsne.

3. Pomieszczenia, określone w ust. 1 lit. a) i ust. 2 lit. b)-i) muszą mieć:

- wodoodporną posadzkę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób, umożliwiający łatwe odprowadzanie wody,
- gładkie ściany, pokryte jasną i zmywalną powłoką lub farbą do wysokości co najmniej 2 m, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami.

4. Pomieszczenia, określone w ust. 1 lit. d) i ust. 2 lit. a) muszą zawierać:

- wodoodporną posadzkę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób, umożliwiający łatwe odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana pod przykryciem w kierunku odpływów wyposażonych w syfony i kratki ściekowe,
 - gładkie ściany, pokryte jasną i zmywalną powłoką lub farbą do wysokości składowania co najmniej 2 m, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami.
5. Pomieszczenia, w których prowadzony jest przerób świeżego mięsa i produktów mięsnych muszą posiadać co najmniej:
- odpowiednią wentylację i jeśli konieczne, dobre odparowanie;
 - odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, nie powodujące zniekształcania kolorów;
 - wyposażenie do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz materiałów roboczych, usytuowane tak blisko stanowisk pracy jak to tylko możliwe. Kurki nie mogą być obsługiwane ręcznie. Urządzenia do mycia rąk muszą być zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę, lub w wodę wymieszaną do odpowiedniej temperatury (przy pomocy zaworu mieszania wody), środki do czyszczenia i dezynfekcji oraz ręczniki jednorazowego użytku. Temperatura wody do czyszczenia narzędzi musi wynosić nie mniej niż + 82 °C,
 - narzędzia i wyposażenie robocze, takie jak stoły do rozbioru mięsa, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, taśmociągi i piły, z materiałów nierdzewnych, niezdolne do skażenia mięsa i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. W szczególności zabronione jest używanie drewna.

ROZDZIAŁ II

WYMAGANIA HIGIENICZNE W ZAKŁADACH W ODNIESIENIU DO PERSONELU, POMIESZCZEŃ, WYPOSAŻENIA I NARZĘDZI

6. Najwyższy możliwy standard czystości jest wymagany w stosunku do personelu, pomieszczeń, wyposażenia i narzędzi.
- a) Wszystkie osoby, wchodzące do pomieszczeń, w których wykonywane są prace z mięsem i produktami mięsnymi, muszą w szczególności nosić czyste, o jasnym kolorze i łatwo piorące ubrania robocze oraz nakrycia głowy z ochroniaczem szyi, w miarę potrzeb. Personel zatrudniony przy produkcji myje i dezynfekuje swe ręce wiele razy w ciągu każdego dnia roboczego, za każdym razem po wznowieniu pracy i kiedy ręce są zabrudzone. Palenie jest zabronione w pomieszczeniach roboczych i magazynowych.
 - b) Do zakładu nie wolno wprowadzać żadnych zwierząt. Gryzonie, insekty i inne szkodniki muszą być poddawane systematycznej eksterminacji.

- c) Wyposażenie i narzędzia, używane w produkcji muszą być starannie czyszczone i dezynfekowane wiele razy w ciągu każdego dnia roboczego, na zakończenie dnia roboczego oraz przed każdym ponownym użyciem, jeśli zostały zanieczyszczone.

Jednakże maszyny pracujące w ruchu ciągłym należy czyścić tylko po zakończeniu pracy lub w przypadku podejrzenia zanieczyszczenia.

7. Pomieszczenia, narzędzia i wyposażenie produkcyjne muszą być używane jedynie do przygotowania produktów mięsnych.

Jednakże można ich używać do przygotowania innych środków spożywczych albo równocześnie albo w innym czasie, po uzyskaniu zezwolenia właściwej władzy, pod warunkiem, że zostaną podjęte wszelkie właściwe środki, zapobiegające zanieczyszczeniu lub szkodliwym zmianom w wyrobach, objętych niniejszą dyrektywą.

8. Świeże mięso i produkty mięsne, ich składniki oraz pojemniki nie mogą:

- stykać się bezpośrednio z ziemią,
- być składowane lub przerabiane w warunkach, mogących doprowadzić do ich skażenia.

Należy zadbać o zapewnienie żeby produkty surowe nie miały styczności z produktami gotowymi.

9. W trakcie ich użytkowania, w pomieszczeniach wymienionych w ust. 2 lit. g) i h) musi być utrzymywana temperatura nie przekraczająca + 10 °C.

10. Temperatura ustanowiona w pkt. 9 może być nieutrzymywana, jeśli właściwa władza wyrazi na to zgodę i uzna to za dopuszczalne w celu spełnienia technicznych warunków przyrządzania.

11. Puszki i podobne pojemniki muszą zostać dokładnie oczyszczone niezwłocznie przed napełnieniem, przy użyciu aparatów czyszczących, określonych w ust. 2 lit. j).

12. Jeśli to konieczne, puszki i podobne pojemniki muszą być myte w wodzie pitnej, po ich hermetycznym zamknięciu, a przed destylacją z retorty, z użyciem aparatów, określonych w ust. 2 lit. k).

13. Środki do konserwacji i czyszczenia muszą być przechowywane w pomieszczeniach do tego celu przewidzianych.

14. Używanie detergentów, środków odkażających i pestycydów nie może wpłynąć na wartość zdrowotną świeżego mięsa lub produktów mięsnych.

15. Woda pitna musi być używana do wszystkich celów, łącznie z retortami. Jednakże woda nie nadająca do picia może być używana w wyjątkowych przypadkach, w obiegu zamkniętym do produkcji pary, celów przeciwpożarowych oraz chłodzenia urządzeń zamrażających, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów.

16. Osobom, mogącym zakazić świeże mięso i produkty mięsne zakazuje się pracy przy nim lub obchodzenia się z nim, w szczególności osobom:
- a) cierpiącym na lub podejrzewanym o tyfus brzuszny, paratyfus typu A i B, zakaźne zapalenie jelit (salmonelloza), czerwonkę, zakaźne zapalenie wątroby, szkarlatynę lub będącym nosicielami tych chorób;
 - b) cierpiącym na lub podejrzewanym o gruźlicę zakaźną;
 - c) cierpiącym na lub podejrzewanym o zakaźną chorobę skóry;
 - d) wykonującym w tym samym czasie działalność, która mogła by spowodować mikrobiologiczne skażenie świeżego mięsa lub produktów mięsnych;
 - e) noszących na rękach bandażę inne niż opatrunki wodoodporne, zabezpieczające niezakażone rany.
17. Od każdej osoby, pracującej przy świeżym mięsie lub wyrobach mięsnych wymaga się świadectwa zdrowia. Świadectwo to winno stwierdzać, że nie ma przeszkód do takiego zatrudnienia; odnawia się je corocznie oraz w każdym czasie, gdy zażąda tego właściwa władza; należy je zachować do dyspozycji tej ostatniej.

ROZDZIAŁ III

WYMAGANIA W ODNIESIENIU DO ŚWIEŻEGO MIĘSA, UŻYWANEGO DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW MIĘSNYCH

18. Świeże mięso, pochodzące z rzeźni, zakładu rozbioru mięsa, chłodni lub innego zakładu przetwórczego usytuowanego w tym samym kraju w którym znajduje się dany zakład, musi być do niego transportowane w odpowiednich warunkach zdrowotnych, zgodnie z przepisami dyrektyw Rady, określonych w art. 2 ust. 1 lit. b), z wyjątkiem tych, które dotyczą zamykania.
19. Mięso, nie spełniające warunków art. 2 ust. 1 lit. c) może być trzymane w zakładach tylko wówczas, gdy jest składowane w oddzielnych miejscach; musi ono być używane w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso spełniające te warunki. Właściwa władza musi mieć w każdym czasie wolny dostęp do chłodni i wszystkich pomieszczeń roboczych celem skontrolowania ścisłego przestrzegania tych przepisów.
20. Od chwili przybycia do zakładu do czasu jego użycia, świeże mięso, przeznaczone do produkcji produktów mięsnych, musi być przechowywane w pomieszczeniu, w którym utrzymywana jest stała wewnętrzna temperatura nie wyższa niż + 7 °C; jednakże w przypadku podrobów temperatura powinna być nie wyższa niż + 3 °C, a w przypadku mięsa drobiowego nie wyższa niż + 4 °C.

ROZDZIAŁ IV

NADZOROWANIE PRODUKCJI

21. Zakłady podlegają nadzorowaniu przez właściwą władzę, która musi otrzymać należyte zawiadomienie przed podjęciem wytwarzania produktów mięsnych, przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego.
22. Stały nadzór przez właściwą władzę obejmuje, co następuje:
- inspekcję rejestru dostaw i wysyłek świeżego mięsa i produktów mięsnych,
 - inspekcję sanitarną świeżego mięsa, przeznaczonego do wytwarzania produktów mięsnych, przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego, a w przypadku, wymienionym w ust. 3 lit. b) art. 3 ust. 1, produktów mięsnych,
 - inspekcję produktów mięsnych przy wysyłce z zakładu;
 - wypełnienie i wydanie świadectwa zdrowia, przewidzianego w ust. 34,
 - sprawdzanie czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi oraz higieny personelu, przewidzianych w rozdziale II,
 - pobieranie wszelkich próbek, potrzebnych do badań laboratoryjnych,
 - wszelki środki nadzorcze, uznane przez właściwą władzę za konieczne, do zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.

Wyniki takich badań zostają zapisane w rejestrze.

23. W odniesieniu do wytwarzania produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach właściwa władza musi zapewnić, że:
- producent pobiera próbki z dziennej produkcji, z częstotliwością ustaloną z góry, w celu zapewnienia skuteczności zapieczętowania,
 - producent stosuje oznakowanie kontrolne celem sprawdzenia czy pojemniki zostały poddane odpowiedniej obróbce cieplnej,
 - produkty, znajdujące się w hermetycznie zapieczętowanych pojemnikach, zostały wyjęte z urządzenia podgrzewającego, gdy temperatura była wystarczająco wysoka, żeby zapewnić gwałtowne odparowanie wilgoci oraz, że pojemniki nie zostały dotknięte ręką do chwili całkowitego wyschnięcia.
24. Wyniki różnych kontroli przetwarzania oraz badań wykonanych przez producenta muszą być zachowane celem przedstawienia ich na żądanie właściwej władzy.

ROZDZIAŁ V

KONTROLA SKUTECZNOŚCI PRZEROBU

25. Właściwa władza winna kontrolować efektywność przerobu produktów mięsnych, jeżeli to konieczne, poprzez pobieranie próbek, w celu zapewnienia, że:

- produkty zostały poddane przerobowi zgodnie z jego definicją w art. 2 ust. 1 lit. d),
 - przerób uznaje się za całkowity w rozumieniu art. 2 ust. 1 lit e) lub niecałkowity zgodnie z art. 2 ust. 1 lit. f).
26. Produkt został poddany przerobowi w myśl art. 2 ust. 1 lit. d) gdy albo wartość a_w jest mniejsza niż 0,97 albo powierzchnia przekrojona wskazuje, że produkt nie posiada już cech mięsa świeżego.
27. Produkt został poddany przerobowi całkowitemu:
- a) jeśli został poddany przerobowi w hermetycznie zamkniętym pojemniku, gdy wartości F_o przekracza lub jest równa 3,00 albo, w przypadku Państw Członkowskich w których ta wartość nie jest zwyczajowo stosowana, kontroli przerobu dokonano poprzez zastosowanie siedmiodniowego testu inkubacji w temperaturze 37°C lub testu 10-dniowego w temperaturze 35°C;
 - b) jeżeli produkt poddano innemu przerobowi niż określono w lit. a) gdy:
 - (i) wartość a_w nie przekracza 0,95 a pH nie przekracza 5,2,
 - (ii) lub wartość a_w nie przekracza 0,91,
 - (iii) lub wartość pH jest mniejsza niż 4,5.

Jeżeli warunki, określone w lit. a) oraz b) nie zostały spełnione podczas przerobu to produkt uznaje się za produkt poddany przerobowi niecałkowitemu.

ROZDZIAŁ VI

OPAKOWYWANIE I PAKOWANIE PRODUKTÓW MIĘSNYCH

28. Opakowywania i pakowania należy dokonywać w odpowiednich warunkach higienicznych, w specjalnie do tego przeznaczonych pomieszczeniach.
29. Opakowywanie i pakowanie powinno spełniać wszystkie zasady higieny, łącznie z następującymi:
- nie może powodować zmiany cech organoleptycznych produktów mięsnych,
 - nie może dopuszczać przenikania do produktów mięsnych substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - musi być wystarczająco mocne, aby odpowiednio chronić produkty mięsne.
30. Opakowanie nie może zostać ponownie użyte do produktów mięsnych, z wyjątkiem niektórych specjalnych wyrobów ceramicznych, które mogą zostać ponownie użyte po oczyszczeniu i dezynfekcji.

ROZDZIAŁ VII

OZNAKOWANIE ZDROWOTNOŚCI

31. Produkty mięsne muszą być oznakowane. Oznakowanie to musi zostać przez odpowiedzialną właściwą władzę podczas lub niezwłocznie po wyprodukowaniu, w dobrze widocznym miejscu. Oznakowanie musi być czytelne, nieusuwalne, a jego cechy łatwo rozpoznawalne.
32. Jednakże:
- a) w przypadku, gdy produkty mięsne są opakowane indywidualnie i zapakowane, wystarczające jest umieszczenia oznakowania zdrowotności na opakowaniu;
 - b) w przypadku, gdy produkty mięsne są wysyłane w pojemnikach wtórnych, oznakowanie musi być umieszczone również na tym pojemniku wtórnym;
 - c) oznakowanie zdrowotności może także składać się z nieusuwalnej plakietki identyfikacyjnej wykonanej z odpornego materiału, spełniającej całkowicie wymagania zdrowotne i zawierającej informacje określone w pkt. 33 lit. a).
33. a) Oznakowanie zdrowotności musi zawierać następujące szczegóły, wpisane w owalną ramkę:
- powyżej:
inicjał(y) kraju eksportującego, zapisany dużymi literami, tj. B - D – DK – F – IRL – I – L – NL – UK;
 - poniżej:
jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE – EEG – EWG – EEC – ERF.
- b) Oznakowanie zdrowotności może być naniesione na wyrób, foliowanie lub opakowanie lub może być wydrukowane lub wypalone na etykiecie. Oznakowanie musi ulegać zniszczeniu w chwili otwarcia paczki. Nieuszkodzenie tego oznakowania jest tolerowane tylko wówczas, gdy paczka ulega zniszczeniu w chwili otwarcia.

ROZDZIAŁ VIII

ŚWIADECTWO ZDROWIA

34. Oryginał świadectwa zdrowia, która musi towarzyszyć produktom mięsnym podczas transportu do kraju przeznaczenia, musi być wydany przez właściwą władzę w chwili załadunku.

Musi ono w formie i w treści odpowiadać wzorowi zamieszczonemu w załączniku B. Musi być napisane przynajmniej w języku(ach) kraju przeznaczenia i musi być wypełnione określonymi danymi szczegółowymi. Musi być sporządzone na pojedynczym arkuszu papieru.

ROZDZIAŁ IX

MAGAZYNOWANIE I TRANSPORT

35. Produkty mięsne przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego muszą być magazynowane w pomieszczeniach, określonych w pkt. 1 lit. a).
36. Produkty mięsne, dla których przewidziane są określone temperatury magazynowania zgodnie z art. 4, muszą być utrzymywane w tych temperaturach.
37. Produkty mięsne muszą być wysyłane w taki sposób, że są odpowiednio chronione podczas transportu od wszystkiego, co mogłoby być dla nich szkodliwe lub je zakazić, biorąc pod uwagę długość przewozu, środki transportu i warunki pogodowe.
38. Produkty mięsne muszą być transportowane pojazdami wyposażonymi tak, aby umożliwić w razie potrzeby, ich transport w warunkach chłodniczych, w temperaturach nie przekraczających tych wskazanych zgodnie z art. 4.

ZAŁĄCZNIK B

**ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH¹
PRZEZNACZONYCH DO WYSYŁKI DO PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO EWG**

Nr²

Kraj wywozu:

Ministerstwo:

Departament:

Numer referencyjny²:

I. Identyfikacja produktów mięsnych

Produkty wytworzone z mięsa z:
(Gatunek zwierzęcia)

Rodzaj produktów³:

Rodzaj opakowania:

Liczba pojedynczych artykułów lub opakowań:

Dopuszczalna temperatura magazynowania i transportu⁴:

Dopuszczalny czas magazynowania⁴:

Waga netto:

II. Produkty mięsne pochodzące z

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia(ń) weterynaryjnego(ych) zatwierdzonego(ych)
zakładu(ów) przetwórstwa:

.....

.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów mięsnych

:
(Miejsce załadunku)

do:
(kraj przeznaczenia)

Za pomocą następującego środka transportu⁵:

¹ Zgodnie z art. 2 dyrektywy 77/99/EWG.

² Opcjonalnie.

³ Możliwe zaznaczenie promieniowania jonizującego dla celów medycznych.

⁴ Jeżeli wskazane dyrektywą 77/99/EWG.

⁵ Podać numer rejestracyjny (pociągu, wagonów kolejowych i ciężarówek); numer lotu (samolotu) lub nazwę (statku).

Nazwa i adres
wysyłającego:.....

.....

Nazwa i adres odbiorcy:.....

.....

IV. Świadcstwo zdrowia

Ja niżej podpisany oświadczam, że:

- a) produkty mięsne wyżej wymienione zostały wyprodukowane ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych w warunkach zgodnych z normami ustanowionymi w dyrektywie 77/99/EWG⁶;
- b) wyżej wymienione produkty mięsne, ich pakunki lub opakowania, posiadają znak, potwierdzający że wszystkie pochodzą z zatwierdzonych przedsiębiorstw⁶;
- c) świeża mięso wieprzowe użyte do wytworzenia produktów mięsnych zostało/nie zostało poddane badaniu na obecność włośniennicy⁶;
- d) pojazdy i urządzenia transportowe oraz warunki załadunku niniejszej wysyłki spełniają wymagania w zakresie higieny ustanowione dyrektywą 77/99/EWG.

Sporządzono w dnia

(Podpis)

Pieczczę

(Imię i nazwisko drukowanymi literami)

⁶ Niepotrzebne skreślić.

DYREKTYWA KOMISJI

z dnia 12 kwietnia 1983 r.

ustanawiająca wyjątki od dyrektywy Rady 77/99/EWG dotyczące niektórych produktów, zawierających inne artykuły żywnościowe oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktów mięsnych

(83/201/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając Dyrektywę Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi¹, a w szczególności art. 8 tej dyrektywy,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18 dyrektywy 77/99/EWG można zdecydować, że niektóre postanowienia tej dyrektywy nie mają zastosowania do określonych produktów, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktów mięsnych;

procent świeżego mięsa lub produktu mięsnego w produktach, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego musi zostać określony jako stosunek użytego świeżego mięsa lub produktu mięsnego do produktu końcowego;

w odniesieniu do niektórych produktów, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego, oraz które są pozbawione wody lub poddane koncentracji na etapie produkcji i które są daniami gotowymi do spożycia, produktem końcowym dla potrzeb tej kalkulacji jest produkt gotowy do użycia po przygotowaniu zgodnie z instrukcjami producentów;

uwzględniając charakter i skład produktów, odnośnie pewnych produktów mogą zostać dopuszczone wyjątki;

wyjątki te mogą odnosić się jedynie do warunków zatwierdzania zakładów, określonych w rozdziale I załącznika A, wymagań inspekcji opisanych w rozdziałach IV i V załącznika A, jak również wymagań związanych ze znakowaniem zdrowotnym oraz świadectwem zdrowotności produktów żywnościowych określonych w art. 3 ust. 1 cyfry 9 i 10 dyrektywy 77/99/EWG;

¹ Dz.U. nr L 26, z 31.01.1977, str. 85.

nie naruszając postanowień niniejszej dyrektywy, Państwa Członkowskie zapewniają że produkty, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego i przeznaczone są do handlu wewnątrzspółnotowego, są produktami zdrowymi, przygotowanymi ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych w znaczeniu dyrektywy 77/99/EWG;

produkty, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego są wytwarzane w zakładach wytwarzających wyłącznie ten typ produktu bądź też w zakładach produkujących, dodatkowo oprócz wspomnianego powyżej typu produktu, również produkty mięsne i / lub inne artykuły żywnościowe, które nie zawierają mięsa lub produktu mięsnego; te typy produktów mogą być przygotowywane w odrębnych częściach tego samego zakładu;

zakłady wytwarzające produkty, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego i w pełni spełniają przepisy dyrektywy 77/99/EWG, muszą uzyskać zezwolenie na korzystanie z wyjątków, o których mowa w art. 8 ust. 1 lit. c) tej dyrektywy;

środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa określa, które przepisy dyrektywy 77/99/EWG nie mają zastosowania, zgodnie z art. 8 tej dyrektywy, do określonych produktów zawierających inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktów mięsnych.

Artykuł 2

Produkty zawierające inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktów mięsnych oznaczają produkty zawierające nie więcej niż 10 % użytego mięsa lub produktu mięsnego w stosunku do produktu końcowego gotowego do użycia po przygotowaniu zgodnie z instrukcjami producentów.

Artykuł 3

W celu zatwierdzenia zakładów wytwarzających produkty zawierające inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego należą:

1. Warunki określone w załączniku A, rozdział I dyrektywy 77/99/EWG dotyczą wyłącznie tej części zakładu, w której świeże mięso lub produkt mięsny jest odbierany, przechowywany, obrabiany i dodawany do produktów mięsnych i/lub produktów, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego, jak również gdzie produkty te są przetwarzane i przechowywane.

2. a) W przypadkach gdy producent używa wyłącznie produktów, które zostały poddane pełnej obróbce w celu przygotowania produktów, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego, właściwe władze mogą zdecydować, że pomieszczenia chłodnicze, o których mowa w załączniku A, rozdział I, ust. 1 lit. a) i) dyrektywy 77/99/EWG nie są wymagane.

b) To samo pomieszczenie może być używane do czynności, które mają być wykonywane w oddzielnych pomieszczeniach, o których mowa w załączniku A, rozdział I, ust. 2 lit. a), b), c), d), e), g) i h) dyrektywy 77/99/EWG pod warunkiem, że nie występuje żaden szkodliwy wpływ na świeże mięso i produkty mięsne.

Wyjątki przewidziane w a) i b) mają zastosowanie tylko do tej części zakładu, w której wytwarzane są produkty zawierające inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktu mięsnego.

3. Jeżeli zakład wytwarza również inne produkty żywnościowe, które nie zawierają mięsa czy produktu mięsnego, pomieszczenia, o których mowa w zał. A, rozdz. I, ust. 1 lit. c), e), i), l), n) i o) oraz urządzenia, o których mowa w lit. f), g), h) i k) dyrektywy 77/99/EWG, które są wymagane do produktów określonych w art. 1 niniejszej dyrektywy, mogą być wspólne z pomieszczeniami i urządzeniami do wytwarzania innych produktów żywnościowych, które nie zawierają mięsa lub produktu mięsnego. Jednakże właściwe władze, o których mowa w art. 3 ust. 1 numer 6 dyrektywy 77/99/EWG powinny mieć dostęp do tych pomieszczeń i urządzeń.

4. Państwa Członkowskie zapewnią, że weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładów zatwierdzonych zgodnie z niniejszą dyrektywą lub ich części będzie poprzedzony cyfrą 8, po której następuje myślnik (tj. „8-”).

5. Weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładów, które w pełni spełniają wymagania dyrektywy 77/99/EWG, może być poprzedzony cyfrą 8, po której następuje myślnik (tj. „8-”) dla celów wewnątrzspółnotowego handlu produktami objętymi niniejszą dyrektywą.

Artykuł 4

W stosunku do produktów, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktu mięsnego ma zastosowanie załącznik A, rozdział IV dyrektywy 77/99/EWG; jednakże dla celów ust. 22, właściwe organy zdecydowały o okresach, podczas których zostanie przeprowadzony nadzór. W tym celu właściwe organy wezmą pod uwagę okresy, podczas których świeże mięso lub produkty mięsne oraz produkty zawierające inne artykuły żywnościowe oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktu mięsnego są wprowadzane, przechowywane, obrabiane i przygotowywane w zakładach: nadzór odnosi się wtedy tylko do części zakładu zatwierdzonego zgodnie z niniejszą dyrektywą.

Producent deklaruje właściwym organom okresy, podczas których świeże mięso lub produkty mięsne oraz produkty, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie mały procent mięsa lub produktów mięsnych są wprowadzane, przechowywane, obrabiane i przygotowywane w jego zakładzie.

Artykuł 5

1. Dla zakładów wytwarzających produkty, które zawierają inne artykuły żywnościowe oraz jedynie niewielki procent mięsa lub produktu mięsnego, świadectwo zdrowotności produktów żywnościowych w art. 3 ust. 1 akapit dziesiąty dyrektywy 77/99/EWG nie jest wymagany, jeżeli znak zdrowotności jest uzupełniony przedrostkiem (cyfra) 8, po której następuje myślnik (tj. „8-”) przed numerem identyfikacyjnym zakładu.
2. Państwa Członkowskie informują inne Państwa Członkowskie oraz Komisję o zakładach korzystających z ust. 1.

Artykuł 6

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia oraz przepisy administracyjne niezbędne do zastosowania się do postanowień niniejszej dyrektywy nie później niż do 1 stycznia 1984 r. oraz o powyższym fakcie bezzwłocznie informują Komisję.

Artykuł 7

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 kwietnia 1983 r.

W imieniu Komisji
Poul DALSGER
Członek Komisji

DYREKTYWA RADY

z dnia 12 czerwca 1985 r.

zmieniająca dyrektywę 77/99/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi

(85/327/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:

doświadczenie wykazało potrzebę uproszczenia załącznika A rozdział II pkt 16 do dyrektywy 77/99/EWG⁴, ostatnio zmienionej dyrektywą 81/476//EWG⁵;

załącznik A rozdział II pkt 17 do dyrektywy 77/99/EWG ustanawia w szczególności wymóg posiadania ważnego i corocznie odnawianego świadectwa zdrowia przez każdą osobę pracującą przy świeżym mięsie i produktach mięsnych;

w świetle dotychczasowych doświadczeń niezbędne wydaje się dostosowanie wspomnianego przepisu,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 77/99/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 22 skreśla się akapit drugi.
2. W załączniku A rozdział II pkt. 16 i 17 otrzymują brzmienie:

„16. Każdej osobie będącej możliwym źródłem zakażenia, w szczególności

¹ Dz.U. nr C 179 z 7.07.1984, str. 9.

² Dz.U. nr C 46 z 18.02.1985, str. 94.

³ Dz.U. nr C 44 z 15.02.1985, str. 7.

⁴ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85.

⁵ Dz.U. nr L 186 z 8.07.1981, str. 20.

czynnikami chorobotwórczymi, zakazuje się pracy ze świeżym mięsem i produktami mięsnymi oraz kontaktu z tym mięsem i tymi produktami.

17. Od każdej osoby zatrudnionej do pracy przy świeżym mięsie oraz produktach mięsnych oraz mającej kontakt ze tym mięsem i z tymi produktami wymaga się okazania świadectwa zdrowia potwierdzającego brak przeciwwskazań do tego typu pracy. Świadectwo zdrowia jest odnawiane każdego roku, o ile, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 19, nie zostanie ustanowiony inny system badania zdrowia personelu, który zapewnia równoważne gwarancje.”

Artykuł 2

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 1 stycznia 1986 r. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 12 czerwca 1985 r.

W imieniu Rady

C. DEGAN

Przewodniczący

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.

DYREKTYWA RADY

z dnia 21 marca 1989 r.

zmieniająca dyrektywy 72/462/EWG i 77/99/EWG w celu uwzględnienia wprowadzenia zasad zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, które mają regulować przywóz produktów mięsnych z państw trzecich

(89/227/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:

w dyrektywie 77/99/EWG⁴, ostatnio zmienionej dyrektywą 88/658/EWG⁵, Rada dokonała uzgodnień w sprawie wewnątrzspółnotowego handlu produktami mięsnymi w odniesieniu do wymagań zdrowotnych;

w dyrektywie 80/215/EWG⁶, ostatnio zmienionej dyrektywą 88/660/EWG⁷, Rada dokonała uzgodnień w sprawie wewnątrzspółnotowego handlu produktami mięsnymi w odniesieniu do wymagań dotyczących zdrowia zwierząt;

istnieje potrzeba objęcia wprowadzenia uzgodnień wspólnotowych w stosunku do przywozu produktów mięsnych z państw trzecich;

od czasu wejścia w życie wspólnotowych przepisów dotyczących zdrowia publicznego w zakresie handlu mięsem drobiowym, produkty z mięsa drobiowego powinny być wyłączone z zakresu zastosowania niniejszej dyrektywy;

w związku z tym należy ustanowić warunki dotyczące zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, w oparciu o które Państwa Członkowskie zezwalają na przywóz produktów mięsnych;

¹ Dz.U. nr C 286 z 25.10.1984, str. 5.

² Dz.U. nr C 175 z 15.7.1985, str. 301.

³ Dz.U. nr C 87 z 9.4.1985, str. 6.

⁴ Dz.U. nr L 26 z 31.1.1977, str. 85.

⁵ Dz.U. nr L 382 z 31.12.1988, str. 15.

⁶ Dz.U. nr L 47 z 21.2.1980, str. 4.

⁷ Dz.U. nr L 382 z 31.12.1988, str. 35.

dyrektywa 72/462/EWG⁸, ostatnio zmieniona dyrektywą 88/289/EWG⁹, ustanowiła odpowiednie warunki przywozu świeżego mięsa z niektórych państw trzecich lub ich części; dopuszcza się stosowanie tych samych kryteriów do przywozu produktów mięsnych;

ogólnie rzecz biorąc, zasady dotyczące zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt mające zastosowanie do przywozu z państw trzecich muszą być co najmniej równoważne zasadom ustanowionym w dyrektywach 77/99/EWG i 80/215/EWG;

należy ustanowić przepis, zgodnie z którym świeże mięso przeznaczone do wytwarzania produktów mięsnych musi pochodzić z zatwierdzonych zakładów; takie zakłady muszą spełniać warunki ustanowione w dyrektywie 72/462/EWG;

w celu sprawdzenia przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy przez państwo trzecie wywozu, konieczne jest zastosowanie w stosunku do niego zasad inspekcji, ustanowionych w dyrektywie 72/462/EWG, w szczególności systemu inspekcji na miejscu przeprowadzanej przez biegłych lekarzy weterynarii oraz inspekcji w chwili przybycia na terytorium Wspólnoty;

sporządzanie świadectwa zdrowia zwierzęcia oraz świadectwa zdrowia, przez urzędowego lekarza weterynarii w państwie trzecim wywozu jest najwłaściwszym środkiem zapewnienia, że przesyłka produktów mięsnych może być dopuszczona do przywozu,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 72/462/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. Tytuł otrzymuje brzmienie:

„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 lub produktów mięsnych”.

2) Art. 1-4 otrzymują brzmienie:

„*Artykuł 1*

1. Niniejszą dyrektywę stosuje się do przywozu z państw trzecich:

- zwierząt domowych z gatunków bydła i trzody chlewnej przeznaczonych do hodowli, produkcji lub uboju;
- świeżego mięsa zwierząt domowych należących do następujących gatunków: bydła (włącznie z bawołami), trzody chlewnej, owiec i kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych.

⁸ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28.

⁹ Dz.U. nr L 124 z 18.5.1988, str. 31.

- do celów art. 3, świeżego mięsa z dzikich zwierząt parzystokopytnych i dzikich zwierząt jednokopytnych w zakresie, w jakim dotyczy to dozwolonego przywozu z niektórych państw trzecich pochodzenia.
- produktów mięsnych wytworzonych ze świeżego mięsa, jak określono w tiret drugim, z wyjątkiem świeżego mięsa określonego w art. 5 dyrektywy 64/433/EWG i odpowiednich przepisach art. 20 dyrektywy 72/462/EWG.

2. Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do:

- a) zwierząt przeznaczonych czasowo wyłącznie do wypasu lub pracy, w sąsiedztwie granic Wspólnoty;
- b) mięsa i produktów mięsnych innych niż określone w lit. e), stanowiących osobisty bagaż podróżnych, przeznaczonego do spożycia przez nich, o ile ilość przewożonego mięsa nie przekracza 1 kg na osobę i pod warunkiem, że jest ono przywożone z państwa trzeciego lub jego części, które znajdują się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 i z których przywóz nie jest zakazany na mocy art. 28;
- c) mięsa i produktów mięsnych innych niż określone w lit. e), znajdujących się w małych przesyłkach wysyłanych do osób fizycznych, pod warunkiem że przywóz takiego mięsa i produktów mięsnych nie jest dokonywany w celach handlowych, o ile wysyłana ilość nie przekracza 1 kg i pod warunkiem, że są one przywożone z państwa trzeciego lub jego części, które znajdują się w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 i z których przywóz nie jest zakazany na mocy art. 28;
- d) mięsa i produktów mięsnych przeznaczonych na potrzeby personelu i pasażerów, znajdujących się w środkach transportu dokonujących przewozów międzynarodowych.

W przypadku gdy takie mięso lub produkty mięsne, lub ich odpady kuchenne, są rozładowywane, muszą zostać zniszczone. Niszczenie mięsa lub produktów mięsnych nie jest jednak konieczne, jeśli są one przeładowywane bezpośrednio lub po tymczasowym przechowaniu pod dozorem celnym z jednego środka transportu na drugi.

- e) w przypadku gdy produkty mięsne w ilości nie większej niż jeden kilogram, zostały poddane obróbce cieplnej w hermetycznie zamkniętych kontenerach, o objętości Fo 3,00 lub większej, i jednocześnie:
 - (i) stanowią bagaż osobisty podróżnych przeznaczony do spożycia przez nich,
 - (ii) są przesyłane w małych przesyłkach do osób fizycznych, pod warunkiem, że przywóz takich produktów mięsnych nie jest dokonywany w celach handlowych.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicje określone w art. 2 dyrektyw 64/432/EWG, 64/433/EWG i dyrektywie Rady 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r w sprawie problemów inspekcji zdrowotnej i weterynaryjnej przed przywozem bydła i trzody chlewnej oraz świeżego mięsa z państw trzecich¹, wszystkie zmienione ostatnio dyrektywą 87/489/EWG² i dyrektywie Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrz wspólnotowy produktami mięsnymi³, ostatnio zmienionej dyrektywą 88/658/EWG⁴

Jednakże, do celów niniejszej dyrektywy, nie mają zastosowania definicje mięsa drobiowego zawarte w art. 1 dyrektywy 71/118/EWG.

Ponadto:

- a) „urzędowy lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii, uznanego przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego;
- b) „kraj przeznaczenia” oznacza Państwo Członkowskie, do którego zwierzęta, świeże mięso lub produkty mięsne wysyłane są z państwa trzeciego;
- c) „państwo trzecie” oznacza państwo, w którym dyrektywy 64/432/EWG, 64/433/EWG i 77/99/EWG nie obowiązują;
- d) „przywóz” oznacza wprowadzenie na terytorium Wspólnoty zwierząt, świeżego mięsa lub produktów mięsnych pochodzących z państw trzecich;
- e) „gospodarstwo” oznacza podlegające urzędowej inspekcji przedsiębiorstwo rolne, przemysłowe lub handlowe, znajdujące się na terytorium państwa trzeciego, w którym zwierzęta hodowlane, produkcyjne lub rzeźne są regularnie utrzymywane lub hodowane;
- f) „obszar wolny od chorób epizootycznych” 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.

¹ Dz.U. nr L 302 z 31.12. 1972, str. 24.

² Dz.U. nr L 280 z 31.10.1987, str. 28.

³ Dz.U. nr L 26 z 31.1.1977, str. 85.

⁴ Dz.U. nr 382 z 31.12.1988, str. 15.

Artykuł 3

1. Rada, działając na wniosek Komisji, biorąc pod uwagę sytuację zdrowotną w nich panującą, sporządza wykaz państw lub części państw, w stosunku do których Państwa Członkowskie wydają zezwolenia na przywóz:

- bydła i trzody chlewnej przeznaczonych do hodowli, produkcji lub uboju,
- świeżego mięsa zwierząt domowych należących do następujących gatunków: bydło (włącznie z bawołami), trzoda chlewna, owce i kozy lub domowe zwierzęta

jednokopytne, oraz produktów mięsnych wytworzonych z mięsa tych zwierząt.

- świeżego mięsa z dzikich zwierząt parzystokopytnych i dzikich jednokopytnych,

Dopuszcza się uzupełnienie lub zmianę treści niniejszego wykazu zgodnie z procedurą określoną w art. 30, w szczególności w stosunku do sporządzania nagłówków dotyczących produktów mięsnych z odniesieniem, w miarę potrzeby, do gatunków zwierząt i, w przypadku określonym w art. 21a ust. 2, do wymaganej obróbki.

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

- a) stan zdrowia inwentarza żywego, 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 Chorób Epizootycznych;
- c) przepisy tych państw w zakresie zapobiegania i kontrolowania chorób zwierząt;
- d) struktury służb weterynaryjnych w tych państwach i zakres uprawnień tych służb;
- e) organizację i wprowadzanie w życie środków mających na celu zapobieganie i zwalczanie zwierzęcych chorób zakaźnych.
- f) ustawodawstwo tego państwa dotyczące stosowania substancji, w szczególności ustawodawstwo dotyczące zakazu lub zezwolenia na stosowanie substancji, ich dystrybucję i wprowadzanie do obrotu, oraz przepisy dotyczące dawkowania i inspekcji.

3. Do celów podejmowania decyzji, w przypadku produktów mięsnych, dotyczącej umieszczenia w wykazie określonym w ust. 1 państwa lub części państwa, uwzględnia się między innymi gwarancje ustanowione w państwie trzecim w odniesieniu do zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt.

4. Wykaz, określony w ust. 1 i wszystkie wprowadzane do niego zmiany są publikowane w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 4

1. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29 sporządza się jeden lub więcej wykazów zakładów, w stosunku do których Państwa Członkowskie mogą dopuścić przywóz świeżego mięsa lub produktów mięsnych. Zgodnie ze szczegółowymi przepisami wykonawczymi, jakie ma ustalić Komisja zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 30, wykaz lub wykazy mogą być zmieniane lub uzupełniane przez Komisję

zgodnie z wynikiem inspekcji określonych w art. 5, o czym Komisja wcześniej powiadamia Państwa Członkowskie.

W przypadku trudności, sprawę powierza się Komitetowi zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 29.

Przed dniem 1 stycznia 1990 r. Rada dokona rewizji tych przepisów na podstawie raportu Komisji.

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

- a) gwarancje jakie może zaproponować państwo trzecie w odniesieniu do przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy;
- b) przepisy państwa trzeciego dotyczące podawania zwierzętom rzeźnym jakichkolwiek substancji, które mogą mieć wpływ na walory zdrowotne mięsa lub produktów mięsnych;
- c) w odniesieniu do świeżego mięsa zgodność, w każdym szczególnym przypadku, z przepisami niniejszej dyrektywy oraz z załącznikiem I do dyrektywy 64/433/EWG.

Jednakże, zgodnie z procedurą określoną w art. 29 niniejszej dyrektywy, dopuszczalne są odstępstwa od przepisów ust. 13 lit. c) tiret drugie, trzecie i czwarte, oraz ust. 24 i 41 lit. c) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG jeżeli zainteresowane państwo trzecie przedstawi podobne gwarancje; w takiej sytuacji warunki zdrowotne nie mniej surowe niż określone w tym Załączniku obejmują poszczególne przypadki zgodnie z tą procedurą;

- d) w odniesieniu do produktów mięsnych zgodność, w każdym szczególnym przypadku, z przepisami niniejszej dyrektywy oraz z odpowiednimi przepisami dyrektywy 77/99/EWG załączniki A i B;
- e) organizację służb kontrolujących mięso w państwie trzecim, zakres uprawnień tych służb i nadzór, któremu podlegają.

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

- a) zgodności z odpowiednimi przepisami załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG lub odpowiednio załączników A i B do dyrektywy 77/99/EWG;

b) stałego nadzoru urzędowego lekarza weterynarii państwa trzeciego.

4. Wykaz lub wykazy określone w ust. 1 i wszystkie wprowadzane do nich zmiany są publikowane *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.”

3. W art. 19 dodaje się następujący akapit:

„Przepisy pierwszego akapitu stosuje się *mutatis mutandis* do produktów mięsnych:”

4. Po art. 21 dodaje się rozdział IV w brzmieniu:

„ROZDZIAŁ IV

Przywóz produktów mięsnych

Artykuł 21a

1. Bez uszczerbku dla ust. 2, produkty mięsne należy przygotowywać w całości lub w części ze świeżego mięsa:

- spełniającego warunki ustanowione na podstawie art. 14 i 15, oraz każde specjalne uwarunkowania zdrowotne zwierząt ustanowione na podstawie art. 16, lub
- pochodzącego z Państwa Członkowskiego, pod warunkiem, że takie świeże mięso:
 - (i) spełnia wymagania określone w art. 3 i 4 dyrektywy 80/315/EWG bez uszczerbku dla wymagań określonych w art. 7 i 10 tej dyrektywy,
 - (ii) zostało wysłane, pod kontrolą weterynaryjną, do zakładu przetwórczego bezpośrednio lub po uprzednim składowaniu w zatwierdzonej chłodni,
 - (iii) przed przetworzeniem, zostało poddane inspekcji urzędowego lekarza weterynarii w celu zapewnienia, że takie mięso może zostać poddane przetworzeniu zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG.

2. Jednakże Państwa Członkowskie nie mogą odmówić przywozu produktów mięsnych z państwa trzeciego lub jego części, wymienionych w pozycji „Produkty mięsne” w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3, ale z którego przywóz świeżego mięsa nie jest lub przestał być dopuszczony pod warunkiem, że dane produkty spełniają następujące wymagania:

- (i) pochodzą z zakładu, który, po spełnieniu warunków ogólnych zatwierdzenia, otrzymał specjalne zatwierdzenie na ten rodzaj produktu;
- (ii) pochodzą ze świeżego mięsa w rozumieniu ust. 1 lub z mięsa pochodzącego z kraju produkcji, które musi:
 - spełniać określone wymogi polityki zdrowotnej, które mają być ustalone w

każdym przypadku na podstawie sytuacji zdrowotnej w kraju produkcji zgodnie z procedurą określoną w art. 30,

- pochodzić z rzeźni specjalnie zatwierdzonej na dostawy mięsa do zakładu określonego w (i),
 - nosić specjalny znak, ustalony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29;
- (iii) zostały podane obróbce cieplnej w hermetycznie zamkniętym pojemniku o objętości Fo 3,00 lub większej.

Jednakże, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29, dopuszcza się inne rodzaje obróbki ustalonej na podstawie sytuacji zdrowia zwierząt przeważającej w kraju wywozu

Artykuł 21b

Oprócz wymogów określonych w art. 21a, produkty mięsne pochodzące z państw trzecich mogą być przywożone do Wspólnoty wyłącznie w wypadku, gdy spełniają następujące wymagania:

1. zostały wytworzone w zakładzie wymienionym w pozycji „Produkty mięsne” wykazu sporządzonego na podstawie art. 4;
2. pochodzą z zakładu spełniającego odpowiednie wymogi załączników A i B do dyrektywy 77/99/EWG;
3. zostały wytworzone w warunkach higieny spełniających wymagania określone w rozdziale II oraz rozdziale III, pkt. 23 i 25, załącznika A do dyrektywy 77/99/EWG;
4. pochodzą w całości:
 - a) ze świeżego mięsa:
 - (i) z zakładu znajdującego się na jednym z wykazów sporządzonych zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG lub niniejszą dyrektywą;
 - (ii) spełniającego wymagania art. 17 i 18 niniejszej dyrektywy i, ponadto, spełniającego warunki ustanowione w załączniku A rozdział III pkt. 23 i 25 do dyrektywy 77/99/EWG;
 - b) jeśli stosuje się art. 21a ust. 2, z mięsa spełniającego specjalne wymagania ustalone dla danego kraju produkcji;
 - c) z produktów mięsnych wytworzonych w zakładzie wymienionym w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 4 lub w jednym z wykazów określonych w art. 7 dyrektywy 77/99/EWG;
5. spełniają warunki ogólne ustanowione w dyrektywie 77/99/EWG, w

szczególności:

- a) zostały poddane jednej z obróbek, określonych w art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG;
- b) zostały poddane inspekcji urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z rozdziałem IV załącznika A do dyrektywy 77/99/EWG i, jeśli są hermetycznie zamknięte, inspekcji zgodnie z wymogami, które mają być ustanowione zgodnie z rozdziałem II załącznika B do dyrektywy 77/99/EWG.

W trakcie takiej inspekcji, urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą towarzyszyć asystenci, którzy podlegają mu służbowo. Asystenci ci muszą:

- (i) być mianowani przez właściwy organ centralny kraju wywozu zgodnie z obowiązującymi przepisami;
 - (ii) być właściwie przeszkoleni;
 - (iii) mieć status prawny zapewniający im niezależność od osób kierujących zakładami;
 - (iv) być pozbawieni prawa podejmowania decyzji dotyczącej ostatecznego wyniku inspekcji;
- c) w przypadku zawijania i pakowania, są zawinięte i zapakowane zgodnie z przepisami rozdziału V załącznika A do dyrektywy 77/99/EWG;
 - d) noszą stempel zgodności z wymogami zdrowia publicznego, która spełnia warunki dotyczące oznakowania ustanowione w rozdziale VI załącznika A do dyrektywy 77/99/EWG, z wyjątkiem symboli i zestawów symboli dotyczących Państw Członkowskich, określonych w pkt. 39 lit. a), które mają być zastąpione nazwą państwa trzeciego pochodzenia, będąc zaopatrzone w numer zezwolenia weterynaryjnego zakładu pochodzenia;
 - e) są składowane i przywożone do Wspólnoty w satysfakcjonujących warunkach higieny zgodnie z rozdziałem VIII załącznika A do dyrektywy 77/99/EWG, i przemieszczane w satysfakcjonujących warunkach higienicznych; w przypadku produktów mięsnych określonych w art. 4 tej dyrektywy producent musi, do celów inspekcji, wyraźnie i w sposób widoczny umieścić na opakowaniu produktu temperaturę, w której produkt musi być transportowany i składowany oraz okres, w którym produkt może być składowany w tych warunkach;

6. nie mogą być podane promieniowaniu jonizującemu.”

5. Art. 22-26 otrzymują brzmienie:

„ROZDZIAŁ V

Wymogi mające zastosowanie do mięsa i produktów mięsnych

Artykuł 22

1. Państwa Członkowskie nie wydają zezwolenia na przywóz świeżego mięsa lub produktów mięsnych bez przedstawienia świadectwa zdrowia zwierząt i świadectwa zdrowia, sporządzonych przez urzędowego lekarza weterynarii państwa trzeciego wywozu.

Świadectwa te muszą:

- a) być sporządzone w przynajmniej jednym z urzędowych języków kraju przeznaczenia i w jednym z tych języków Państwa Członkowskiego, w którym odbywa się inspekcja przywozu zgodnie z art. 23 i 24;
- b) być dołączone do przesyłki świeżego mięsa i produktów mięsnych w oryginale;
- c) składać się z pojedynczej kartki;
- d) być wystawione na jednego odbiorcę.

Świadectwo zdrowia zwierząt musi zaświadczać, że świeże mięso lub produkty mięsne spełniają wymagania zdrowotne ustanowione w niniejszej dyrektywie oraz wymagania ustanowione na jej podstawie, w odniesieniu do przywozu świeżego mięsa lub produktów mięsnych z państwa trzeciego.

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

W określonych przypadkach, zgodnie z tą samą procedurą, może być postanowione, iż świadectwo zdrowia zwierząt i świadectwo zdrowia powinno składać się z pojedynczego arkusza.

3. Świadectwo zdrowia musi być zgodne w wyglądzie i zawartości z wzorem określonym w załączniku A w przypadku mięsa świeżego, oraz z wzorem określonym w załączniku C w przypadku produktów mięsnych, i być wydane w dniu załadowania świeżego mięsa lub produktów mięsnych celem przewozu do kraju przeznaczenia.

Artykuł 23

1. Państwa Członkowskie zapewniają, by po przyjeździe na geograficzne terytorium Wspólnoty, świeże mięso lub produkty mięsne zostały bezzwłocznie poddane inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej przez właściwy organ, niezależnie od procedury, w ramach której zostały zgłoszone.

Szczegółowe przepisy konieczne do zapewnienia jednolitego sposobu przeprowadzania inspekcji, określonej w niniejszym ustępie, zostaną ustanowione zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29.

2. Bez uszczerbku dla ust. 3, Państwa Członkowskie zapewniają objęcie zakazem

przywozu, jeśli w wyniku inspekcji ustalono, że:

- mięso lub produkty mięsne nie pochodzą z terytorium państwa trzeciego, lub z jego części, znajdujących się w wykazie sporządzonym zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 3 ust. 1;
- mięso lub produkty mięsne pochodzą z terytorium państwa trzeciego, lub z jego części, z których przywóz objęty jest zakazem zgodnie z art. 14 i 28, ale bez uszczerbku dla przepisów art. 21a ust. 2;
- świadectwo zdrowia zwierząt, które towarzyszy przesyłce mięsa lub produktów mięsnych, nie jest zgodne z warunkami ustanowionymi na podstawie art. 22 ust. 1 i 2.

3. Państwa Członkowskie zezwalają na tranzyt świeżego mięsa i produktów mięsnych z jednego państwa trzeciego do drugiego, pod warunkiem, że:

- a) zainteresowana strona dostarczy dowód, że państwo trzecie, do którego wysyłane jest mięso lub produkty mięsne po przewiezieniu przez terytorium Wspólnoty w żadnym wypadku nie wycofa i nie odeśle do Wspólnoty mięsa lub produktów mięsnych, na przywóz lub tranzyt których zezwoliło;
- b) na transport taki właściwe władze Państwa Członkowskiego na terytorium którego przeprowadzana jest inspekcja zdrowia zwierząt, przewidziana w ust. 1 udzieliły wcześniej zezwolenia,;
- c) transport taki jest przeprowadzany bez wyładowywania towarów na terytorium Wspólnoty, pod nadzorem właściwych władz, w pojazdach lub pojemnikach zabezpieczonych przez właściwe władze; jedynym procesem dozwolonym podczas transportu jest przeprowadzany odpowiednio na przejściu granicznym w kierunku do lub ze Wspólnoty bezpośredni przeładunek ze statku lub samolotu do innego środka transportu lub odwrotnie.

4. Wszystkie wydatki poniesione zgodnie z niniejszym artykułem obciążają wysyłającego, odbiorcę lub ich przedstawicieli bez rekompensaty ze strony Państwa.

Artykuł 24

1. Państwa Członkowskie zapewniają, by każda przesyłka świeżego mięsa lub produktów mięsnych podlegała inspekcji zdrowia publicznego przed dopuszczeniem do spożycia na geograficznym terytorium Wspólnoty, oraz inspekcji warunków zdrowotnych, przeprowadzonej przez urzędowego lekarza weterynarii.

Państwa Członkowskie zapewniają nałożenie na importerów obowiązku przekazania, z wyprzedzeniem co najmniej dwóch dni roboczych, lokalnym służbom odpowiedzialnym za inspekcję przywozu w miejscu, gdzie świeże mięso lub produkty mięsne mają być poddane inspekcji, informacji dotyczących ilości i tożsamości mięsa i produktów mięsnych oraz momentu, od którego inspekcja może być przeprowadzana.

2. Inspekcja zdrowia publicznego, przewidziana w ust. 1 jest przeprowadzana na

zasadzie losowego pobierania próbek w przypadku przywozu objętego art. 17 ust. 1, art. 18 ust. 1 i 2 i art. 21a i 21b. Celem tej inspekcji jest w szczególności sprawdzenie, zgodnie z przepisem ust. 3:

- a) świadectwa zdrowia, zgodności świeżego mięsa lub produktów mięsnych z informacjami umieszczonymi na świadectwie, opieczutowania;
- b) stanu utrzymania, obecności brudu lub czynników chorobotwórczych;
- c) obecności pozostałości substancji określonych w art. 20;
- d) czy, w odniesieniu do świeżego mięsa, ubój i rozbiór albo, w odniesieniu do produktów mięsnych, produkcja, zostały przeprowadzone w zatwierdzonych do tego celu zakładach;
- e) warunków transportu.

3. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 29 zostaną przyjęte przepisy wykonawcze konieczne dla zapewnienia jednolitego sposobu przeprowadzania inspekcji, określonych w ust. 1, w szczególności w odniesieniu do zastosowania art. 20, w szczególności metod analiz częstotliwości i norm dotyczących pobierania próbek.

4. Państwa Członkowskie zakazują obrotu świeżym mięsem lub produktami mięsnymi, jeżeli inspekcje, przewidziane w ust. 1 wykazały, że:

- świeże mięso lub produkty mięsne nie nadają się do spożycia przez ludzi,
- warunki określone w niniejszej dyrektywie i załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG lub załącznikach A i B do dyrektywy 77/99/EWG nie zostały spełnione,
- jedno ze świadectw, określonych w art. 22, które towarzyszą każdej przesyłce, nie jest zgodne z warunkami ustanowionymi w tym artykule.

5. Jeżeli świeże mięso lub produkty mięsne nie mogą być przywiezione, muszą zostać zwrócone, chyba że względ na zdrowie publiczne i zdrowie zwierząt nakazuje inaczej.

W przypadku braku możliwości zwrotu mięsa lub produktów mięsnych, należy je zniszczyć na terytorium Państwa Członkowskiego, w którym przeprowadzono inspekcje.

W drodze odstępstwa od tego przepisu, działając na wniosek importera lub jego przedstawiciela, Państwo Członkowskie przeprowadzające inspekcje weterynaryjne i inspekcje zdrowia publicznego ma prawo zezwolić na jego wwóz do celów innych niż spożycie przez ludzi, pod warunkiem, że nie istnieje niebezpieczeństwo grożące ludziom lub zwierzętom oraz pod warunkiem, iż mięso lub produkty mięsne pochodzą z państwa trzeciego wymienionego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 ust. 1, i że przywóz ten nie jest objęty zakazem na mocy art. 28. Takie mięso lub produkty mięsne nie mogą opuszczać terytorium tego Państwa Członkowskiego, które ma obowiązek

sprawdzenia ostatecznego miejsca przeznaczenia mięsa lub produktów mięsnych.

6. We wszystkich przypadkach, po przeprowadzeniu inspekcji, określonych w ust. 1, świadectwa należy opatrzyć pieczęcią, aby wyraźnie wskazać dozwolony sposób wykorzystania danego mięsa lub produktów mięsnych.

Artykuł 25

Świeże mięso lub produkty mięsne z każdej przesyłki dopuszczonej do obrotu we Wspólnocie przez Państwo Członkowskie na podstawie inspekcji, określonych w art. 24 ust. 1, muszą, w przypadku transportu do kraju przeznaczenia, być zaopatrzone w świadectwo, odpowiadające pod względem treści i formy wzorcowi określonemu w załączniku B.

Świadectwo to musi być:

- a) wystawione przez właściwego urzędowego lekarza weterynarii w miejscu inspekcji lub w miejscu składowania;
- b) wydane w dniu załadowania świeżego mięsa lub produktów mięsnych w celu transportu do kraju przeznaczenia;
- c) sporządzone w co najmniej jednym z urzędowych języków kraju przeznaczenia;
- d) dołączone w oryginale do przesyłki świeżego mięsa lub produktów mięsnych..

Artykuł 26

Wszelkie wydatki poniesione w związku z zastosowaniem przepisów art. 24 i 25, w szczególności koszty inspekcji świeżego mięsa lub produktów mięsnych, koszty składowania i koszty niszczenia takiego mięsa lub produktów mięsnych obciążają wysyłającego, odbiorcę lub ich przedstawiciela bez rekompensaty ze strony Państwa.”

6. Rozdział IV otrzymuje oznaczenie VI.

7. W art. 27 ust. 1 akapit pierwszy lit. b) otrzymuje brzmienie:

„b) posterunków kontrolnych dla przywozu świeżego mięsa lub produktów mięsnych”

8. W art. 28 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Bez uszczerbku dla przepisów art. 14 i art. 21a ust. 2, 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 lub produkty mięsne i zagrozić zdrowiu publicznemu lub zdrowiu inwentarza żywego jednego z Państw Członkowskich, lub jeżeli jest to uzasadnione innymi względami związanymi z inspekcją weterynaryjną, zainteresowane Państwo Członkowskie wprowadza zakaz przywozu tego mięsa lub produktów mięsnych przywożonego bezpośrednio lub pośrednio przez terytorium innego Państwa

Członkowskiego, z całego terytorium państwa trzeciego lub z jego części.

9. Art. 32a otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 32a

1. Niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do przywozu z państw trzecich świeżego mięsa określonego w art. 1 ust. 1 tiret trzecie lub produktów mięsnych, do czasu wejścia w życie decyzji Komisji przyjętej zgodnie z procedurą określoną w art. 29, do celów dokonania koniecznych dostosowań w wykazie, określonym w art. 3.

2. Do czasu wejścia w życie odpowiednich przepisów wspólnotowych, do przywozu z państw trzecich świeżego mięsa lub produktów mięsnych określonych w ust. 1, stosuje się odpowiednie przepisy prawa krajowego.”

10. Załącznik B zastępuje się Załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

11. Załącznik C zastępuje się Załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Do czasu harmonizacji przepisów weterynaryjnych dotyczących świeżego mięsa drobiowego i dziczyzny, przywóz produktów drobiarskich i produktów z dziczyzny w dalszym ciągu podlega przepisom krajowym, z zastrzeżeniem ogólnych postanowień Traktatu.

Artykuł 3

W art. 17 ust. 1 dyrektywy 77/99/EWG otrzymuje brzmienie:

„1. Do czasu przyjęcia przepisów wspólnotowych dotyczących przywozu produktów drobiarskich z państw trzecich, Państwa Członkowskie stosują w odniesieniu do takiego przywozu przepisy, które nie są korzystniejsze od przepisów regulujących handel wewnątrzspółnotowy.”

Artykuł 4

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż do dnia 30 czerwca 1990 r.

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 21 marca 1989 r.

W imieniu Rady

C. ROMERO HERRERA

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK B

WZÓR

**ŚWIADECTWO INSPEKCJI PRZYWOZOWEJ ŚWIEŻEGO MIĘSA /
PRODUKTÓW MIĘSNYCH¹ PRZYWOŻONYCH Z PAŃSTW TRZECICH**

Państwo Członkowskie, w którym miała miejsce inspekcja przywozowa:

Miejsce inspekcji:

Rodzaj mięsa / produktów mięsnych²:

Opakowanie:

Liczba tusz²:

Liczba półtuszy²:

Liczba ćwierci lub opakowań:

Waga netto:

Państwo trzecie pochodzenia:

W przypadku produktów mięsnych:

Produkty przywożone na podstawie art. 14 / art. 21a ust. 2 lit. i) dyrektywy 72/462/EWG:

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że mięso / produkty mięsne¹¹ wymienione w niniejszym świadectwie zostały poddane inspekcji w momencie ich wysyłki.

.....
(Data i miejsce)

.....
(Urzędowy lekarz weterynarii)

¹ Niepotrzebne skreślić.

² Tylko dla świeżego mięsa

„ZAŁĄCZNIK C

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla produktów mięsnych¹ przeznaczonych dla

.....
(nazwa Państwa Członkowskiego EWG)

nr:²

Kraj wywozu:

Ministerstwo:

Departament:

Dotyczy:

(nieobowiązkowe)

I. Określenie produktów mięsnych

Produkty mięsne z:
(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj kawałków:

Rodzaj opakowania:

Liczba kawałków lub opakowań:

Wymagana temperatura przechowywania i transportu³:

Okres składowania³:

Waga netto:

II. Pochodzenie produktów mięsnych

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego(-ych)
zakładu(-ów):

.....

.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów mięsnych

Produkty mięsne zostaną wysłane z
(miejsce załadunku)

do:
(państwo lub miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu⁴:

Nazwa i adres wysyłającego przesyłkę:

.....

Nazwa i adres odbiorcy przesyłki:

.....

IV. Poświadczenie zdrowotności

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że:

- a) produkty mięsne wymienione powyżej,
etykieta umieszczona na opakowaniach produktów mięsnych opisanych powyżej,
posiada(ją) znak zaświadczenia, że produkty mięsne pochodzą w całości ze świeżego mięsa ze zwierząt ubitych w rzeźniach posiadających zezwolenie na wywóz produktów do krajów przeznaczenia lub, w przypadku zastosowania przepisów art. 21a ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG, ze zwierząt ubitych w rzeźni specjalnie w celu dostarczenia mięsa do obróbki, określonej w tym ustępie⁵;
- b) produkty mięsne zostały zatwierdzone jako przydatne do spożycia przez ludzi po inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z wymaganiami dyrektywy 72/462/EWG;
- c) produkty mięsne zostały otrzymane z wieprzowiny, zbadanej / niezbadanej na obecność włośnicy, a w ostatnim przypadku zostały poddane chłodzeniu⁵;
- d) środki transportu i warunki załadunku produktów mięsnych w niniejszej przesyłce spełniają wymagania w zakresie higieny ustanowione w odniesieniu do wywozu do kraju przeznaczenia;
- e) produkty mięsne zostały wytworzone z mięsa, spełniającego warunek rozdziału III niniejszej dyrektywy, a produkty spełniające przepisy art. 3 dyrektywy 77/99/EWG zostały wytworzone zgodnie z odstępstwem określonym w art. 21a ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG⁵.

Sporządzono w, dnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

¹ Produkty mięsne w rozumieniu dyrektywy 77/99EWG.

² Nieobowiązkowe.

³ Wypełnić gdzie zaznaczone zgodnie z art. 4 dyrektywy 77/99/EWG.

⁴ W przypadku wagonów lub pojazdów ciężarowych podać numer rejestracyjny, w przypadku samolotów numer lotu, a w przypadku statków nazwę.

⁵ Niepotrzebne skreślić.”

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 zatwierzonego 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 wazone w sposób przewidziany w art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie glosuje.

3. Komisja przyjmie środki działania i wdraza 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 wnioskuje 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; krany 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, picie, 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 kielbas, 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:

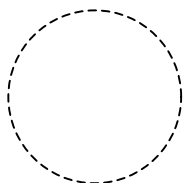
a) miejsce wyładowywania i przeładowywania (adres i numer zatwierdzenia):

.....
.....
.....
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 16 czerwca 1992 r.

w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny

(92/45/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając projekt Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Społeczno-Ekonomicznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

dziczyzna jest uwzględniona na liście produktów w Załączniku II do Traktatu; wprowadzanie do obrotu dziczyzny stanowi dodatkowe źródło dochodu dla części ludności rolniczej;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz zwiększenia produkcji, zasady dotyczące zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt mających wpływ na produkcję i wprowadzanie do obrotu dziczyzny muszą być ustalone na poziomie Wspólnoty;

różnice dotyczące zdrowia zwierząt oraz warunków zdrowia publicznego w Państwach Członkowskich powinny być zniesione w celu promowania handlu dziczyzną wewnątrz Wspólnoty, celem utworzenia rynku wewnętrznego;

choroby zakaźne zwierząt domowych i ludzi mogą szerzyć się poprzez taki rodzaj mięsa; istnieje konieczność ustanowienia zasad umożliwiających zwalczanie tego ryzyka;

istnieje konieczność określenia warunków higieny, jakie muszą towarzyszyć uzyskiwaniu, przetwarzaniu oraz kontrolowaniu dziczyzny, w celu zapobiegania zakażeniom przenoszonym przez pokarm lub zatruciom pokarmowym;

istnieje konieczność określenia zasad higieny do stosowania przez zakłady przetwórstwa dziczyzny celem zatwierdzenia na potrzeby handlu;

¹ Dz.U. nr C 327 z 30.12.1989, str. 40 i Dz.U. nr C 311 z 12.12.1990, str. 5.

² Dz.U. nr C 260 z 15.10.1990, str. 154.

³ Dz.U. nr C 124 z 21.05.1990, str. 7.

ze względu na organizowanie i uzupełnianie kontroli, które mają być przeprowadzane przez Państwo Członkowskie będące krajem przeznaczenia, oraz środków zabezpieczających, które mają być wprowadzone, należy dokonać odniesienia do zasad ogólnych ustanowionych w dyrektywie Rady 89/662/ EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego⁴;

dzika zwierzyna oraz dziczyzna przywożona z państw trzecich winna podlegać minimalnym wymaganiom ustanowionym przez tę dyrektywę dla handlu między Państwami Członkowskimi, a stosowanie się do nich winno być nadzorowane zgodnie z zasadami i normami ustanowionymi przez dyrektywę 90/675/EWG⁵;

uzasadnionym jest dopuszczenie odstępstw od tych zasad w przypadku małych ilości dziczyzny;

uzasadnionym jest dopuszczenie czasowych odstępstw, aby umożliwić zakładom przetwórstwa dziczyzny zastosowanie się do nowych wymagań;

Komisja powinna być odpowiedzialna za przyjęcie środków niezbędnych do wykonania niniejszej dyrektywy;

w tym celu należy określić procedurę ustanawiającą ścisłą i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

nieprzekraczalny termin przeniesienia niniejszej dyrektywy na poziom krajowy, ustalony na dzień 1 stycznia 1994 r. w art. 23, pozostaje bez uszczerbku na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach państw w dniu 1 stycznia 1993 r.,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia zasady dotyczące zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt stosujące się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz przygotowania i wprowadzania do obrotu dziczyzny.
2. Niniejsza dyrektywa nie stosuje się do:
 - a) małych ilości dzikiej zwierzyny, nie pozbawionej skóry lub nie oskubanej oraz, w przypadku drobnej zwierzyny dzikiej, nie wypatroszonej, dostarczonej przez myśliwego bezpośrednio do konsumenta lub detalisty;

⁴ Dz. U. nr L 395 z 30.12.1989, str.13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz. U. nr L268 z 24.09.1991, str. 56).

⁵ Dyrektywa Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. określająca zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz. U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1), zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz. U. nr L 286 z 24.09.1991, str. 56).

- b) małych ilości dziczyzny dostarczonych bezpośrednio do konsumenta;
- c) porcjowania i magazynowania dziczyzny w punktach sprzedaży detalicznej lub na terenie lokali sąsiadujących z punktami sprzedaży, gdzie przeprowadzane jest porcjowanie i magazynowanie mięsa, wyłącznie w celu zaopatrzenia konsumenta bezpośrednio na miejscu.

Powyższe działania będą nadal objęte kontrolami zdrowia publicznego przewidzianymi w przepisach krajowych regulujących handel detaliczny.

3. Przepisy niniejszej dyrektywy dotyczące handlu lub przywozu z państw trzecich nie będą stosować się do trofeów lub przeznaczonej do odstrzału dzikiej zwierzyny przewożonej przez podróżnych w ich prywatnych pojazdach, pod warunkiem, że są to jedynie niewielkie ilości drobnej zwierzyny lub pojedyncze okazy grubej zwierzyny dzikiej oraz że okoliczności wskazują, że mięso takiej zwierzyny nie jest w żadnym wypadku przeznaczone do celów handlowych, a także pod warunkiem, że dana zwierzyna nie pochodzi z państwa, lub jego części, z którym zabroniony jest handel, zgodnie z art. 11 ust. 2 i 3 lub art. 18.

Artykuł 2

1. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

- a) „dzika zwierzyna”: dzikie ssaki lądowe łowne (łącznie z dzikimi ssakami żyjącymi na obszarze zamkniętym, w warunkach wolności przypominających te, w których żyją dzikie zwierzęta) oraz dzikie ptaki nie objęte art. 2 dyrektywy Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej⁶;
- b) „gruba zwierzyna łowna”: dzikie zwierzęta kopytne;
- c) „drobna zwierzyna łowna”: dzikie ssaki z rodziny *Leporidae* oraz dzikie ptactwo przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- d) „dzczyzna”: wszystkie części dzikiej zwierzyny, które nadają się do spożycia;
- e) „zakład przetwórstwa dziczyzny”: przedsiębiorstwo zatwierdzone zgodnie z art. 7, w którym to przedsiębiorstwie dzika zwierzyna jest przetwarzana i otrzymywane jest z niej mięso, podlegające nadzorowi zgodnie z zasadami higieny określonymi w niniejszej dyrektywie;
- f) „punkt skupu”: każde miejsce, w którym przetrzymywana jest odstrzelona dzika zwierzyna, zgodnie z zasadami higieny zawartymi w Załączniku I, rozdział IV ust. 2, przed przetransportowaniem do zakładu przetwórstwa;
- g) „wprowadzanie do obrotu”: posiadanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie na sprzedaż, sprzedawanie, dostarczanie lub jakkolwiek inna forma wprowadzania na

⁶ Dz. U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41.

wewnątrzwspólnotowy rynek dziczyzny przeznaczonej do spożycia przez ludzi, z pominięciem artykułów wymienionych w art. 1 ust. 2;

- h) „handel”: handel pomiędzy Państwami Członkowskimi, zgodnie z art. 9 ust. 2 Traktatu.
2. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się, w razie konieczności, definicje zawarte w art. 2 dyrektywy 89/662/EWG oraz w dyrektywie 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych mających zastosowanie w handlu wewnątrzwspólnotowym niektórymi żywymi zwierzętami i produktami mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego⁷, a także definicje świeżego mięsa zawarte w art. 2 lit. b) dyrektywy Rady 64/433/EWG z dnia 26 stycznia 1964 r. w sprawie warunków zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem⁸.

ROZDZIAŁ II

Przepisy mające zastosowanie do wspólnotowej produkcji i wymiany handlowej

Artykuł 3

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że dziczyzna:
- a) pochodzi od dzikiej zwierzyny, która:
- została odstrzelona w rejonie łowieckim przy użyciu środków usankcjonowanych przez ustawodawstwo krajowe dotyczące łowiectwa,
 - nie pochodzi z rejonu objętego ograniczeniami, zgodnie z dyrektywą Rady 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem⁹, dyrektywą Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich¹⁰, i dyrektywą Radą 91/495/EWG, lub z rejonu łowieckiego objętego ograniczeniami zgodnie z art. 10 i 11 niniejszej dyrektywy;
 - natychmiast po odstrzale została przetworzona zgodnie z Załącznikiem I, rozdział III, oraz przetransportowana w ciągu najdalej 12 godzin do zakładu przetwórczego zgodnie z lit. b), lub do punktu skupu, gdzie musi być schłodzona do temperatur określonych w Załączniku I, rozdział III, i skąd musi być przekazana do zakładu przetwórczego, zgodnie z lit. b), w ciągu 12 godzin, lub w przypadku odległych obszarów, i, o ile pozwolą na to warunki klimatyczne, w czasie ustalonym przez właściwe władze, w jakim urzędowy lekarz weterynarii rzeczonygo zakładu

⁷ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

⁸ Dz.U. nr L 121 z 29.07.1964, str.2021/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 69).

⁹ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 24. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/266/EWG (Dz.U. nr L 134 z 29.05.1991, str. 45).

¹⁰ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

przetwórczego będzie mógł przeprowadzić w należytych warunkach badanie poubojowe przewidziane w Załączniku I, rozdział V;

b) jest pozyskiwane:

(i) bądź w zakładzie przetwórstwa dziczyzny spełniającym ogólne warunki wymienione w Załączniku I, rozdział I i II, i zatwierdzonym do celów niniejszego rozdziału zgodnie z art. 7;

(ii) lub, w przypadku dużej zwierzyny dzikiej, w przedsiębiorstwie zatwierdzonym zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/ EWG, lub w przypadku drobnej zwierzyny dzikiej, zgodnie z art. 5 dyrektywy Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego¹¹, pod warunkiem, że:

- zwierzyna ta jest oprawiana w pomieszczeniach innych niż pomieszczenia przeznaczone do przechowywania mięsa, wspomniane w powyższych dyrektywach, lub o innym czasie,
- przedsiębiorstwa te są w specjalny sposób zatwierdzone do celów niniejszej dyrektywy,
- zostaną przyjęte środki umożliwiające jednoznaczną identyfikację mięsa otrzymanego zgodnie z niniejszą dyrektywą oraz mięsa otrzymanego zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG i 71/188/ EWG;

c) pochodzi od odstrzelonych zwierząt, które zostały poddane wizualnej kontroli przez urzędowego lekarza weterynarii:

- w celu wykrycia wszelkich anomalii. Urzędowy lekarz weterynarii może oprzeć diagnozę na wszelkich informacjach dostarczonych przez myśliwego, jeżeli jest to stosowne, na podstawie zaświadczenia wydanego przez władze odpowiedzialne za ustanawianie zasad łowieckich, dotyczącego zachowania zwierzęcia przed odstrzałem,
- w celu sprawdzenia, czy śmierć zwierzęcia nie jest następstwem przyczyn innych niż polowanie;

d) pochodzi od dzikiej zwierzyny, która:

- została poddana obróbce w należytych warunkach higieny, zgodnie z Załącznikiem I, rozdział III i IV,
- zgodnie z Załącznikiem I, rozdział V, została poddana badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub personel pomocniczy posiadający kwalifikacje zawodowe, określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 22, i działający pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,

¹¹ Dz.U. nr L 55 z 08.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/654/EWG (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 48).

- nie wykazywała żadnych zmian z wyjątkiem zmian pourazowych, które nastąpiły podczas odstrzału, ani zlokalizowanych wad rozwojowych lub zmian, pod warunkiem, że zostanie ustalone, w razie konieczności w oparciu o stosowne badanie laboratoryjne, że wyżej wymienione wady lub zmiany nie spowodowały, że mięso stało się niezdatne do spożycia przez ludzi bądź niebezpieczne dla ludzkiego zdrowia,
- w przypadku drobnej zwierzyny łownej nie wypatroszonej natychmiast po odstrzale zgodnie z Załącznikiem I, rozdział V ust. 1, została poddana oficjalnemu badaniu weterynaryjnemu przeprowadzonemu na próbcie reprezentatywnej zwierząt pochodzących z jednego źródła. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi chorobę zakaźną również dla ludzi lub wady wymienione w Załączniku I, rozdział V ust. 4, musi on przeprowadzić większą liczbę kontroli na całej partii zwierząt. W świetle rezultatów dodatkowych kontroli, musi albo wyłączyć całą partię ze spożycia lub zbadać każdy przypadek indywidualnie.

2. Urzędowy lekarz weterynarii musi zapewnić wykluczenie ze spożycia dziczyzny:

- (i) jeżeli zostanie stwierdzone, że zawiera ona wady omówione w Załączniku I, rozdział V ust. 3 lit. e), lub została skonfiskowana zgodnie z ust. 4 niniejszego rozdziału;
- (ii) jeżeli kontrole przewidziane w ust. 1 lit. d) tiret trzecie niniejszego artykułu ujawniły obecność choroby zakaźnej również dla ludzi;
- (iii) jeżeli mięso pochodzi od zwierząt, które spożyły substancje mogące uczynić to mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego, i co do którego podjęto decyzję wedle procedury określonej w art. 22, po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego. Do czasu wykonania takiej decyzji obowiązują krajowe zasady dotyczące powyższych substancji, z zastrzeżeniem ogólnych postanowień Traktatu;
- (iv) jeżeli, z zastrzeżeniem aktów prawnych Wspólnoty odnoszących się do jonizacji, mięso zostało poddawane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu lub działaniu substancji mogących mieć wpływ na jego właściwości organoleptyczne lub barwionych środkami innymi niż te, których używa się do oznakowań sanitarnych.

3. Mięso dzika lub innych gatunków podatnych na włośnicę musi być poddane analizie z użyciem metody wytrawienia, zgodnie z dyrektywą Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań dotyczących trychiny (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich świeżego mięsa wieprzowego¹², lub badaniu trychinoskopowego za pomocą obserwacji mikroskopowej kilku próbek z każdego zwierzęcia pobranych z mięśni szczęk i przepony, mięśni przedniego podudzia, mięśni międzyżebrowych i mięśni języka.

¹² Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 67. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/321/EWG (Dz.U. nr L 133 z 17.05.1989, str. 33).

Przed dniem 1 stycznia 1994 r. Rada głosując kwalifikowaną większością nad propozycją Komisji i po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego, określi metody analizy poprzez wytrawienie odpowiednie do wykrywania włośnicy u dzika lub innych gatunków dzikiej zwierzyny podatnych na włośnicę; tą samą procedurę stosuje się w odniesieniu do badań trychinoskopowych lub mikroskopowych służących do wykrywania włośnicy.

4. Dziczyzna uznana za zdatną do spożycia przez ludzi musi być:

(i) opatrzona znakiem jakości sanitarnej, zgodnie z Załącznikiem I, rozdział VIII.

Może zostać podjęta decyzja, jeżeli to stosowne, o wprowadzeniu zmian lub uzupełnieniu przepisów wyżej wspomnianego rozdziału, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 22, w celu uwzględnienia zwłaszcza różnych form prezentacji handlowej, pod warunkiem, że odpowiadają one zasadom higieny określonym w niniejszej dyrektywie.

Dyrektywa Komisji 80/879/EWG z dnia 3 września 1980 r. w sprawie oznakowań sanitarnych dużych opakowań świeżego mięsa drobiowego¹³ stosuje się do mięsa drobnej zwierzyny dzikiej;

(ii) magazynowana po wykonaniu sekcji, zgodnie z Załącznikiem I, rozdział X, w należytych warunkach higienicznych w zakładach przetwórstwa dzikiej zwierzyny zatwierdzonych zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy, lub w przedsiębiorstwach zatwierdzonych zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG lub art. 5 dyrektywy 71/118/EWG, lub w chłodniach składowych zatwierdzonych i kontrolowanych zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG;

(iii) zaopatrzona podczas transportu w:

- załączony dokument handlowy poświadczony przez urzędowego lekarza weterynarii. Dokument ten musi:
 - poza szczegółowymi danymi przewidzianymi w Załączniku I, rozdział VII ust. 2, podającymi, w przypadku mrożonego mięsa, dokładny miesiąc i rok zamrożenia, być opatrzony numerem kodowym, według którego można zidentyfikować urzędowego lekarza weterynarii,
 - być przechowywany przez odbiorcę przez okres co najmniej jednego roku w celu przedłożenia na żądanie właściwym władzom.

Szczegółowe zasady zastosowania tego punktu, a zwłaszcza te, które dotyczą przydziału numerów kodowych i opracowania jednej lub więcej list stwierdzających tożsamość urzędowych lekarzy weterynarii, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 22,

- urzędowe świadectwo zdrowia odpowiadające wzorcowi zawartemu w Załączniku II, w przypadku mięsa z zakładu przetwórstwa dziczyzny w rejonie lub strefie ograniczeń, lub mięsa przeznaczonego na przesłanie do innego

¹³ Dz.U. nr L 251 z 24.09.1980, str. 10.

Państwa Członkowskiego po przejeździe w opieczętowanym samochodzie ciężarowym przez państwo trzecie;

- (iv) transportowana w należytych warunkach higienicznych zgodnie z Załącznikiem I rozdział XI;
- (v) pozyskiwana, w przypadku części tusz lub mięsa z kośćmi drobnej zwierzyny łownej, w warunkach podobnych do tych, które przewidziano w art. 3 lit. b) dyrektywy 71/118/EWG, w przedsiębiorstwach zatwierdzonych specjalnie do tego celu, zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy;
- (vi) oznakowana ze wskazaniem gatunku zwierząt, z zastrzeżeniem dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich odnoszącego się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi finalnemu¹⁴.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że:
 - a) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi wyraźnie odróżnia się od mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi;
 - b) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi jest przetwarzane zgodnie z dyrektywą Rady 90/667/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., określającą zasady weterynaryjne dotyczące zbytu i przetwarzania odpadów zwierzęcych, ich wprowadzania na rynek oraz uniemożliwienia występowania czynników chorobotwórczych w artykułach żywnościowych pochodzących od zwierząt lub od ryb, oraz zmieniającą dyrektywę 90/425/EWG¹⁵.
2. Mięso pochodzące z obszaru objętego ograniczeniami weterynaryjnymi będzie podlegać szczegółowym zasadom, jakie zostaną określone na podstawie rozpatrywania każdego z przypadków indywidualnie, zgodnie z procedurą określoną w art. 22.
3. Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zostaną, w razie konieczności, ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

Artykuł 5

Państwa Członkowskie zagwarantują, że handlem objęte będą jedynie następujące towary:

1. pozbawiona skóry i wypatroszona dzika zwierzyna spełniająca wymagania określone w art. 3 i 4, lub świeże mięso z dzikich zwierząt;

¹⁴ Dz.U. nr L 33 z 08.02.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/72/EWG (Dz.U. nr L 42 z 16.02.1991, str. 27).

¹⁵ Dz.U. nr L 363 z 27.12.1990, str. 51.

2. niepozabawiona skóry lub nieoskubana i niepatroszona drobna zwierzyna dzika, nie poddana mrożeniu ani głębokiemu mrożeniu, która podlega kontroli zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. b) (ii), tiret trzecie pod warunkiem, że jest przetwarzana i magazynowana oddzielenie od świeżego mięsa objętego dyrektywą 64/433/EWG, mięsa drobiowego oraz pozabawionego skóry i piór mięsa zwierzyny drobnej;
3. niepozabawiona skóry gruba zwierzyna:
 - a) która spełnia wymagania art. 3 ust. 1 lit. a) tiret pierwsze i drugie, art. 3 ust. 1 lit. c) oraz art. 3 ust. 1 lit. d) tiret pierwsze;
 - b) której wnętrzności zostały objęte badaniem poubojowym w zakładzie przetwórstwa dziczyzny;
 - c) która jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia odpowiadające wzorowi sporządzonemu zgodnie z przepisami art. 22, podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii w celu zaświadczenia, że wynik badania poubojowego przewidzianego w b) był zadowalający, oraz że mięso zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi;
 - d) która została schłodzona do temperatury pomiędzy -1°C i:
 - (i) $+7^{\circ}\text{C}$ i przechowywana była w tej temperaturze podczas transportu do zakładu przetwórstwa w czasie maksimum siedmiu dni od badań poubojowych, o których mowa w lit. b), lub
 - (ii) $+1^{\circ}\text{C}$ i przechowywana była w tej temperaturze podczas transportu do zakładu przetwórstwa w czasie maksimum piętnastu od badań poubojowych, o których mowa w lit. b).

Mięso pochodzące od takiej niepozabawionej skóry dzikiej zwierzyny nie może być opatrzone oznakowaniem sanitarnym przewidzianym w art. 3 ust. 4 (i), chyba że po zdjęciu skóry w docelowym zakładzie przetwórstwa dziczyzny zostało poddane badaniu poubojowemu zgodnie z Załącznikiem I, rozdział V, oraz zostało uznane przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia przez ludzi.

Artykuł 6

Państwa Członkowskie zagwarantują, że:

- zakłady przetwórstwa dziczyzny, które nie spełniają norm określonych w Załączniku I, rozdział I, i które nie są objęte odstępstwami przewidzianymi w art. 8, nie mogą być zatwierdzone zgodnie z art. 7, oraz że produkty pochodzące z takich przedsiębiorstw nie będą opatrzone oznakowaniem sanitarnym przewidzianym w Załączniku I, rozdział VII, i nie mogą stanowić przedmiotu handlu,
- dzika zwierzyna, która nie spełnia wymagań art. 3, nie może podlegać wymianie handlowej lub być przywożona z państw trzecich,

- wewnątrzności dzikiej zwierzyny uznanej za zdatną do spożycia przez ludzi nie mogą podlegać wymianie handlowej, o ile nie zostały poddane stosownej obróbce zgodnie z dyrektywą Rady 77/99/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych oraz niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego¹⁶.

Artykuł 7

1. Każde z Państw Członkowskich sporządzi listę zatwierdzonych zakładów przetwórstwa dziczyzny posiadających numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Państwa Członkowskie mogą, dla potrzeb przetwórstwa dziczyzny, zatwierdzić przedsiębiorstwa zatwierdzone zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG i 71/118/EWG, o ile wyposażenie tych przedsiębiorstw jest przystosowane do przetwarzania dziczyzny, a warunki pracy są zgodne z zasadami higieny. Państwa Członkowskie prześlą tę listę innym Państwom Członkowskim oraz Komisji.

Państwo Członkowskie zatwierdzi zakład przetwórstwa dziczyzny tylko wtedy, gdy uzna, że spełnia on wymogi niniejszej dyrektywy.

W przypadku, gdyby warunki higieniczne okazały się niewłaściwe, a środki przewidziane w Załączniku I, rozdział V ust. 5, tiret drugie, okazały się niewystarczające w celu naprawienia tej sytuacji, odpowiednie władze czasowo zawieszają zatwierdzenie.

Jeżeli właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny nie naprawi zauważonych niedociągnięć w czasie ustalonym przez odpowiednie władze, wycofają one zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie weźmie pod uwagę wyniki wszelkiej kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 12. Pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisja zostaną poinformowane o zawieszeniu lub wycofaniu zatwierdzenia.

2. Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny musi, zgodnie z ust. 4, przeprowadzać regularne kontrole ogólnej higieny warunków produkcji w tym przedsiębiorstwie, *inter alia*, w drodze kontroli mikrobiologicznych.

Kontrole muszą obejmować przybory, instalacje i urządzenia mechaniczne na każdym etapie produkcji oraz, jeżeli to konieczne, produkty.

Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny musi informować urzędowego lekarza weterynarii lub weterynaryjnych ekspertów Komisji o charakterze, częstotliwości i wynikach kontroli przeprowadzonych w tym celu, podając, w razie potrzeby, nazwę laboratorium przeprowadzającego badania.

Charakter kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i metody badań bakteriologicznych zostaną ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

¹⁶ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85, i skonsolidowane warunki wykonawcze w Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str. 4. Dyrektywa ostatnio zmieniona i zaktualizowana dyrektywą 92/5/EWG (Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str.1).

3. Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny musi ułożyć program szkolenia personelu umożliwiający pracownikom spełnienie warunków higienicznych produkcji dostosowanych do struktury produkcji.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za dany zakład przetwórstwa dziczyzny musi być zaangażowany w planowanie i realizację tego programu.

4. Inspekcje i kontrole zakładów przetwórstwa dziczyzny są przeprowadzane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, któremu mogą towarzyszyć pomocnicy, zgodnie z art. 9 dyrektywy 64/433/EWG. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdym czasie wolny dostęp do wszystkich części zakładu przetwórczego celem zapewnienia, że niniejsza dyrektywa jest wykonywana oraz, w razie wątpliwości co do pochodzenia dziczyzny lub odstrzelonej zwierzyny dzikiej, do stosownej dokumentacji, która ułatwi mu odnalezienie terenu łowieckiego, z którego pochodzą zwierzęta.

Urzędowy lekarz weterynarii musi regularnie analizować wyniki kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie takiej analizy, przeprowadzić dalsze badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub badania produktów.

Wyniki tych analiz są spisywane w raporcie, którego wnioski i zalecenia będą przedstawione do wglądu właścicielowi lub kierownikowi przedsiębiorstwa, który skoryguje odnotowane niedociągnięcia w celu poprawy warunków higienicznych.

Artykuł 8

1. Państwa Członkowskie mogą, do dnia 31 grudnia 1996 r., upoważnić te zakłady przetwórstwa dziczyzny, które w dniu notyfikowania niniejszej dyrektywy nie zostały uznane za realizujące warunki zatwierdzenia, do odstępstwa od niektórych wymagań określonych w Załączniku I, pod warunkiem, że mięso z tych przedsiębiorstw posiada oznakowanie krajowe.
2. Prawo do odstępstw od wymagań wspomnianych w ust. 1 może być przyznane tylko tym zakładom przetwórstwa, które przed 1 kwietnia 1993 r. złożyły wniosek o odstępstwo do właściwych władz.
Wniosek ten należy złożyć wraz z planem pracy oraz programem określającym okres czasu, w ciągu którego dany zakład przetwórczy może spełnić wymagania, o których mowa w ust. 1.
3. Państwa Członkowskie przekażą Komisji, do 1 października, kryteria, jakie przyjęły w celu określenia, czy dane przedsiębiorstwo lub kategoria przedsiębiorstw są objęte przepisami niniejszego artykułu.

Artykuł 9

Państwa Członkowskie powierzą służbie lub organowi centralnemu zadanie gromadzenia i korzystania z wyników badań poubojowych przeprowadzonych przez urzędowego lekarza weterynarii odnośnie do diagnozowania chorób zaraźliwych dla człowieka.

W przypadku orzeczenia takiej choroby, wyniki dla poszczególnych przypadków będą, w najkrótszym możliwym czasie, przekazywane do właściwych władz weterynaryjnych odpowiedzialnych za nadzór nad obszarem łowieckim, z którego pochodzi dana dzika zwierzyna.

Państwa Członkowskie przedłożą Komisji informacje na temat niektórych chorób, a zwłaszcza przypadków, w których stwierdzono choroby zaraźliwe dla ludzi.

Komisja, działając zgodnie z procedurą określoną w art. 22, przyjmie szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu, w szczególności dotyczące:

- częstotliwości, z jaką informacje muszą być przekazywane do Komisji,
- rodzaju informacji,
- choroby, do której ma się stosować gromadzenie informacji,
- procedur gromadzenia i wykorzystywania informacji.

Artykuł 10

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że przeglądy weterynaryjne zwierzyny dzikiej będą przeprowadzane w regularnych odstępach czasu na obszarach łowieckich znajdujących się na terytorium tych państw.

2. W tym celu centralnej służbie lub organowi zostanie powierzone zadanie gromadzenia i korzystania z wyników kontroli weterynaryjnych przeprowadzanych zgodnie z niniejszą dyrektywą, w przypadku stwierdzenia chorób zaraźliwych dla ludzi lub dla zwierząt, lub stwierdzenia pozostałości, przekraczających dopuszczalny poziom.

3. W przypadku stwierdzenia choroby lub okoliczności, o których mowa w ust. 2, wyniki przeglądu odnoszące się do konkretnego przypadku zostaną przedłożone, w możliwie najkrótszym czasie, właściwym władzom odpowiedzialnym za nadzór nad danym obszarem łowieckim.

4. W zależności od warunków epizootycznych, właściwe władze przeprowadzą szczegółowe badania dotyczące dzikiej zwierzyny w celu wykrycia obecności chorób, których mowa w Załączniku I do dyrektywy Rady 82/894/EWG z dnia 21 grudnia 1982 r. w sprawie notyfikowania chorób zwierzęcych wewnątrz Wspólnoty¹⁷.

Obecność tych chorób będzie zgłaszana Komisji oraz pozostałym Państwom Członkowskim, zgodnie z rzeczoną dyrektywą.

Artykuł 11

1. Państwa Członkowskie uzupełnią swe plany o środki, służące do wykrywania pozostałości omówionych w art. 4 dyrektywy Rady 86/469/EWG z dnia 16 września 1986 r. dotyczą-

¹⁷ Dz.U. nr L 378 z 31.12.1982, str. 58. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/134/EWG (Dz.U. nr L 76 z 22. 03.1990, str. 23).

cej badań zwierząt i świeżego mięsa na obecność pozostałości¹⁸, by, o ile jest to konieczne, poddać mięso z dzikiej zwierzyny badaniom przewidzianym w niniejszej dyrektywie w celu przeprowadzenia na miejscu kontroli na obecność w środowisku substancji skażających.

2. Biorąc pod uwagę wyniki kontroli, o których mowa w ust. 1 i art. 10 ust. 4, Państwa Członkowskie zagwarantują, że dzika zwierzyna i jej mięso pochodzące z obszarów łowieckich objętych kontrolami zostaną wykluczone z handlu.

3. Komisja przyjmie szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

Artykuł 12

O ile jest to konieczne dla jednolitego zastosowania niniejszej dyrektywy, eksperci weterynaryjni Komisji mogą, we współpracy z właściwymi władzami krajowymi, przeprowadzić kontrole na miejscu. W szczególności mogą oni ocenić na drodze kontroli reprezentatywnego odsetka zakładów przetwórstwa dziczyzny, czy właściwe władze gwarantują wykonanie przez zatwierdzone zakłady przetwórstwa niniejszej dyrektywy. Komisja poinformuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, powinno udzielić ekspertom wszelkiej możliwej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

Artykuł 13

1. Z zastrzeżeniem szczegółowych przepisów niniejszej dyrektywy, urzędowy lekarz weterynaryj lub właściwe władze przeprowadzą wszelkie kontrole weterynaryjne, jakie uznają za stosowne, jeżeli istnieje podejrzenie, że ustawodawstwo weterynaryjne nie jest przestrzegane, lub gdy istnieje wątpliwość, czy mięso z dzikiej zwierzyny jest zdatne do spożycia przez ludzi.

2. Państwa Członkowskie podejmą środki administracyjne i/lub karne dla ukarania wszelkiego naruszenia ustawodawstwa weterynaryjnego Wspólnoty, zwłaszcza w wypadku stwierdzenia, że sporządzone zaświadczenia lub dokumenty nie odpowiadają faktycznemu stanowi mięsa z dzikiej zwierzyny, oznakowania identyfikacyjne nie są zgodne z zasadami, a mięso z dzikiej zwierzyny nie zostało przedstawione do kontroli lub też nie zostało wykorzystane dla pierwotnie określonego celu.

Artykuł 14

1. Zasady określone w dyrektywie Rady 89/662/EWG dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego, stosują się w szczególności do organizacji i działań podejmowanych w następstwie kontroli przeprowadzonych przez kraj przeznaczenia, oraz do środków ochronnych przewi-

¹⁸ Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36. Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją 89/187/EWG (Dz.U. nr L 66 z 10.03.1989, str. 37).

dzianych do stosowania w związku z problemami zdrowotnymi mającymi wpływ na produkcję i dystrybucję dziczyzny na terytorium Wspólnoty.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w Załączniku A, dodaje się następujące tiret:

- „dyrektywa Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 roku w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz. U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35)”.

b) w Załączniku B, skreśla się tiret „- dziczyzna”.

3. W art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG dodaje się następujące tiret:

„- Art. 2 ust. 1 lit. d) dyrektywy Rady 92/45/EWG* i spełnienie wymagań art. 3 i 5,

* Dz.U. nr L 268, z 14. 09.1992, str. 35.”

ROZDZIAŁ III

Przepisy mające zastosowanie do przywozu towarów do Wspólnoty

Artykuł 15

Warunki mające zastosowanie do wprowadzania na rynek dziczyzny przywożonej z państw trzecich będą co najmniej odpowiednikiem warunków określonych odnośnie do produkcji i wprowadzania na rynek dziczyzny otrzymywanej zgodnie z rozdziałem II, z wyłączeniem warunków zawartych w art. 6 i 8.

Artykuł 16

1. Do celu jednolitego zastosowania art. 15, stosuje się przepisy zawarte w kolejnych ustępach.
2. Dzika zwierzyna lub dziczyzna przeznaczona do przywozu do Wspólnoty musi:
 - a) pochodzić z państw trzecich lub ich części, z których przywóz towarów nie jest zabroniony ze względów zdrowia zwierząt;
 - b) pochodzić z państwa trzeciego figurującego na liście, która zostanie sporządzona zgodnie z ust. 3 lit. a);
 - c) być opatrzona świadectwem zdrowia odpowiadającym wzorowi, który zostanie sporządzony zgodnie z procedurą określoną w art. 22, podpisanym przez właściwe władze i potwierdzającym, że dane produkty spełniają wymagania zawarte w rozdziale II lub wszelkie dodatkowe warunki, albo dają równoważne gwarancje, o których mowa w ust. 3 lit. c) i pochodzą z przedsiębiorstw dających gwarancje przewidziane w Załączniku I.
3. Zgodnie z procedurą określoną w art. 22 ustalone zostaną:

- a) tymczasowa lista państw trzecich lub ich części mogących zapewnić państwom członkowskim i Komisji warunki i gwarancje, o których mowa w ust. 2 lit. c), oraz lista przedsiębiorstw, dla których wyżej wymienione mogą dać te gwarancje.

Lista tymczasowa zostanie sporządzona na podstawie list przedsiębiorstw zatwierdzonych i nadzorowanych przez właściwe władze państw trzecich, po sprawdzeniu przez Komisję, czy stosują się one do przepisów i ogólnych zasad określonych w niniejszej dyrektywie;

- b) uaktualnienia tej listy, w świetle kontroli przewidzianych w ust. 4;
 - c) szczegółowe warunki i równoważne gwarancje odnoszące się do wymagań niniejszej dyrektywy, inne niż te, które przewidują niedopuszczenie mięsa do spożycia przez ludzi zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. d) oraz te określone w art. 5 i w Załączniku I, rozdział IV i V, a także, w odniesieniu do badań trychinoskopowych metodą wytrawienia, zgodnie z dyrektywą 77/96/EWG, z zastrzeżeniem, że takie warunki i gwarancje nie mogą być mniej rygorystyczne od tych określonych w rozdziale II, wyłączając art. 6 i 7.
4. Eksperti Komisji oraz Państw Członkowskich przeprowadzają kontrole na miejscu w celu sprawdzenia, czy:
- a) gwarancje udzielone przez państwa trzecie dotyczące warunków produkcji i umieszczania produktów na rynku mogą zostać uznane za równoważne gwarancjom stosowanym wewnątrz Wspólnoty;
 - b) warunki zawarte w art. 18 zostały spełnione.

Eksperti z Państw Członkowskich odpowiedzialni za powyższe kontrole są powoływani przez Komisję działającą na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są organizowane w imieniu Wspólnoty, która ponosi koszty wszelkich wydatków w tym względzie. Częstotliwość tych kontroli oraz procedura ich przeprowadzania zostaną ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

5. Do czasu zorganizowania kontroli, o których mowa w ust. 4, obowiązują nadal przepisy krajowe mające zastosowanie do kontroli w państwach trzecich, wymagające zgłaszania, poprzez Stały Komitet Weterynaryjny, wszelkich zaniedbań w przestrzeganiu zasad higieny stwierdzonych podczas tych kontroli.

Artykuł 17

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że dzika zwierzyna lub dziczyzna objęte niniejszą dyrektywą będą przywożone do Wspólnoty tylko w przypadku, gdy:
 - są opatrzone świadectwem przewidzianym w art. 16 ust. 1 lit. c), obejmującym wymagania dotyczące zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, wystawionym przez właściwe władze w czasie załadunku,

- spełniły wymagania kontroli określone w dyrektywie 90/675/EWG.
2. Do czasu ustalenia szczegółowych zasad wykonania niniejszego artykułu:
- obowiązują krajowe zasady mające zastosowanie do przywozu towarów z państw trzecich, dla których nie przyjęto takich wymagań na poziomie Wspólnoty, pod warunkiem, że nie będą one bardziej korzystne niż te, które określono w rozdziale II,
 - przywóz towarów musi się odbywać na warunkach określonych w art. 11 dyrektywy 90/675/EWG,
 - handel dziką zwierzyną lub dziczyzną przywożoną zgodnie z niniejszym ustępem musi być uzależniony od uprzedniej zgody kraju przeznaczenia.

Artykuł 18

Listy przewidziane w art. 16 ust. 2 mogą obejmować tylko te państwa trzecie lub ich części,

- a) z których przywóz nie podlega zakazowi z powodu występowania jakiejś choroby spośród chorób wymienionych w Załączniku A listy OIE, lub jakiegokolwiek innej choroby egzotycznej dla krajów Wspólnoty, lub na mocy z art. 6, 7 i 14 dyrektywy 72/462/EWG¹⁹ lub art. 9 - 12 dyrektywy 91/494/EWG;
- b) które, w świetle własnego ustawodawstwa i organizacji służb weterynaryjnych i służb kontrolnych, uprawnień tych służb oraz nadzoru, jakiemu podlegają, uznano, zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG lub art. 9 ust. 2 dyrektywy 91/494/EWG, za zdolne zagwarantować wykonywanie obowiązującego ustawodawstwa, lub
- c) których służby weterynaryjne mogą zapewnić przestrzeganie wymagań zdrowotnych co najmniej odpowiadających wymaganiom określonym w rozdziale II.

Artykuł 19

1. Zasady i przepisy określone w dyrektywie 90/675/EWG stosują się zwłaszcza w odniesieniu do organizowania i uzupełniania kontroli, jakie mają przeprowadzić Państwa Członkowskie oraz środków zabezpieczających, jakie należy wprowadzić.
2. Do czasu wykonania decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 i art. 30 dyrektywy 90/675/EWG, obowiązują nadal stosowne zasady krajowe stosowania art. 8 ust. 1 i 2 niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem zgodności z zasadami i przepisami, o których mowa w pierwszym akapicie niniejszego artykułu.

ROZDZIAŁ IV

PRZEPISY KOŃCOWE

¹⁹ Dyrektywa Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz. U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28), ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 69).

Artykuł 20

Niniejsza dyrektywa pozostaje bez wpływu na zasady Wspólnoty przyjmowane w celu ochrony dzikiej przyrody.

Artykuł 21

Załączniki zostaną zmienione przez Radę działającą kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, w szczególności w celu dostosowania ich do postępu technologicznego.

Artykuł 22

1. Jeżeli procedura określona w niniejszym artykule ma być zastosowana, kwestie zostaną niezwłocznie przedłożone Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (zwanemu dalej Komitetem), powołanemu na mocy dyrektywy 68/361/EWG²⁰, przez jego przewodniczącego, z inicjatywy własnej lub na żądanie Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedłoży Komitetowi projekt środków, jakie należy przedsięwziąć. Komitet wyda opinię w sprawie tego projektu w terminie określonym przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy. Opinia jest wydawana większością głosów określoną w artykule 148 ustęp 2 Traktatu, w przypadku decyzji, które wymagają przyjęcia przez Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są rozłożone w sposób określony w powyższym artykule. Przewodniczący nie głosuje.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli nie zostanie wydana żadna opinia, Komisja niezwłocznie przedłoży Radzie wniosek dotyczący proponowanych środków. Rada działa kwalifikowaną większością.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od chwili przedłożenia sprawy Radzie, nie podejmie ona stosownych działań, Komisja przyjmie proponowane środki, chyba że Rada odrzuci rzeczony środek zwykłą większością.

Artykuł 23

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed 1 stycznia 1994 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 w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

²⁰ Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str.23.

3. Ustalenie nieprzekraczalnego terminu przeniesienia dyrektywy na poziom krajowy na dzień 1 stycznia 1994 r. pozostaje bez uszczerbku dla zniesienia kontroli weterynaryjnych na granicach, przewidzianych w dyrektywie 89/662/EWG.

Artykuł 24

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 16 czerwca 1992 r.

W imieniu Rady

Arlindo MARQUES CUNHA

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZENIA ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA

Zakład przetwórstwa powinien być wyposażony co najmniej w:

1. następujące pomieszczenia:

- wystarczające obszerne pomieszczenie - chłodnię, przeznaczone do odbioru dzikiej zwierzyny,
- pomieszczenie przeznaczone do przeprowadzania kontroli oraz, w razie konieczności, patroszenia, skórowania i skubania,
- pomieszczenie do krojenia i innych rodzajów obróbki, wystarczająco obszerne na potrzeby zakładu; pomieszczenie to musi posiadać stosowne urządzenia chłodzące oraz przyrząd do pomiaru temperatury,
- pomieszczenie do pakowania i wysyłki, o ile czynności te są wykonywane w zakładzie przetwórczym, oraz, o ile spełnione zostały warunki określone w rozdziale VIII pkt. 5 niniejszej dyrektywy; jeżeli warunki te nie zostały spełnione, należy wydzielić osobne pomieszczenie do celów wysyłki,
- wystarczająco obszerne wychładzalnie lub chłodnie do magazynowania dziczyzny;

2. w pomieszczeniach, w których mięso jest produkowane, obrabiane lub magazynowane oraz w miejscach i korytarzach, którymi mięso jest transportowane:

a) wodoodporny materiał na podłogi, łatwy do mycia i dezynfekowania, odporny na gnicie i ułożony w taki sposób, by ułatwić odprowadzanie wody; woda musi być odpływ kanałami w kierunku ścieku wyposażonego w kraty i syfony kanalizacyjne, w celu zapobiegania wydzielaniu się zapachów.

Jednakże:

- w wychładzalniach lub chłodniach urządzenie, za pomocą którego z łatwością można usuwać wodę, jest wystarczające,
 - w magazynach oraz miejscach i korytarzach, którymi transportowane jest mięso, wodoodporne i odporne na gnicie pokrycie podłogowe jest wystarczające;
- b) gładkie, trwałe, nieprzepuszczalne ściany o pomalowanych na jasno, zmywalnych powłokach sięgających wysokości co najmniej dwóch metrów; w wychładzalniach lub chłodniach i w magazynach ściany muszą być powleczone co najmniej do wysokości składowych. Z wyjątkiem magazynów połączenia pomiędzy ścianami i podłogą muszą być zaokrąglone lub podobnie wykończone.

Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w magazynach zakładów przetwórczych już działających w dniu notyfikacji niniejszej dyrektywy nie stanowi podstawy do wstrzymania zatwierdzenia tych zakładów;

- c) drzwi wykonane z wytrzymałego, odpornego na korozję materiału, lub, w przypadku drzwi drewnianych, powleczone gładkim i nieprzepuszczalnym pokryciem na wszystkich powierzchniach;
 - d) odporne na gnicie i butwienie, bezwonne materiały izolacyjne;
 - e) odpowiedni system wentylacji i pochłaniania pary;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie nie zniekształcające kolorów;
 - g) czysty i łatwo zmywalny sufit, lub, zamiast tego, pokrycie dachu o wewnętrznej powierzchni spełniającej te warunki;
- 3.
- a) dostateczną liczbę urządzeń służących do mycia i dezynfekcji rąk oraz do mycia urządzeń ciepłą wodą, umieszczonych możliwie najbliżej stanowisk pracy. Krany nie mogą być ręcznie uruchamiane. Urządzenia do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk;
 - b) urządzenia do dezynfekcji narzędzi gorącą wodą o temperaturze nie niższej niż 82°C;
4. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, tj. owadami i gryzoniami;
- 5.
- a) narzędzia i sprzęt do pracy, tj. stoły do krojenia, kontenery, pasy transmisyjne oraz piły, wykonane z odpornego na korozję materiału, nie podatnego na działanie zepsutego mięsa oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekowania. Powierzchnie wchodzące w kontakt lub mogące wchodzić w kontakt z mięsem, łącznie ze spinami i złączami, muszą pozostać gładkie. Stosowanie drewna jest zabronione, z wyjątkiem pomieszczeń, w których jedynym rodzajem magazynowanego mięsa jest mięso higienicznie opakowane;
 - b) odporny na korozję osprzęt i wyposażenie spełniające wymogi higieny pod względem:
 - obróbki mięsa
 - magazynowania kontenerów na mięso w taki sposób, by ani mięso, ani kontenery nie wchodziły w bezpośredni kontakt z podłogą ani ścianami;
 - c) urządzenia do higienicznej obróbki i zabezpieczania mięsa podczas załadunku i rozładunku, wraz z odpowiednio rozplanowaną i wyposażoną powierzchnią odbiorczą i kompletacyjną;

- d) pojemniki do przechowywania mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi, wykonane ze specjalnego wodoszczelnego i odpornego na korozję materiału, wyposażone w pokrywy i elementy złączne w celu uniemożliwienia osobom niepowołanym usuwania z nich rzeczy, lub zamykane pomieszczenie do przechowywania takiego mięsa, jeśli jego ilości są wystarczająco duże, lub, jeśli mięso nie jest usuwane ani niszczone pod koniec każdego dnia pracy. Jeżeli mięso takie jest usuwane przewodami, należy je tak skonstruować i zainstalować, by wyeliminować wszelkie ryzyko skażenia mięsa;
 - e) urządzenie do higienicznego magazynowania materiałów do wbijania i pakowania, o ile takie czynności są przeprowadzane w danym zakładzie;
6. sprzęt chłodniczy do utrzymywania odpowiedniej temperatury mięsa na poziomach określonych w tej dyrektywie. Sprzęt ten musi zawierać system do spuszczenia wody kondensacyjnej zabezpieczający przed skażeniem mięsa;
 7. odpowiedni zasób wody pitnej pod ciśnieniem, odpowiadającej parametrom określonym w Załącznikach D i E dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże zapas wody nie nadającej się do picia może być w wyjątkowych przypadkach przeznaczony do produkcji pary, zwalczania pożarów i schładzania urządzeń chłodniczych, o ile rury zainstalowane dla tych celów wykluczają użycie tej wody dla innych potrzeb i nie stanowią ryzyka skażenia mięsa. Rury z wodą nie nadającą się do picia muszą wyraźnie różnić się od rur z wodą pitną;
 8. odpowiedni zasób gorącej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG²¹;
 9. systemy usuwania odpadów ciekłych i stałych spełniające wymogi sanitarno- higieniczne;
 10. odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenia do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych, lub stosowne urządzenia w pomieszczeniach magazynowych;
 11. urządzenia umożliwiające przeprowadzanie w dowolnym czasie kontroli weterynaryjnych przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
 12. odpowiednią liczbę przebieralni z gładkimi, wodoodpornymi, zmywalnymi ścianami i podłogami, umywalkami, prysznicami i toaletami spłukiwanymi silnym strumieniem wody, wyposażonych w taki sposób, by zabezpieczyć czyste części budynku przed skażeniem. Drzwi toalety nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń pracy. Pysznice nie są konieczne w chłodniach składowych otrzymujących i przechowujących tylko higienicznie pakowane mięso. Umywalki muszą być wyposażone w zimną i gorącą bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki do mycia i dezynfekcji rąk i środki higieny przeznaczone do suszenia rąk. Krany umywalk nie mogą być ręcznie uruchamiane. Wystarczająca liczba takich umywalk musi być umieszczona blisko toalet;

²¹ Dyrektywa Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. dotycząca jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 59).

13. miejsce i odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu, z wyjątkiem chłodni składowych przyjmujących i eksportujących wyłącznie higienicznie pakowane mięso. Jednakże te miejsca i urządzenia nie są konieczne, o ile istnieją przepisy nakazujące, by środki transportu były czyszczone i dezynfekowane przy wykorzystaniu oficjalnie do tego przeznaczonych urządzeń;
14. pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do magazynowania detergentów, środków dezynfekujących oraz podobnych substancji.

ROZDZIAŁ II

HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH

1. Personel, pomieszczenia i sprzęt podlegają wymogom absolutnej czystości. W szczególności:
 - a) personel zajmujący się obróbką mięsa lub pracujący w pomieszczeniach i w miejscach, w których mięso poddawane jest obróbce, pakowane i transportowane, musi być wyposażony w czyste i łatwo zmywalne nakrycia głowy i obuwie, stroje robocze w jasnych kolorach oraz, w razie konieczności, osłonę szyi lub inne ubiory ochronne. Pracownicy zajmujący się obróbką mięsa muszą zakładać czyste stroje robocze na początku każdego dnia pracy, zmieniać te stroje w ciągu dnia, o ile zajdzie taka potrzeba, oraz myć i dezynfekować ręce kilkakrotnie w ciągu dnia pracy i przy każdorazowym wznawianiu pracy. Osoby, które miały kontakt z zakażoną zwierzyną lub mięsem, muszą natychmiast dokładnie umyć ręce i przedramiona ciepłą wodą oraz je zdezynfekować. Palenie jest zabronione w pomieszczeniach pracy, magazynach, miejscach załadunku, przyjmowania, rozdziału i wyładunku oraz w innych miejscach i korytarzach, którymi transportowana jest dziczyzna;
 - b) żadne zwierzęta nie mogą wchodzić na teren zakładu. Gryzonie, owady oraz inne szkodniki muszą być systematycznie likwidowane;
 - c) sprzęt i przyrządy używane do obróbki mięsa będą utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym. Będą one starannie czyszczone i dezynfekowane kilkakrotnie w ciągu dnia pracy, pod koniec dnia pracy oraz po zabrudzeniu, a przed ponownym użyciem.
2. Pomieszczenia, przyrządy i sprzęt roboczy nie mogą być użyte do celów innych niż obróbka świeżego mięsa, mięsa drobiowego i dziczyzny. Krojenie dzikich zwierząt i dzikiego ptactwa musi odbywać się w różnym czasie, a rozbieralnia mięsa musi być dokładnie sprzątnięta i wydezynfekowana przed ponownym wykorzystaniem do krojenia mięsa innej kategorii.

Przyrządy służące do krojenia mięsa muszą być używane wyłącznie zgodnie ze swym przeznaczeniem.
3. Narzędzia nie mogą być pozostawiane w mięsie; oczyszczanie mięsa poprzez wycieranie tkaniną lub innymi materiałami oraz przedmuchiwanie jest zabronione.
4. Mięso i pojemniki na mięso nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z podłożem.

5. Do wszystkich celów należy używać wody pitnej. Jednakże woda nie nadająca się do picia może być użyta w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary i schładzania urządzeń chłodniczych pod warunkiem, że rury zainstalowane dla tych celów wykluczają użycie tej wody dla innych potrzeb i nie stanowią ryzyka skażenia mięsa. Rury z wodą nie nadającą się do picia muszą w wyraźny sposób różnić się od rur z wodą pitną.
6. Rozsypywanie trocin lub innych tego typu substancji na podłogi pomieszczeń roboczych i magazynów jest zabronione.
7. Detergenty, środki odkażające i inne tego typu substancje muszą być tak stosowane, by zapobiec ich kontaktowi z narzędziami, sprzętem roboczym i mięsem. Narzędzia te oraz sprzęt roboczy muszą być po użyciu dokładnie opłukane pitną wodą.
8. Osobom mogącym skazić mięso nie wolno pracować przy jego obróbce.

Wszystkie osoby zatrudniane do pracy przy obróbce mięsa muszą przedstawić zaświadczenie lekarskie, stwierdzające, że nie istnieją żadne przeszkody do wykonywania przez nie tej pracy. Nadzór medyczny nad tymi osobami jest regulowany przez ustawodawstwo krajowe obowiązujące w danym Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ III

ZASADY HIGIENY PRZY PREPAROWANIU DZIKIEJ ZWIERZINY ORAZ KROJENIU I OBRÓBCE DZICZYZNY

1. Bezpośrednio po odstrzale dziczyzna musi być poddana następującym zabiegom:
 - gruba zwierzyna łowna musi być wypatroszona,
 - narządy jamy piersiowej, nawet po oddzieleniu od tusz, a także wątrobę i śledzionę należy umieścić i przechowywać razem ze zwierzyną i umożliwić ich identyfikację tak, by urzędowy lekarz weterynarii mógł przeprowadzić badanie poubojowe trzewi w połączeniu z resztą tuszy; pozostałe narządy jamy brzusznej należy usunąć i poddać badaniom na miejscu. Głowę można usunąć jako trofeum myśliwskie,
 - z zastrzeżeniem przypadku przewidzianego w tiret trzecie art. 3 ust. 1 lit. a) niniejszej dyrektywy, drobna zwierzyna dzika może być całkowicie lub częściowo wypatroszona na miejscu lub w zakładzie przetwórstwa, do którego dziczyzna jest transportowana przy temperaturze otoczenia nieprzekraczającej +4°C w ciągu 12 godzin od odstrzału.
2. Dziczyzna musi być schłodzona natychmiast po poddaniu jej zabiegom przewidzianym w ust. 1 tak, by temperatura zewnętrzna wynosiła +7°C lub mniej w przypadku grubej zwierzyny, oraz +4°C lub mniej w przypadku drobnej dziczyzny. Jeżeli temperatura wewnętrzna nie jest wystarczająco niska, odstrzelona zwierzyna musi być przewieziona do zakładu przetwórstwa lub punktu odbioru w jak najkrótszym czasie, nieprzekraczającym 12 godzin od czasu odstrzału, przy założeniu, że:

- gruba zwierzyna musi być transportowana do zakładu przetwórstwa w jak najkrótszym czasie po poddaniu zabiegom przewidzianym w ust. 1, w zadowalających warunkach higienicznych, a zwłaszcza z uniknięciem układania w stos oraz spiętrzania,
 - podczas transportu do zakładu przetwórczego, dziczyzna, której trzewia zostały już poddane badaniu poubojowemu, musi być opatrzona świadectwem wydanym przez weterynarza, poświadczającym pozytywny wynik badania i określającym przybliżony czas odstrzału.
3. Jeżeli odstrzelone zwierzęta nie zostały poddane wypatroszeniu na miejscu, należy to przeprowadzić bez zbędnego opóźnienia po przybyciu do zakładu przetwórstwa, z wyjątkiem przypadku przewidzianego w art. 3 ust. 1 lit. d). Płuca, serce, wątroba, nerki, śledziona i śródpiersie mogą zostać oddzielone od reszty ciała lub pozostać przytwierdzone do niego za pomocą naturalnych połączeń.
 4. Do chwili ukończenia badania, tusze oraz podroby, które nie zostały poddane badaniu nie mogą mieć styczności z tuszami i wnętrznościami już skontrolowanymi; usuwanie, krojenie oraz dalsza obróbka tusz jest zabroniona.
 5. Mięso odrzucone lub uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, żołądki, jelita oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą mieć styczności z mięsem uznanym za zdatne do spożycia. W tym celu należy umieścić je, możliwie najszybciej, w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach rozlokowanych i zaprojektowanych w taki sposób, by uniknąć skażenia pozostałego mięsa.
 6. Formowanie, oprawianie, dalsza obróbka i transport mięsa oraz podrobów muszą przebiegać zgodnie z wszelkimi wymogami higienicznymi. Jeżeli mięso takie jest pakowane, należy spełnić warunki określone w rozdziale VIII. Mięso pakowane i niepakowane musi być magazynowane w osobnych pomieszczeniach.
 7. Właściwe władze określają szczegółowe zasady odnoszące się do badania trofeów zatrzymanych przez myśliwych.

ROZDZIAŁ IV

WYMAGANIA ODNOSZĄCE SIĘ DO DZICZYZNY, PRZEZNACZONEJ DO KROJENIA

1. Porcjowanie części mniejszych niż tusze lub półtusze grubej zwierzyny łownej oraz odkostnienie tusz odbywać się może wyłącznie w zakładach przetwórstwa zatwierdzonych zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy lub dyrektyw 64/433/EWG i 71/118/EWG, i wyposażonych w pomieszczenia do odskórzania i rozbieralnie mięsa.
2. Kierownik lub dyrektor zakładu winien ułatwiać przeprowadzanie czynności związanych z kontrolą zakładu, a zwłaszcza wszelkich niezbędnych form obsługi. Winien też udostępniać do dyspozycji służb nadzoru niezbędne urządzenia oraz, na wniosek urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór, udzielać informacji o źródle, z którego pochodzi mięso sprowadzane do zakładu i o pochodzeniu odstrzelonej dzikiej zwierzyny.

3. a) Dziczyznę należy dostarczyć do pomieszczeń roboczych jeżeli i gdy jest to potrzebne. Po skrojeniu i ewentualnym zapakowaniu, mięso winno zostać niezwłocznie przekazane do odpowiedniej wychładzalni lub chłodni.
- b) Dziczyzna napływająca do rozbieralni mięsa musi być skontrolowana i, w razie konieczności, pozbawiona zbędnych części. Stanowisko pracy przeznaczone do wykonywania tych czynności musi być wyposażone w odpowiednie urządzenia i stosowne oświetlenie.
- c) Podczas porcjowania, odkostniania, owijania i pakowania, temperatura wewnętrzna mięsa z dzikiej zwierzyny musi być utrzymana na stałym poziomie $+7^{\circ}\text{C}$ lub niższym w przypadku grubej zwierzyny, oraz $+4^{\circ}\text{C}$ w przypadku drobnej zwierzyny. Podczas krojenia temperatura w rozbieralni mięsa nie może przekraczać $+12^{\circ}\text{C}$.
- d) Krojenie musi przebiegać tak, by uniknąć jakiegokolwiek zanieczyszczenia dziczyzny. Odłamki kości i skrzepy krwi muszą być usuwane. Mięso poddane krojeniu i nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi należy gromadzić w urządzeniach, pojemnikach lub pomieszczeniach wymienionych w rozdziale I, pkt. 5 lit. d).

ROZDZIAŁ V

BADANIE POUBOJOWE

1. Wszystkie części dziczyzny muszą być poddane badaniom poubojowym w ciągu 18 godzin od chwili przyjęcia do zakładu przetwórstwa w celu ustalenia, czy dziczyzna jest zdatna do spożycia przez ludzi; zwłaszcza jamy ciała muszą zostać otwarte w celu umożliwienia oględzin.
2. Na wniosek urzędowego lekarza weterynarii kręgosłup oraz głowa winny być wzdłużnie rozszczipione.
3. Urzędowy lekarz weterynarii w ramach badań poubojowych musi przeprowadzić:
 - a) oględziny dziczyzny i jej narządów wewnętrznych.

Jeżeli wyniki oględzin nie pozwalają na dokonanie oceny, należy przeprowadzić dokładniejsze badania w laboratorium. Badania te mogą się ograniczać do ilości próbek wystarczającej do oceny ogółu dziczyzny odstrzelonej podczas polowania;
 - b) badanie nieprawidłowości odnośnie do prawidłowości konsystencji, barwy i woni;
 - c) badanie palpacyjne narządów wewnętrznych, o ile uzna je za konieczne;
 - d) analizę pozostałości metodą pobierania próbek, zwłaszcza w przypadku, gdy istnieją poważne przesłanki do uznania jej za uzasadnioną.

W przypadku przeprowadzania dokładniejszych badań na podstawie tychże przesłanek, lekarz weterynarii winien poczekać do zakończenia tego badania, nim rozpocznie ocenę ogółu lub części dziczyzny odstrzelonej w czasie danego polowania, co do której można przypuszczać, że wykazuje te same nieprawidłowości;

- e) wykrycie cech, świadczących o tym, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. Odnosi się to zwłaszcza do następujących przypadków:
- (i) nieprawidłowego zachowania lub zaburzeń stanu ogólnego u żywych zwierząt, zgłoszonych przez myśliwego;
 - (ii) występowania guzów lub ropni, o ile są one liczne lub występują w narządach organów wewnętrznych lub mięśniach;
 - (iii) zapalenia stawów, zapalenia jąder, zmian w wątrobie i trzustce, zapalenia jelit lub okolicy pępkowej;
 - (iv) obecności ciał obcych w jamach ciała, zwłaszcza w żołądku i jelitach lub w moczu, w przypadku, gdy opłucna lub otrzewna mają zmienioną barwę;
 - (v) powstawania znacznych ilości gazu w przewodzie żołądkowo - jelitowym, wraz ze zmianą barwy narządów wewnętrznych;
 - (vi) znacznych nieprawidłowości barwy, konsystencji lub woni tkanki mięśniowej lub narządów;
 - (vii) złamań otwartych, o ile nie są bezpośrednio związane z polowaniem;
 - (viii) wycieńczenia oraz/lub uogólnionego lub miejscowego obrzęku;
 - (ix) oznak świadczących o tym, że narządy wewnętrzne przylegały ostatnio do opłucnej i otrzewnej;
 - (x) innych oczywistych rozległych zmian, takich jak zmiana barwy lub oznaki gnicia.

4. Urzędowy lekarz weterynarii winien zarządzić konfiskatę dziczyzny:

- którą charakteryzują zmiany chorobowe, z wyjątkiem niedawnych uszkodzeń, będących wynikiem odstrzału, oraz zlokalizowanych wad rozwojowych i nieprawidłowości, o ile czynią one mięso niezdatnym do spożycia przez ludzi lub niebezpiecznym dla ludzkiego zdrowia.
- pochodzącej od zwierząt, które nie zostały odstrzelone stosownie do krajowych przepisów łowieckich,
- u której podczas badania poubojowego stwierdzono objawy określone w ust. 3 lit. e)
- od drobnej zwierzyny, która została przejęta zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. d), tiret czwarte,

- u której stwierdzono zakażenie włośniami.
5. W przypadku pojawienia się wątpliwości, urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dalszych nacięć i badań odpowiednich części zwierząt koniecznych do podjęcia końcowej decyzji. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że przepisy higieny określone w niniejszym rozdziale są w sposób oczywisty łamane, lub że istnieją przeszkody dla przeprowadzenia stosownej kontroli weterynaryjnej, zostanie on uprawniony do wszczęcia postępowania odnośnie do wykorzystania sprzętu i zaplecza oraz podjęcia niezbędnych środków, aż do przerwania procesu produkcyjnego.
 6. Wyniki badań poubojowych zostaną zaprotokołowane przez urzędowego lekarza weterynarii i, w przypadku stwierdzenia chorób zakaźnych, zaraźliwych dla ludzi, o których mowa w art. 3 ust. 1 lit. d) tiret trzecie lub art. 9, podane do wiadomości właściwych władz weterynaryjnych odpowiedzialnych za nadzór nad terenami łowieckimi, z których pochodzi dana dziczyzna, oraz osób odpowiedzialnych za rzeczony teren.

ROZDZIAŁ VI

KONTROLA WETERYNARYJNA PORCJOWANEJ DZICZYZNY I MAGAZYNOWANEJ DZICZYZNY

Nadzór urzędowego lekarza weterynarii musi obejmować następujące czynności:

- nadzór nad przyjęciem i oddaniem mięsa,
- kontrola weterynaryjna nad mięsem przetrzymywanym w zakładach przetwórczych,
- kontrola weterynaryjna mięsa przed poddaniem go krojeniu oraz w czasie, gdy opuszcza ono zakład przetwórstwa wymieniony w tiret drugie,
- nadzór nad stanem czystości zaplecza, urządzeń i przyrządów, o których mowa w rozdziale I oraz nad higieną personelu oraz jego stroju,
- inne rodzaje nadzoru, które urzędowy lekarz weterynarii uzna za niezbędne dla zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.

ROZDZIAŁ VII

ZNAKOWANIE MIĘSA

1. Znakowanie mięsa musi być przeprowadzane pod kontrolą urzędowego lekarza weterynarii, który dla tego celu będzie przechowywał:
 - a) przyrządy do znakowania mięsa, przekazywane personelowi pomocniczemu wyłącznie w faktycznym czasie znakowania i na czas niezbędny do przeprowadzenia tej czynności;
 - b) etykiety i opakowania, jeżeli posiadają już one jedno z oznakowań lub pieczęci, o których mowa w ust. 2. Wymagana ilość etykiet, opakowań i pieczęci zostanie

wręczona przez urzędowego lekarza weterynarii personelowi pomocniczemu w czasie, gdy będą miały zostać użyte.

2. a) Oznakowanie sanitarne musi być:
- (i) pięciokątnym znakiem zawierającym następujące informacje zapisane idealnie czytelnym pismem:
- w górnej części - pełną nazwę lub inicjał(y) kraju wysyłki zapisane drukiem; dla krajów Wspólnoty są to następujące litery: B / D / DK / EL / ESP / F / IRL / I / L / NL / P / UK,
 - po środku - numer weterynaryjnego zatwierdzenia zakładu przetwórczego lub, stosownie, rozbieralni mięsa,
 - w dolnej części - jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE, EOEF, EWG, EOK, EEC, EEG lub inicjały określające państwa trzecie będące krajem pochodzenia.
- Wysokość liter i cyfr musi odpowiadać wymaganiom Załącznika I, rozdział XI dyrektywy 64/433/EWG dla grubej zwierzyny łownej oraz Załącznika I, rozdział III dyrektywy 91/495/EWG dla drobnej zwierzyny łownej;
- (ii) pięciokątną pieczęcią, wystarczająco dużą, by pomieścić informacje wymienione w lit. a);
- b) Materiał użyty do oznakowania musi spełniać wszelkie wymogi higieny, a informacje, o których mowa w lit. a) muszą być na nim umieszczone w idealnie czytelnej formie.
- c) (i) Oznakowanie sanitarne, o którym mowa w lit. a), winno być zastosowane:
- na nieopakowanych tuszach - za pomocą pieczęci zawierającej informacje wymienione w lit. a),
 - na, lub w sposób widoczny pod osłonkami i innymi opakowaniami tusz,
 - na, lub w sposób widoczny pod osłonkami i innymi opakowaniami części tusz lub podrobów, opakowanych w małych ilościach.
- (ii) Oznakowanie sanitarne, o którym mowa w pkt. a) ii) winno być stosowane dla dużych opakowań.

ROZDZIAŁ VIII

OWIJANIE I PAKOWANIE MIĘSA Z DZIKIEJ ZWIERZINY

1. a) Opakowania (np. skrzynie do pakowania, pudła kartonowe) muszą spełniać wszelkie normy higieny, w szczególności:
 - nie mogą zmieniać właściwości organoleptycznych mięsa,
 - muszą zapobiegać przenikaniu do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - muszą być wystarczająco mocne, by zapewnić skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu i dostawy.
- b) Opakowania nie mogą być użyte ponownie do mięsa z dzikiej zwierzyny, o ile nie są wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i nie zostały uprzednio wyczyszczone i wydezynfekowane.

2. Pakowanie mięsa z dzikiej zwierzyny musi być przeprowadzone natychmiast po skrojeniu zgodnie z wymogami higieny.

Oślonka mięsa musi być przezroczysta, bezbarwna i musi spełniać warunki przedstawione w tiret pierwsze i drugie ust. 1 lit. a); nie może być użyta do ponownego pakowania dziczyzny.

3. Owinięte mięso z dzikiej zwierzyny musi być opakowane.
4. Jednakże jeżeli oślonki mięsa spełniają wszelkie warunki ochronne opakowania, nie muszą być przezroczyste i bezbarwne, i umieszczanie mięsa w drugim pojemniku nie jest konieczne, pod warunkiem, że spełnione zostaną pozostałe warunki ust. 1.
5. Krojenie, odkostnienie, owijanie i pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu spełniającym następujące warunki:

- a) pomieszczenie to musi być wystarczająco duże i tak urządzone, by zapewnione były higieniczne warunki pracy;
- b) opakowania i oślonki muszą być umieszczone w zapieczętowanym pokrowcu ochronnym bezpośrednio po wyprodukowaniu; pokrowiec ten musi być zabezpieczony przed zniszczeniem podczas transportu do zakładu przetwórstwa i przechowywany w higienicznych warunkach w oddzielnym pomieszczeniu zakładu;
- c) pomieszczenia do magazynowania materiałów opakunkowych muszą być bezpyłowe i wolne od robactwa i nie mogą mieć połączenia powietrznego z pomieszczeniami zawierającymi substancje, które mogą skazić mięso. Opakowania nie mogą być przechowywane na podłodze;
- d) przed przeniesieniem do pomieszczenia roboczego, opakowania muszą być gromadzone w higienicznych warunkach;
- e) opakowania muszą być przeniesione do pomieszczenia roboczego przy zachowaniu norm higieny i niezwłocznie wykorzystane. Nie mogą być one przenoszone przez personel zajmujący się mięsem;

- f) natychmiast po opakowaniu mięso musi być umieszczone w przeznaczonym do tego magazynie.
6. Opakowania, o których mowa w niniejszym rozdziale mogą zawierać jedynie krojone mięso z dzikiej zwierzyny pochodzące od tego samego gatunku zwierząt.

ROZDZIAŁ IX

ŚWIADECTWO ZDROWIA

Dziczyzna musi być, podczas transportu do miejsca przeznaczenia, opatrzona oryginałem świadectwa zdrowia wydanym przez urzędowego lekarza weterynarii podczas załadunku.

Świadectwo to musi odpowiadać w formie i treści wzorcowi w Załączniku II i być sporządzone w oficjalnym języku lub językach miejsca przeznaczenia. Musi składać się z pojedynczego arkusza papieru.

ROZDZIAŁ X

MAGAZYNOWANIE

Po badaniu poubojowym, mięso dzikiej zwierzyny winno być schłodzone lub zamrożone i przechowywane w temperaturze, która w przypadku schłodzenia nie może przekroczyć $+4^{\circ}\text{C}$ u drobnej dziczyzny i $+7^{\circ}\text{C}$ u grubej zwierzyny łownej, a w przypadku zamrożenia nie może przekroczyć -12°C .

ROZDZIAŁ XI

TRANSPORT

1. Dziczyzna musi być przewożona w taki sposób, aby podczas transportu była zabezpieczona przez wszelkimi czynnikami mogącymi wywołać jej skażenie lub uszkodzenie, mając na względzie czas trwania i warunki transportu oraz rodzaj środków transportu. Zwłaszcza pojazdy użyte do transportu muszą być wyposażone w taki sposób, by temperatury określone w rozdziale X nie zostały przekroczone.
2. Dziczyzna nie może być przewożona w pojeździe lub kontenerze, który nie został oczyszczony i poddany dezynfekcji.
3. Nieopakowane tusze lub półtusze muszą być zawieszane lub umieszczone na podpórkach, lub umieszczone w odpornych na korozję pojemnikach. Podpórki opakowania i pojemniki muszą spełniać wymogi higieny oraz przepisy niniejszej dyrektywy, zwłaszcza w odniesieniu do opakowań. Mogą one być użyte ponownie tylko po wyczyszczeniu i dezynfekcji.
4. Urzędowy lekarz weterynarii winien zagwarantować przed wysyłką, że pojazdy transportowe i warunki załadunku spełniają wymogi sanitarno-higieniczne, o których mowa w niniejszym rozdziale.

ZAŁĄCZNIK II

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA PUBLICZNEGO / ZDROWIA ZWIERZĄT

dla dziczyzny¹ przeznaczonej do wysyłki do Państwa Członkowskiego po przewiezieniu przez terytorium państwa trzeciego

Państwo eksportujące: Numer²:

Ministerstwo:

Właściwe służby:

Odniesienie²:

I. Specyfikacja mięsa

Dziczyzna pochodząca od:
(gatunek zwierząt)

Sposób cięcia:

Sposób pakowania:

Liczba opakowań:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zakładów:

.....
.....
.....

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonych krajalni⁴:

.....
.....

III. Miejsce przeznaczenia dziczyzny

Mięso będzie wysłane

Z
(miejsce załadunku)

do
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu³:

Nazwa i adres nadawcy:

.....
Nazwa i adres odbiorcy:
.....

¹ Dziczyzna, które nie została poddana obróbce innej niż schłodzenie lub mrożenie, zapewniające jej konserwację.

² Nieobowiązkowe.

³ Określić numer lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

⁴ Skreślić, jeżeli stosowne.

IV. Świadectwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) dziczyzna pochodząca od gatunków opisanych powyżej została pozyskana w zakładzie przetwórstwa usytuowanym w regionie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom weterynaryjnym i została uznana za zdatną do spożycia przez ludzi zgodnie z kontrolą weterynaryjną, przeprowadzoną zgodnie z dyrektywą 92/45/EWG¹.
- b) pojazdy lub kontenery oraz warunki ładowania niniejszej przesyłki spełniają wymogi higieny określone w niniejszej dyrektywie.
- c) dzika zwierzyna lub dziczyzna² jest przeznaczona do przesłania do Państwa Członkowskiego po przewiezieniu przez terytorium państwa trzeciego.

Sporządzono w, dnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

¹ Łącznie z badaniem trychinoskopowym, przewidzianym w art. 3 ust. 3.

² Skreślić, jeżeli B nie ma zastosowania.

DYREKTYWA RADY NR 92/116/EWG

z dnia 17 grudnia 1992 r.

zmieniająca i aktualizująca dyrektywę 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym

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:

mięso drobiowe jest umieszczone w wykazie produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel tymi produktami stanowi istotne źródło dochodów rolników;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz zwiększenia jego wydajności, muszą zostać ustanowione na szczeblu wspólnotowym zasady zdrowia publicznego wpływające na produkcję i wprowadzanie na rynek;

dyrektywa 71/118/EWG⁴ ustanowiła warunki zdrowotne wymagane do celów handlu mięsem drobiowym;

Wspólnota musi przyjąć środki mające na celu stopniowe ustanowienie rynku wewnętrznego obejmującego obszar bez granic wewnętrznych, w okresie do dnia 31 grudnia 1992 r.;

dyrektywa 89/662/EWG⁵, ustanowiła zasady kontroli, jakie mają być zastosowane w celu urzeczywistnienia rynku wewnętrznego, w szczególności zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach między Państwami Członkowskimi; w odniesieniu do handlu zasady te muszą być stosowane w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego;

aby osiągnąć ten cel, należy zmienić zasady ustanowione w dyrektywie 71/118/EWG, aby była ona zgodna z nowym podejściem na poziomie wspólnotowym;

¹ Dz.U. nr C 36 z 14.02.1992, str. 9. Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 71. Dz.U. nr C 276 z 23.10.1991, str. 10. Dz.U. nr C 262 z 14.10.1981, str. 3.

² Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991, str. 56; oraz Dz.U. nr C 129 z 20.05.1991, str. 166.

³ Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 56.

⁴ Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 90/654/EWG (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 48).

⁵ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

główna odpowiedzialność za zgodność z wymaganiami niniejszej dyrektywy spoczywa na producentach, a właściwe władze mają obowiązek monitorowania zastosowania tej zasady samokontroli;

dostosowanie to musi w szczególności mieć na celu ujednoczenie wymagań zdrowotnych stosowanych w produkcji, przy składowaniu i transporcie mięsa drobiowego;

wyduje się konieczne wyłączenie z zakresu niniejszej dyrektywy niektórych rodzajów sprzedaży bezpośredniej;

niniejsza dyrektywa nie powinna być stosowana do niektórych produktów sprzedawanych bezpośrednio przez producenta konsumentowi;

możliwe jest, iż z uwagi na niektóre szczególne okoliczności, niektóre zakłady prowadzące działalność przed dniem 1 stycznia 1992 r. nie będą w stanie przestrzegać wszystkich przepisów ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

należy wprowadzić system zatwierdzający w odniesieniu do zakładów spełniających wymagania zdrowotne określone w niniejszej dyrektywie, oraz wspólnotową procedurę kontrolną w celu zapewnienia, że warunki takich zatwierdzeń są przestrzegane;

zakłady o niskiej wydajności powinny zostać zatwierdzone na podstawie kryteriów dotyczących uproszczonej struktury i infrastruktury, zgodnie z zasadami higieny ustanowionymi w niniejszej dyrektywie;

oznakowanie zdrowotne mięsa drobiowego stanowi najwłaściwszy sposób zagwarantowania właściwym władzom w miejscu przeznaczenia, że przesyłka jest zgodna z przepisami niniejszej dyrektywy; należy utrzymać świadectwo zdrowia w zakresie, w jakim jest ono utrzymywane z uwagi na zdrowie zwierząt, w celu kontroli miejsca przeznaczenia niektórych partii mięsa drobiowego;

produkty pochodzące z państw trzecich znajdujące się na rynku Wspólnoty muszą zapewniać ten sam poziom ochrony w odniesieniu do zdrowia ludzkiego; należy w związku z tym wymagać w odniesieniu do tych produktów, gwarancji równoważnych z gwarancjami wymaganymi w stosunku do produktów pochodzenia wspólnotowego, oraz powinny one podlegać zasadom i przepisom dotyczącym kontroli, zawartym w dyrektywie Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiającej zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich⁶⁶;

aby uwzględnić niezbędny czas potrzebny do ustalenia wspólnotowej procedury kontrolnej, mającej na celu zapewnienie przestrzegania przez państwa trzecie gwarancji przewidzianych w niniejszej dyrektywie, należy w okresie przejściowym utrzymać krajowe przepisy dotyczące kontroli wobec tych krajów;

należy powierzyć Komisji zadanie podjęcia niektórych środków w celu wykonania niniejszej dyrektywy; w tym celu należy ustanowić procedury ścisłej i skutecznej współpracy między

⁶⁶ Dz.U. nr L 373, z 31.12.1990, str.1 Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

z uwagi na szczególne trudności w zaopatrzeniu Republiki Greckiej związane z jej położeniem geograficznym, należy przewidzieć odstępstwa dla tego Państwa Członkowskiego; z tego samego powodu należy przyznać dodatkowe terminy na dostosowanie się do wymagań niniejszej dyrektywy regionom peryferyjnym;

przyjęcie specjalnych przepisów wobec produktów objętych niniejszą dyrektywą pozostaje bez uszczerbku dla przyjęcia przepisów odnoszących się w sposób ogólny do higieny i bezpieczeństwa żywności, w odniesieniu do których Komisja przedstawiła wniosek dyrektywy ramowej;

termin transpozycji niniejszej dyrektywy nie może wpływać na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach z dniem 1 stycznia 1993 r.;

w trosce o zachowanie jasności, należy aktualizować dyrektywę 71/118/EWG,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Tytuł, artykuły i załączniki do dyrektywy 71/118/EWG zastępuje się tekstem zamieszczonym w załączniku B do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

1. W art. 3 lit. A dyrektywy Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi⁷ w pkt. 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„2. przygotowane ze świeżego mięsa określonego w art. 2 lit. d) pod warunkiem, że mięso przywożone z państw trzecich spełnia minimalne wymagania zgodnie z rozdziałem III dyrektywy 71/118/EWG i podlega kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;”

b) po odniesieniu do dyrektywy 64/433/EWG w części wprowadzającej akapitu drugiego dodaje się, co następuje:

„oraz art. 4 ust. 1 akapit trzeci i załącznik I rozdział IX do dyrektywy 71/118/EWG i ogólnie, wszelkie mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z regułami wspólnotowymi.”

2. Dyrektywa Komisji 80/879/EWG z dnia 3 września 1980 r. w sprawie oznakowań sanitarnych dużych opakowań świeżego mięsa drobiowego⁸ traci moc.

3. W art. 3 ust. 4 lit. i) akapit drugi dyrektywy Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r.

⁷ Dz.U. nr L 26 z 31.09.1977, str. 85. Dyrektywa zaktualizowana przez dyrektywę 92/5/EWG (Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str. 1) i ostatnio zmieniona przez dyrektywę 92/45/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35).

⁸ Dz.U. nr L 251 z 24.09.1980, str. 10. Dyrektywa zmieniona przez decyzję 92/189/EWG (Dz.U. nr L 87 z 2.04.1992, str. 25).

w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszący się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny⁹ otrzymuje brzmienie:

„Przepisy pkt 68 rozdział XII dyrektywy 71/118/EWG w sprawie oznakowań zdrowotnych dużych opakowań stosuje się odpowiednio do mięsa z drobnej zwierzyny łownej”

4. W dyrektywie Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich¹⁰ wprowadza się następujące zmiany:

a) Art. 3 A ust. 6 otrzymuje brzmienie:

„6) jeśli jest przeznaczony dla Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu, lub do Państwa Członkowskiego z tranzytem przez państwo trzecie, zaopatrzone w świadectwo zdrowia znajdujące się w Załączniku.”

b) Załącznik zastępuje się załącznikiem A do niniejszej dyrektywy.

5. W art. 2 akapit drugi pkt 3 dyrektywy Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej¹¹, wyrazy „w art. 1 dyrektywy 71/118/EWG” zastępuje się wyrazami „w art. 2 dyrektywy 71/118/EWG”.

Artykuł 3

1. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, najpóźniej do dnia 1 stycznia 1994 r., z wyjątkiem zakładów znajdujących się:

- w regionach peryferyjnych uznanych zgodnie z art. 17 dyrektywy 90/675/EWG¹², włączając Wyspy Kanaryjskie w odniesieniu do Królestwa Hiszpanii, oraz zgodnie z art. 13 dyrektywy 91/496/EWG¹³, i
- w nowych landach Republiki Federalnej Niemiec objętych planami restrukturyzacyjnymi,

które muszą dostosować się do niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 1 stycznia 1995 r.; produkty z tych zakładów muszą być wprowadzane do obrotu w tych regionach.

⁹ Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35.

¹⁰ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

¹¹ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41.

¹² Dyrektywa Rady z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnej zwierząt wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1). Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

¹³ Dyrektywa Rady z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnej zwierząt wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich oraz zmieniająca dyrektywy 89/662/EWG, 90/425/EWG oraz 90/675/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56). Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 91/628/EWG (Dz.U. nr L 340 z 11.12.1991, str. 17).

Powiadomią one niezwłocznie Komisję o przyjętych przepisach.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie

2. Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

3. Wyznaczenie terminu transpozycji niniejszej dyrektywy na dzień 1 stycznia 1994 r., pozostaje bez uszczerbku dla zniesienia kontroli weterynaryjnych na granicach, przewidzianego w dyrektywie 89/662/EWG.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 17 grudnia 1992 r.

W imieniu Rady

J. GUMMER

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK A

„ZAŁĄCZNIK

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego¹

Nr²:.....

Miejsce załadunku:.....

Ministerstwo:.....

Wydział:.....

Referencje²:

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z:.....
(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj części:.....

Rodzaj opakowania:.....

Ilość części lub opakowań:.....

Miesiąc i rok (lata) zamrożenia:.....

Waga netto:.....

II. Pochodzenie mięsa

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) ubojni:

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego(-nych) zakładu(-ów) rozbioru:

.....

¹ Świeże mięso drobiowe oznacza świeże mięso z następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki, gęsi, przepiórki, gołębie, bażanty i kuropatwy, niepoddane żadnym zabiegom konserwującym. Także, mięso schłodzone i mrożone uważa się za świeże.

² Fakultatywnie.

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) chłodni składowej(-ych):.....

.....

III. Miejsce przeznaczenia mięsa

Mięso zostanie wysłane z:.....
(miejsce załadunku)

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

następującym środkiem transportu³:.....

Nazwisko i adres wysyłającego:.....

.....

Nazwisko i adres odbiorcy:.....

.....

IV. Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że opisane powyżej mięso drobiowe spełnia wymagania dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, oraz ponadto wymagania art. 3 ust. A pkt 1 akapit drugi tej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone do Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu.”

Sporządzono w....., dnia.....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

³ W odniesieniu do wagonów i ciężarówek zaznaczyć numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów numer lotu, a w przypadku statków nazwę i w razie potrzeby numer kontenera.

ZAŁĄCZNIK B

Dyrektywa Rady 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego

ROZDZIAŁ PIERWSZY

Przepisy ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy sanitarne w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa drobiowego.

Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do rozbierania i składowania świeżego mięsa drobiowego w sklepach detalicznych lub w pomieszczeniach przylegających do punktów sprzedaży, gdzie rozbieranie i składowanie wykonywane jest jedynie w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentowi. Takie czynności podlegają publicznym kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych regulujących handel detaliczny.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicje wymienione w art. 2 lit. l)-n) oraz q)-s) dyrektywy 77/99/EWG¹⁴.

Dodatkowo mają zastosowanie następujące definicje:

1. „*mięso drobiowe*” oznacza wszystkie części nadające się do spożycia przez ludzi pochodzące z ptactwa domowego należącego do następujących gatunków: kurczęta, indyki, perliczki, kaczki, gęsi i inne ptactwo domowe;
2. „*świeże mięso drobiowe*” oznacza mięso drobiowe, łącznie z mięsem pakowanym próżniowo lub w kontrolowanych warunkach atmosferycznych, które nie zostało poddane żadnym zabiegom konserwującym innym niż schłodzenie, czy mrożenie;
3. „*tusze*” oznaczają całe korpusy drobiu określonego w pkt. 1 po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu; jednakże, nie jest obowiązkowe odjęcie serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz części kończyn na wysokości stępu, jak również odjęcie głowy, przełyku i tchawicy;
4. „*części tuszy*” oznaczają części tuszy określonych w pkt. 3;
5. „*podroby*” oznaczają świeże mięso drobiowe inne niż tusze określone w pkt. 3, nawet jeśli są naturalnie połączone z tuszą, oraz głowę i kończyny, jeśli występują osobno z tuszą;
6. „*wnętrznosci*” oznaczają podroby znajdujące się w jamie piersiowej, brzusznej i miednicy, a w miarę potrzeby, łącznie z tchawicą, przełykiem i wolem;

¹⁴ Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85. Dyrektywa zaktualizowana przez dyrektywę 92/5/EWG (Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str. 1) oraz ostatnio zmieniona przez dyrektywę 92/45/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35).

7. „*urzędowy lekarz weterynarii*” oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;
8. „*pomocnik*” oznacza osobę urzędowo wyznaczoną przez właściwe władze zgodnie z art. 8 ust. 2 do pomocy urzędowemu lekarzowi weterynarii;
9. „*badanie przedubojowe*” oznacza badanie żywego drobiu dokonane zgodnie z załącznikiem I rozdział VI;
10. „*badanie poubojowe*” oznacza badanie drobiu ubitego w ubojni, dokonane zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII;
11. „*środki transportu*” oznaczają przeznaczone do załadunku części w pojazdach silnikowych, pojazdach szynowych, samolotach oraz ładownie statków lub kontenery do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
12. „*zakład*” oznacza zatwierdzoną ubojnię, zatwierdzony zakład rozbioru, zatwierdzoną chłodnię składową oraz zatwierdzony zakład przepakowywania lub zespół kilku takich zakładów.

ROZDZIAŁ II

Przepisy stosowane do produkcji wspólnotowej

Artykuł 3

- I. Świeże mięso drobiowe musi spełniać następujące warunki:
 - A. Tusze i podroby muszą:
 - a) pochodzić ze zwierzęcia poddanego badaniu przedubojowemu zgodnie z załącznikiem I rozdział VI, oraz uznanego w tym badaniu za nadające się do uboju w celu wprowadzenia na rynek świeżego mięsa drobiowego;
 - b) być uzyskane z zatwierdzonej ubojni poddanej samokontroli zgodnie z art. 6 ust. 2, oraz kontroli właściwych władz zgodnie z art. 8;
 - c) być przetwarzane w należytych warunkach sanitarnych zgodnie z załącznikiem I rozdział VII;
 - d) zostać poddane badaniu poubojowemu zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII, oraz uznane za nadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;
 - e) posiadać oznakowanie zdrowotne zgodnie z załącznikiem I rozdział XII pod warunkiem, że oznakowanie takie nie jest konieczne w odniesieniu do tusz przeznaczonych do rozbioru w tym samym zakładzie;
 - f) po badaniu poubojowym zostać poddane czynnościom zgodnie z załącznikiem I rozdział VII pkt 46, oraz składowane zgodnie z załącznikiem

I rozdział XIII w należytych warunkach sanitarnych;

- g) zostać odpowiednio opakowane zgodnie z załącznikiem I rozdział XIV; w przypadku stosowania powłoki ochronnej, musi ona spełniać wymagania tego rozdziału;

W razie potrzeby można podjąć decyzję o uzupełnieniu przepisów tego rozdziału zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, aby w szczególności uwzględnić różne formy prezentacji stosowane w handlu pod warunkiem, że są one zgodne z zasadami higieny;

- h) być transportowane zgodnie z załącznikiem I rozdział XV;

- i) w trakcie transportu powinno się do nich załączyć:

- albo dokument handlowy, który musi:
 - oprócz danych szczegółowych przewidzianych w załączniku I rozdział XII pkt 66, zawierać numer kodu pozwalający na identyfikację właściwej władzy odpowiedzialnej za kontrolę zakładu pochodzenia, oraz urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za inspekcję sanitarną w dniu produkcji mięsa,
 - być przechowywany przez odbiorcę przez okres co najmniej roku, aby możliwe było jego okazanie na wniosek właściwego organu,
- albo też świadectwo zdrowia wymienione w załączniku VI w przypadku świeżego mięsa drobiowego określonego w art. 2, uzyskanego z ubojni znajdującej się w regionie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom ze względów zdrowotnych, lub w przypadku świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do innego Państwa Członkowskiego z tranzytem przez państwo trzecie w zaplombowanych środkach transportu.

Szczegółowe zasady stosowania niniejszego punktu, w szczególności odnoszące się do przyznawania numerów kodów i zgodności jednego lub wielu wykazów właściwych władz, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

- B. 1. Części tuszy lub mięso bez kości musi:

- a) zostać rozebrane i/lub pozbawione kości w zatwierdzonym zakładzie rozbioru i skontrolowane zgodnie z art. 6;
- b) zostać rozebrane i uzyskane zgodnie z wymaganiami załącznika I rozdział VII i pochodzić:
 - albo ze zwierząt ubitych we Wspólnocie i odpowiadających wymaganiom wymienionym w pkt. A niniejszego artykułu,

- albo z tusz ptactwa domowego przywożonych z państw trzecich zgodnie z załącznikiem I rozdział III, oraz poddanych kontrolom przewidzianym przez dyrektywę 90/675/EWG¹⁵;
 - c) zostać poddane kontroli przewidzianej w art. 8 ust. 1 lit. b) (ii);
 - d) spełniać warunki określone w pkt. A lit. c), h) i i) niniejszego artykułu;
 - e) zostać opakowane lub oznaczone zgodnie z pkt. A lit. e) i g) niniejszego artykułu, na miejscu lub w zakładach przepakowywania specjalnie zatwierdzonych przez właściwe do tego celu władze;
 - f) być składowane w należytych warunkach sanitarnych i zgodnie z załącznikiem I rozdział XIII.
2. Przy opraciwaniu przez zakłady rozbioru świeżego mięsa inne niż mięso drobiowe, musi ono odpowiadać obowiązującym normom dyrektyw 64/433/EWG¹⁶, 91/495/EWG¹⁷ i 92/45/EWG¹⁸.
- C. Świeże mięso, które zgodnie z niniejszą dyrektywą było składowane w chłodni składowej zatwierdzonej przez Państwo Członkowskie, i od tego czasu nie zostało poddane żadnym czynnościom oprócz czynności związanych ze składowaniem, musi spełniać wymagania określone w pkt. A lit. c), e), g) i h) oraz w pkt. B niniejszego artykułu, lub być świeżym mięsem drobiowym przywożonym z państw trzecich zgodnie z rozdziałem III, oraz musi zostać poddane kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG.
- II. Państwa Członkowskie mogą odstąpić od stosowania wymagań określonych w pkt. A w przypadku, gdy rolnicy posiadający produkcję roczną niższą niż 10.000 ptaków z rodzajów określonych w art. 2 akapit drugi pkt 1, dostarczają świeże mięso drobiowe pochodzące z ich gospodarstw w niewielkich ilościach:
- bezpośrednio konsumentowi końcowemu w gospodarstwie lub na najbliższy targ tygodniowy,
 - albo sprzedawcy detalicznemu w celu bezpośredniej sprzedaży końcowemu konsumentowi pod warunkiem, że sprzedawca ten prowadzi swoją działalność w tej samej miejscowości, co producent lub w miejscowości sąsiedniej.

Państwa Członkowskie mogą określić warunki, w jakich wymienione operacje, na zasadzie odstępstwa od pkt. B, mogą stosować się do rozbierania.

Wyjątek ten nie ma zastosowania w przypadku sprzedaży obwoźnej, wysyłkowej lub

¹⁵ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1. Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

¹⁶ Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 69).

¹⁷ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41.

¹⁸ Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35.

sprzedaży na targu, jeżeli chodzi o sprzedawcę detalicznego.

Wymienione operacje muszą podlegać publicznym kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych.

- III. Ponadto, bez uszczerbku dla wspólnotowych wymagań dotyczących zdrowia zwierząt, ust. I nie stosuje się do:
- a) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do innych celów niż spożycie przez ludzi;
 - b) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego na wystawy, do specjalnych badań lub analiz pod warunkiem, że urzędowa kontrola pozwala na zagwarantowanie, że mięso to nie będzie przeznaczone do spożycia przez ludzi i po wykonaniu specjalnych badań lub analiz zostanie zniszczone, z wyjątkiem mięsa wykorzystanego do celów analiz;
 - c) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego wyłącznie na zaopatrzenie organizacji międzynarodowych.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że w uzupełnieniu do wymagań przewidzianych w art. 3 ust. I pkt A i bez uszczerbku dla reguł wspólnotowych dotyczących wykrywania obecności pozostałości w zwierzętach i świeżym mięsie, świeże mięso drobiowe lub drób zostały poddane:

- a) badaniom na obecność pozostałości, jeśli urzędowy lekarz weterynarii podejrzewa ich obecność na podstawie wyników badań przedubojowych lub innej informacji;
- b) pobraniu próbek przewidzianemu w załączniku IV (I) dyrektywy 92/117/EWG¹⁹.

Badania przewidziane w lit. a) muszą zostać wykonane w celu poszukiwania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym i ich pochodnych, zgodnie z okresami oczekiwania, oraz innych substancji niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia ludzi przenoszonych w mięsie drobiowym.

Badania określone w akapicie poprzednim muszą być przeprowadzone zgodnie z uznanymi naukowo i sprawdzonymi metodami, w szczególności z tymi, które są określone na poziomie wspólnotowym lub międzynarodowym.

Musi istnieć możliwość oceny wyników badań przy użyciu metod odniesienia ustalonych zgodnie z procedurą określoną w ust. 3.

W przypadku wyniku pozytywnego, urzędowy lekarz weterynarii podejmuje właściwe środki, aby uwzględnić zaistniałe zagrożenie, w szczególności, aby:

¹⁹ Dyrektywa Rady 92/117/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r., dotycząca środków ochrony przed określonymi chorobami odzwierzęcymi i odzwierzęcymi czynnikami chorobotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego, w celu zapobieżenia zakażeniom i zatruciom przenoszonym przez żywność (patrz str. 38 niniejszego Dziennika Urzędowego).

- przystąpić do wzmożonej kontroli hodowanego drobiu lub partii mięsa otrzymanego w technologicznie podobnych warunkach i mogącego stanowić takie samo zagrożenie,
 - przystąpić do kontroli innych stad z gospodarstwa pochodzenia oraz, jeśli problem się powtórzy, podjąć odpowiednie środki dotyczące gospodarstwa pochodzenia,
 - w przypadku skażenia okolicznego, podjąć środki dotyczące taśmy produkcyjnej.
2. Normy tolerancji dla substancji określonych w ust. 1, innych niż określone w dyrektywie 86/366/EWG²⁰, ustala się na podstawie procedury przewidzianej w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90²¹.
3. Metody odniesienia ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

Zgodnie z tą samą procedurą można podjąć decyzję o rozszerzeniu badań na substancje inne niż określone w ust. 1.

4. Do czasu wejścia w życie środków wykonawczych dotyczących niniejszego artykułu, stosuje się nadal przepisy krajowe, z zastrzeżeniem przepisów ogólnych Traktatu.

Artykuł 5

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektyw 91/494/EWG²², 81/602/EWG²³ i 88/146/EWG²⁴ oraz ograniczeń nałożonych przez dyrektywę 92/117/EWG, mięso drobiowe nie może być wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi, jeśli:
- a) pochodzi z drobiu dotkniętego chorobami wymienionymi w dyrektywie 91/494/EWG;
 - b) zawiera ślady pozostałości w ilościach przekraczających normy tolerancji określone zgodnie z art. 4 ust. 2, zostało poddane działaniu antybiotyków lub zawiera środki zmiękczone lub konserwujące, o ile są one dozwolone na mocy ustawodawstwa wspólnotowego, pod warunkiem że zakazane jest stosowanie środków sprzyjających retencji wody oraz partii mięsa drobiowego otrzymywanego w technologicznie podobnych warunkach i mogącego z tego powodu stanowić takie samo zagrożenie.
 - c) pochodzi ze zwierząt, które okazały się dotknięte jedną z wad wymienionych w załączniku I rozdział IX pkt 53 lit. a);
 - d) zostało zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z załącznikiem I rozdział IX pkt 53 lit. b) i pkt 54.
2. Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych, niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy Państw Członkowskich dotyczące obróbki mięsa drobiowego za pomocą

²⁰ Dz.U. nr L 221 z 7.08.1986, str. 43.

²¹ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 1). Rozporządzenie ostatnio zmienione przez rozporządzenie Komisji (EWG) nr 675/92 (Dz.U. nr L 73 z 19.03.1992, str. 8).

²² Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

²³ Dz.U. nr L 222 z 7.08.1981, str. 32. Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 85/358/EWG (Dz.U. nr L 191 z 23.07.1985, str. 46).

²⁴ Dz.U. nr L 70 z 16.03.1988, str. 16.

promieniowania jonizującego i ultrafioletowego. Wszelki handel produktami poddanymi tego rodzaju zabiegom podlega art. 5 ust. 2 dyrektywy 89/662/EWG. W tym celu Państwo Członkowskie pochodzenia, które stosuje taką obróbkę, nie wysyła produktów poddanych takim zabiegom do Państwa Członkowskiego, którego ustawodawstwo zabrania takiej obróbki na swoim terytorium, oraz które poinformowało o takim zakazie Komisję i inne Państwa Członkowskie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego.

Artykuł 6

1. Każde Państwo Członkowskie sporządza wykaz zatwierdzonych zakładów innych niż określone w art. 7, przy czym każdy z nich posiada weterynaryjny numer identyfikacyjny. Przekazuje ono ten wykaz pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji.

Zakładowi przetwarzającemu lub przepakowującemu produkty uzyskane z surowców objętych jedną z dyrektyw określonych w art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG, można przyznać jeden numer identyfikacyjny.

Właściwe władze nie zatwierdzą zakładu, jeśli nie mają gwarancji, że spełnia on przepisy niniejszej dyrektywy.

W przypadku stwierdzenia niedostatecznej higieny oraz jeżeli środki przewidziane w załączniku I rozdział VIII pkt 51 akapit drugi okazały się niewystarczające, w celu zaradzenia tej sytuacji, właściwe władze krajowe tymczasowo zawieszają zatwierdzenie.

Jeśli kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel nie zaradzą stwierdzonym brakom w terminie wyznaczonym przez właściwe władze krajowe, wycofują one zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie uwzględnia wnioski z każdej dokonanej kontroli zgodnie z art. 10. Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja są informowane o wycofaniu zatwierdzenia.

2. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi przeprowadzać regularne kontrole higieny ogólnej w odniesieniu do warunków produkcji w swoim zakładzie, między innymi poprzez kontrolę mikrobiologiczną.

Kontrole muszą obejmować narzędzia, urządzenia i maszyny na wszystkich etapach produkcji, oraz w miarę potrzeby produkty.

Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel muszą być w stanie, na wniosek właściwych władz, poinformować urzędowego lekarza weterynarii lub biegłych lekarzy weterynarii Komisji o rodzaju, częstotliwości i wynikach dokonanych kontroli, w miarę potrzeby wraz z nazwą laboratorium kontrolującego.

Rodzaj kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i badań bakteriologicznych zostaną określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

3. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi wprowadzić program szkolenia personelu, umożliwiający pracownikom spełnienie warunków higieny w zakresie produkcji, dostosowanych do struktury produkcji.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za zakład musi być zaangażowany w

planowanie i realizację tego programu.

4. Kierownik zakładu rozbioru lub przepakowywania, właściciel lub jego przedstawiciel musi prowadzić rejestr przychodzącego i wychodzącego z zakładu świeżego mięsa drobiowego, określający rodzaj otrzymanego mięsa drobiowego.

5. Inspekcja i kontrola zakładu dokonywana jest na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, któremu może towarzyszyć w wykonywaniu zadań czysto technicznych personel pomocniczy zgodnie z art. 8 ust. 2. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili wolny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia, że przepisy niniejszej dyrektywy są przestrzegane.

Urzędowy lekarz weterynarii musi przeprowadzać regularne analizy wyników kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie tych analiz, przeprowadzać uzupełniające badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub na produktach.

Wyniki tych analiz są umieszczone w sprawozdaniu, o którego wnioskach lub zaleceniach informowany jest kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, który czuwa nad usunięciem stwierdzonych braków w celu poprawy warunków higieny.

Artykuł 7

A. Zgodnie z załącznikiem II Państwa Członkowskie mogą zwolnić ubojnie przerabiające mniej niż 150.000 ptaków rocznie, z wymagań strukturalnych lub infrastrukturalnych określonych w załączniku I, pod warunkiem że spełniają one następujące wymagania:

1. dane zakłady muszą podlegać specjalnej rejestracji weterynaryjnej i posiadać specjalny numer identyfikacyjny związany z lokalną jednostką kontrolną.

Aby uzyskać zatwierdzenie właściwego organu krajowego:

- a) zakład musi spełniać warunki zatwierdzenia ustanowione w załączniku II;
- b) kierownik ubojni, właściciel lub jego przedstawiciel musi prowadzić rejestr:
 - zwierząt przychodzących i produktów uboju wychodzących z zakładu,
 - przeprowadzonych kontroli,
 - wyników tych kontroli.

Dane te muszą być przekazywane właściwym władzom na ich wniosek.

- c) ubojnia musi zawiadomić służby weterynaryjne o czasie uboju, o ilości i pochodzeniu zwierząt, oraz przekazać im kopię świadectwa sanitarnego wymienionego w załączniku IV;
- d) urzędowy lekarz weterynarii lub pomocnik musi być obecny w chwili patroszenia, w celu zapewnienia przestrzegania zasad higieny ustanowionych w załączniku I rozdział VII i VIII.

W przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii lub pomocnik nie może być obecny w chwili uboju, mięso może opuścić zakład dopiero po badaniu poubojowym przeprowadzonym w dniu uboju zgodnie z art. 8 ust. 2, z wyjątkiem mięsa określonego w załączniku I rozdział VIII pkt 49;

- e) właściwe władze muszą monitorować obieg dystrybucji mięsa pochodzącego z zakładu, właściwe oznakowanie produktów zgłoszonych jako nienadające się do spożycia przez ludzi, oraz ich późniejsze przeznaczenie i zużytkowanie.

Państwa Członkowskie sporządzają wykaz zakładów korzystających z tych odstępstw i przekazują ten wykaz oraz późniejsze jego zmiany Komisji;

- f) właściwe władze muszą zapewnić, że świeże mięso pochodzące z zakładów określonych w lit. e), jest znakowane pieczęciami lub etykietami zatwierdzonymi w tym celu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21 oraz zawierającymi informację o okręgu administracyjnym jednostki zdrowotnej, której podlega zakład;

- 2. właściwe władze mogą udzielić odstępstwa zgodnie z załącznikiem II, w odniesieniu do zakładów rozbioru, które nie znajdują się w zatwierdzonym zakładzie i są zatwierdzone zgodnie z art. 4 ust. 2 dyrektywy 64/433/EWG, pod warunkiem, że zakład rozbioru nie przetwarza więcej niż trzy tony tygodniowo, z zastrzeżeniem zgodności z wymaganiami dotyczącymi temperatury ustanowionymi w załączniku I rozdział VIII pkt 49.

Przepisy załącznika I rozdział VIII i X oraz XI pkt 64 nie stosują się do czynności składowania i rozbioru w zakładach określonych w akapicie pierwszym.

- 3. Mięso uznane za zgodne z wymaganiami higieny i inspekcji sanitarnej przewidzianymi w niniejszej dyrektywie, musi posiadać pieczęć z okręgiem administracyjnym jednostki zdrowotnej odpowiedzialnej za zakład pochodzenia. Wzór pieczęci ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21;

- 4. mięso musi być:

- (i) przeznaczone na rynek lokalny do sprzedaży bezpośredniej, w stanie świeżym lub po przetworzeniu, dla sprzedawców detalicznych lub konsumenta bez wcześniejszego paczkowania lub przepakowywania;
- (ii) przetransportowane z zakładu do odbiorcy z zachowaniem warunków higieny.

B Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, we współpracy w właściwych organami krajowymi, w zakresie koniecznym do jednolitego stosowania niniejszego artykułu, przeprowadzać kontrole na miejscu na reprezentatywnej liczbie zakładów korzystających z warunków ustanowionych w niniejszym artykule.

C. Państwa Członkowskie mogą odstąpić od wymagań strukturalnych przewidzianych w rozdziale I, w odniesieniu do chłodni składowych o niewielkiej wydajności, w których składowane jest jedynie mięso opakowane.

- D. Szczegółowe zasady w celu wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.
- E. Na podstawie sprawozdania Komisji, Rada dokona do dnia 1 stycznia 1998 r. przeglądu przepisów niniejszego artykułu.

Artykuł 8

- 1. Państwa Członkowskie zapewniają, że:
 - a) wszystkie gospodarstwa dostarczające drób z gatunków określonych w art. 2 akapit drugi pkt 1, są objęte kontrolą weterynaryjną;
 - b) jest zagwarantowane, że:
 - (i) w ubojniach zatwierdzonych zgodnie z art. 6, obecny jest przynajmniej jeden urzędowy lekarz weterynarii podczas badania poubojowego;
 - (ii) w zakładach rozbioru zatwierdzonych zgodnie z art. 6, członek zespołu inspekcyjnego określony w ust. 2 akapit trzeci, jest obecny przynajmniej raz dziennie w trakcie obróbki mięsa, w celu kontroli higieny ogólnej zakładu i rejestru przychodzącego i wychodzącego świeżego mięsa;
 - (iii) w chłodniach składowych członek zespołu inspekcyjnego określony w ust. 2 akapit trzeci, jest obecny okresowo.
- 2. Urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą towarzyszyć podlegający mu pomocnicy w wykonywaniu następujących czynności:
 - a) jeśli spełniają warunki przewidziane w załączniku III pkt. 3 lit. a), przy zbieraniu informacji niezbędnych do oceny stanu zdrowia stada pochodzenia, zgodnie z załącznikiem I rozdział VI, które urzędowy lekarz weterynarii wykorzystuje w celu sporządzenia diagnozy;
 - b) jeśli spełniają warunki przewidziane w załączniku III pkt. 3 lit. b):
 - (i) kontrolowaniu przestrzegania warunków higieny przewidzianych w załączniku I rozdział I, V, VII i X oraz w załączniku II, jak również warunków przewidzianych w załączniku I pkt 47;
 - (ii) stwierdzeniu, że w trakcie badania poubojowego nie występują przypadki określone w załączniku I rozdział IX pkt 53;
 - (iii) przeprowadzaniu inspekcji przewidzianej w załączniku I rozdział VIII pkt 47 akapit drugi lit. a) i b), w szczególności ocenę jakości tusz i skrawków, pod warunkiem, że urzędowy lekarz weterynarii jest w stanie sprawować nadzór nad miejscem pracy pomocników na miejscu;
 - (iv) nadzorowaniu oznakowania zdrowotnego przewidzianego w załączniku I rozdział XII pkt 67;

- (v) przeprowadzaniu kontroli zdrowotnej rozebranego i składowanego mięsa;
- (vi) monitorowania pojazdów lub kontenerów transportowych oraz warunków załadunku przewidzianych w załączniku I rozdział XV.

Jedynie osoby spełniające wymagania wymienione w załączniku III mogą zostać wyznaczone na pomocników, w wyniku testu zorganizowanego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego lub przez władze wyznaczone przez te władze centralne.

W celu wykonywania wymienionych zadań pomocniczych, pomocnicy muszą wchodzić w skład zespołów inspekcyjnych podlegających kontroli i odpowiedzialności urzędowego lekarza weterynarii. Muszą być oni niezależni od danego zakładu. Właściwe władze danego Państwa Członkowskiego ustalają dla każdego zakładu skład zespołu inspekcyjnego, w sposób pozwalający urzędowemu lekarzowi weterynarii na nadzorowanie wyżej wymienionych czynności.

Szczegółowe zasady dotyczące pomocy określonej w niniejszym artykule są, w niezbędnym zakresie, ustalane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

3. Właściwe władze mogą zezwolić na to, aby personel przedsiębiorstwa, który do dnia 1 października 1993 r. został przeszkolony przez urzędowego lekarza weterynarii w ramach specjalnego szkolenia, którego ogólne kryteria określone są zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, mógł wykonywać pod bezpośrednim nadzorem urzędowego lekarza weterynarii czynności przewidziane w załączniku I rozdział VIII pkt 47 akapit drugi lit. a) i b).

Artykuł 9

Państwa Członkowskie powierzają służbom lub organowi centralnemu zadanie zbierania i wykorzystywania wyników badań przedubojowych i poubojowych, przeprowadzanych przez urzędowego lekarza weterynarii i odnoszących się do diagnozowania chorób przenoszonych na ludzi.

W przypadku rozpoznania takiej choroby, wyniki konkretnych przypadków są jak najszybciej przekazywane właściwym organom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór stada, z którego pochodzą zwierzęta.

Państwa Członkowskie przedkładają Komisji informacje dotyczące niektórych chorób, w szczególności w przypadku stwierdzenia chorób przenoszonych na ludzi.

Komisja przyjmuje szczegółowe zasady w celu wykonania niniejszego artykułu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, w szczególności w odniesieniu do:

- częstotliwości przekazywania informacji Komisji,
- rodzaju informacji,
- choroby, której dotyczy zbieranie informacji,
- procedur zbierania i wykorzystywania informacji.

Artykuł 10

1. Biegli lekarze weterynarii z Komisji mogą, w zakresie, w jakim jest to konieczne do jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy oraz we współpracy z właściwymi władzami krajowymi, przeprowadzać kontrole na miejscu. W tym celu mogą sprawdzać poprzez kontrolę reprezentatywnej ilości zakładów, czy właściwe władze kontrolują zatwierdzone zakłady w zakresie przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, udziela wszelkiej koniecznej pomocy biegłym w wykonywaniu ich obowiązków.

Ogólne przepisy w celu wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21.

Komisja po uzyskaniu opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, sporządzi zalecenie dotyczące zasad, jakich należy przestrzegać w czasie przeprowadzania kontroli przewidzianych w niniejszym ustępie.

2. Na podstawie sprawozdania Komisji wraz z ewentualnymi wnioskami, Rada dokona do dnia 1 stycznia 1995 r. przeglądu przepisów niniejszego artykułu.

Artykuł 11

Na zasadzie odstępstwa od wymagań art. 3 ust. I pkt A lit. a), Państwa Członkowskie mogą zezwolić, aby drób przeznaczony do produkcji wątróbek był ogłuszany, wykrwawiany i oskubany w gospodarstwie rolnym prowadzącym tucz, pod warunkiem, że operacje te przeprowadzane są w osobnych pomieszczeniach, spełniających wymagania przewidziane w załączniku I rozdział II pkt 14 lit. b), oraz zgodnie z załącznikiem I rozdział XV, tusze niepatroszone zostały niezwłocznie przetransportowane do zatwierdzonego zakładu rozbioru z osobnym pomieszczeniem określonym w załączniku I rozdział III pkt 15 lit. b) tiret drugie (ii), bądź tusze muszą zostać wypatroszone w ciągu dwudziestu czterech godzin pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

Artykuł 12

1. Państwa Członkowskie mogą zezwolić na stosowanie chłodzenia świeżego mięsa drobiowego poprzez zanurzenie w wodzie, o ile zostanie ono wykonane zgodnie z warunkami określonymi w załączniku I rozdział VII pkt 42 i 43. Świeże mięso schłodzone uzyskane tą metodą może być wprowadzane do obrotu albo schłodzone albo mrożone.

2. Państwa Członkowskie, w których metoda ta jest stosowana, muszą o tym jak najszybciej poinformować Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie, w każdym przypadku przed dniem 1 stycznia 1994 r.

3. Państwa Członkowskie nie mogą sprzeciwić się wprowadzeniu na ich terytorium świeżego mięsa drobiowego schłodzonego zgodnie z załącznikiem I rozdział VII pkt 42 i 43, jeśli stosowanie metody chłodzenia jest zaznaczone w dokumencie towarzyszącym, określonym w art. 3 ust. I pkt A lit. i), pod warunkiem, że:

a) mięso drobiowe zostało zamrożone po schłodzeniu bez niepotrzebnej zwłoki,

- b) albo schłodzone mięso drobiowe otrzymywane jest w tych samych warunkach na ich terytorium.

Artykuł 13

Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG²⁵ stosuje się w szczególności do kontroli pochodzenia, organizacji kontroli, które są przeprowadzane przez Państwo Członkowskie przeznaczenia oraz do następstw tych kontroli, jak również do środków ochronnych, które należy wprowadzić w życie.

ROZDZIAŁ III

Przepisy stosowane do przywozu do Wspólnoty

Artykuł 14

- A. Warunki stosowane w odniesieniu do wprowadzania na rynek świeżego mięsa drobiowego przywożonego z państw trzecich muszą być, na mocy procedury przewidzianej w art. 21, przynajmniej równoważne z warunkami przewidzianymi w odniesieniu do wprowadzania na rynek świeżego mięsa drobiowego uzyskanego zgodnie z art. 3-6 i 8-13.
- B. W celu jednolitego stosowania ust. A, stosuje się następujące punkty:
1. Przedmiotem przywozu do Wspólnoty może być jedynie świeże mięso drobiowe:
 - a) pochodzące z państw trzecich lub części państw trzecich wymienionych zgodnie z art. 9 ust. 1 i 2 dyrektywy 91/494/EWG, oraz spełniające wymagania niniejszej dyrektywy;
 - b) pochodzące z zakładów, wobec których właściwe władze państwa trzeciego dostarczyły Komisji gwarancji, że zakłady te spełniają wymagania niniejszej dyrektywy;
 - c) posiadające świadectwo określone w art. 12 dyrektywy 91/494/EWG, uzupełnione zaświadczeniem, że mięso to spełnia wymagania rozdziału II i wszelkie warunki dodatkowe, lub daje równoważne gwarancje określone w ust. 2 lit. b) niniejszego ustępu. Jeśli jest to konieczne, treść tego zaświadczenia formułowana jest na podstawie procedury przewidzianej w art. 21.
 2. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21 ustala się, co następuje:
 - a) wspólnotowy wykaz zakładów spełniających wymagania określone w lit. b). Do czasu sporządzenia tego wykazu Państwa Członkowskie mają prawo utrzymać kontrole przewidziane w art. 11 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG, oraz krajowe świadectwo zdrowia wymagane w stosunku do zakładów,

²⁵ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 90/654/EWG (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 48).

które podlegały zatwierdzeniu krajowemu;

- b) warunki specjalne i równoważne gwarancje w odniesieniu do wymagań niniejszej dyrektywy, inne niż te które pozwalają na wyłączenie mięsa ze spożycia przez ludzi, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt. A lit. d), oraz te ustanowione w załączniku I rozdział VI rozdział VII pkt 42 i 43 oraz rozdział VIII. Takie warunki i gwarancje nie mogą być mniej rygorystyczne niż te ustanowione w art. 3-6 i 8-13.
3. Biegli z Komisji i Państw Członkowskich przeprowadzają kontrole na miejscu w celu sprawdzenia, czy:
- a) gwarancje oferowane przez państwa trzecie w odniesieniu do warunków produkcji i wprowadzania do obrotu można uznać za równoważne z tymi, które są stosowane we Wspólnocie;
 - b) spełnione zostały warunki wynikające z ust. 1 i 2.

Biegli z Państw Członkowskich odpowiedzialni za przeprowadzenie tych kontroli, wyznaczani są przez Komisję działając na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole te są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która pokrywa koszty z nimi związane. Ich częstotliwość i procedury określone są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21.

4. Do czasu zorganizowania kontroli określonych w ust. 3, nadal stosuje się przepisy krajowe w zakresie kontroli w państwach trzecich, z zastrzeżeniem powiadomienia poprzez Stały Komitet Weterynaryjny o przypadkach nieprzestrzegania zasad higieny stwierdzonych podczas tych kontroli.

Artykuł 15

Wykaz przewidziany w art. 14 ust. B pkt 2 mogą obejmować tylko te państwa trzecie lub ich części:

- a) z których przywóz nie został zabroniony zgodnie z art. 9-12 dyrektywy 91/494/EWG;
- b) które ze względu na swoje ustawodawstwo i organizację służb weterynaryjnych i kontrolnych, uprawnienia tych służb i nadzór jakiemu podlegają, zostały uznane za zdolne do udzielenia gwarancji wprowadzenia w życie swoich obowiązujących przepisów zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG²⁶ lub art. 9 ust. 2 dyrektywy 91/494/EWG, lub
- c) których służby weterynaryjne mogą zagwarantować przestrzeganie wymagań zdrowotnych co najmniej równoważnych z tymi, które są ustanowione w rozdziale II.

Artykuł 16

²⁶ Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/688/EWG (Dz.U. nr L 377 z 31.12.1991, str. 18).

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że świeże mięso drobiowe podlega przywozowi do Wspólnoty, jedynie, jeśli:

- posiada świadectwa przewidziane w art. 14 ust. B pkt 1 lit. c),
- spełnia warunki kontroli przewidzianych przez dyrektywę 90/675/EWG.

2. Do czasu ustalenia szczegółowych zasad w celu wykonania niniejszego rozdziału:

- nadal obowiązują przepisy krajowe stosowane do przywozu z państw trzecich, w odniesieniu do których nie przyjęto takich wymagań na poziomie wspólnotowym, pod warunkiem że nie są one bardziej korzystne od przepisów ustanowionych w art. 14 ust. B pkt 2 lit. b),
- przywóz musi odbywać się w warunkach ustanowionych w art. 11 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG.

Artykuł 17

Zasady i przepisy ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG stosuje się w szczególności w odniesieniu do organizacji kontroli i następstw tych kontroli, które mają przeprowadzić Państwa Członkowskie, oraz do środków ochrony, które należy wprowadzić.

Do czasu wprowadzenia w życie decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG, przywóz musi odbywać się zgodnie z art. 11 ust. 2 tej dyrektywy.

ROZDZIAŁ IV

Przepisy końcowe

Artykuł 18

1. Przepisów załączników nie stosuje się do zakładów mieszczących się na niektórych wyspach Republiki Greckiej, gdzie produkcja tych zakładów przeznaczona jest wyłącznie do spożycia lokalnego.

2. Uzgodnienia dotyczące stosowania ust. 1 przyjmuje się na podstawie procedury przewidzianej w art. 21. Na mocy tej samej procedury można podjąć decyzję o zmianie przepisów tego ustępu, w celu stopniowego rozszerzania norm wspólnotowych na wszystkie zakłady znajdujące się na wyspach określonych w tym ustępie.

Artykuł 19

Załączniki zmieniane są przez Radę, która stanowi większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, w szczególności w celu dostosowania ich do postępu naukowo - technicznego.

Artykuł 20

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21 mogą zostać przyjęte:

- specjalne warunki zatwierdzania zakładów znajdujących się na rynkach hurtowych,

- zasady oznakowania produktów pochodzących z zakładów przepakowywania oraz procedury kontroli pozwalające na powrót surowca do zakładu pochodzenia.

Artykuł 21

1. W przypadkach, gdy ma być stosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia dane zagadnienie na forum Stałego Komitetu Weterynaryjnego (zwanego dalej „Komitetem”), ustanowionego decyzją 68/361/ EWG²⁷, czyniąc to albo z własnej inicjatywy, albo na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wydaje opinię na temat projektu w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć stosownie do pilności sprawy. Opinia wydawana jest większością przewidzianą w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, które Rada powinna podjąć na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich są wazone w ramach Komitetu w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie ubierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeśli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub w przypadku braku jego opinii, Komisja bezzwłocznie przedkłada Radzie wniosek dotyczący środków, jakie należy podjąć. Rada stanowi kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od chwili przedłożenia sprawy Radzie, nie podejmie ona działania, Komisja przyjmuje proponowane środki, chyba, że Rada odrzuci te środki zwykłą większością głosów.

Artykuł 22

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

²⁷ Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW

Zakłady muszą posiadać przynajmniej:

1. w pomieszczeniach, w których mięso jest produkowane, obrabiane lub składowane oraz w miejscach i na korytarzach, przez które mięso jest transportowane:

a) wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony zapobiegające wydostawaniu się zapachów. Jednakże:

- w pomieszczeniach określonych w rozdziale II pkt 14 lit. e), w rozdziale III pkt 15 lit. a) i w rozdziale IV pkt 16 lit. a), odprowadzenie wody w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony nie jest wymagane, a w pomieszczeniach określonych w pkt. 16 lit. a), wystarczające jest urządzenie umożliwiające łatwe odprowadzenie wody,

- w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a), w których składowane jest jedynie mięso zapakowane lub opakowane oraz w strefach i korytarzach, którymi transportowane jest świeże mięso, wystarczająca jest wodoodporna i odporna na butwienie posadzka;

b) gładkie ściany, odporne i nieprzepuszczalne, pokryte warstwą zmywalną i jasną do wysokości przynajmniej dwóch metrów; w pomieszczeniach chłodniczych i magazynowych przynajmniej do wysokości składowania. Linia zetknięcia ścian i podłogi musi być zaokrąglona lub zaopatrzona w podobne wykończenie, z wyjątkiem pomieszczeń określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a).

Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt 17, wybudowanych przed dniem 1 stycznia 1994 r., nie stanowi podstawy do wycofania zatwierdzenia;

c) drzwi wykonane z trwałego, odpornego na korozję materiału lub, w przypadku drzwi drewnianych, pokryte gładką i nieprzepuszczalną powłoką na całej powierzchni;

d) odporne na korozję i bezwonne materiały izolacyjne;

e) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary;

f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, nie powodujące zniekształcania kolorów;

g) czysty i łatwy do utrzymania w czystości sufit; w innym wypadku, warunki te

musi spełniać wewnętrzna powierzchnia pokrycia dachu;

2. a) jak najbliżej stanowisk pracy, wystarczającą liczbą urządzeń służących do mycia i dezynfekcji rąk oraz do mycia urządzeń ciepłą wodą. Krany nie mogą być uruchamiane ręką lub ramieniem.

Urządzenia do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk;

- b) urządzenia do odkażania narzędzi gorącą wodą o temperaturze minimalnej 82 °C;
 3. urządzenia do ochrony przed szkodnikami, takimi jak owady i gryzonie;
 4. a) narzędzia i urządzenia do pracy takie jak: wyposażenie automatyczne do obróbki mięsa, stoły do rozbioru, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru, pojemniki, taśmy transportowe i piły wykonane z materiałów odpornych na korozję, niezdolnych do skażenia mięsa, łatwe do mycia i dezynfekowania. Powierzchnie stykające się lub mogące mieć kontakt z mięsem, łącznie ze spawami i spojeniami, muszą być gładkie. Zabronione jest używanie drewna, z wyjątkiem pomieszczeń, w których znajduje się jedynie świeże mięso drobiowe zapakowane w higieniczny sposób;
 - b) sprzęt i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymagania dotyczące higieny w odniesieniu do:
 - obróbki mięsa,
 - składowania pojemników na mięso tak, aby zapobiec bezpośredniemu zetknięciu się mięsa lub pojemników z podłogą lub ścianami;
 - c) wyposażenie do higienicznej obróbki i ochrony mięsa w czasie załadunku i wyładunku, łącznie z odpowiednio zaprojektowanymi i wyposażonymi miejscami przyjmowania i rozładunku mięsa;
 - d) specjalne wodoszczelne pojemniki nierdzewne, zaopatrzone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający dostęp do nich osobom nieuprawnionym, przeznaczone dla mięsa nienadającego się do spożycia przez ludzi, lub zamykane na klucz pomieszczenie przeznaczone dla tego mięsa, jeśli jego ilość czyni to koniecznym, lub jeśli nie jest ono usuwane lub niszczone pod koniec każdego dnia roboczego; jeśli mięso jest odprowadzane specjalnymi rynnami, muszą być one zbudowane i zainstalowane tak, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka zakażenia świeżego mięsa drobiowego;
 - e) pomieszczenie do higienicznego składowania materiałów, do pakowania i opakowywania, jeśli czynności te odbywają się w zakładzie;
5. sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymanie wewnętrznej temperatury mięsa na poziomach wymaganych przez niniejszą dyrektywę. Sprzęt ten musi posiadać system odpływowy umożliwiający odprowadzanie skroplonej wody w sposób niestwarzający żadnej możliwości skażenia świeżego mięsa drobiowego;

6. instalacje pod ciśnieniem pozwalające na zaopatrzenie w wodę pitną w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG²⁸. Instalacje przeznaczone do wody niezdatnej do picia muszą wyraźnie różnić się od instalacji wody pitnej.
7. instalacje dostarczające wystarczającą ilość ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
8. instalacje odprowadzające odpady płynne i stałe spełniające wymagania dotyczące higieny;
9. wystarczająco wyposażone pomieszczenie zamykane na klucz do wyłącznej dyspozycji służb weterynaryjnych, lub odpowiednie wyposażenie w magazynach określonych w rozdziale IV i zakładach przepakowywania;
10. wyposażenie pozwalające w każdej chwili na skuteczne przeprowadzenie inspekcji weterynaryjnej przewidzianej w niniejszej dyrektywie;
11. odpowiednią liczbę szatni wyposażonych w gładkie, wodoodporne i zmywalne ściany i podłogi, z umywalkami, natryskami i toaletami ze spuszczaną wodą, wyposażonych w taki sposób, aby zabezpieczyć czyste części budynku przed skażeniem;

Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń roboczych. Natryski nie są konieczne w przypadku chłodni składowych służących jedynie do przyjmowania i składowania świeżego mięsa zapakowanego w sposób higieniczny. Umywalki muszą być zaopatrywane w bieżącą wodę zimną i ciepłą lub zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w środki do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz w środki higieniczne do suszenia rąk. Krany nie mogą być uruchamiane ręką lub ramieniem. Wystarczająca ilość takich umywalk musi znajdować się w pobliżu toalet;

12. odpowiednie miejsce i wyposażenie do mycia i dezynfekcji środków transportu mięsa, z wyjątkiem chłodni składowych przeznaczonych jedynie do przyjmowania i składowania świeżego mięsa zapakowanego w sposób higieniczny. Ubojnie muszą posiadać osobne miejsce i wyposażenie do mycia i dezynfekcji środków transportu i klatek stosowanych dla drobiu przeznaczonego do uboju. Jednakże posiadanie takich miejsc i wyposażenia nie jest obowiązkowe, jeśli przepisy nakazują mycie i dezynfekcję środków transportu i klatek w miejscach urzędowo zatwierdzonych;
13. pomieszczenie lub bezpieczne miejsce do składowania detergentów, środków dezynfekujących oraz podobnych substancji.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA UBOJNI DROBIU

14. W uzupełnieniu do ogólnych wymagań, ubojnie muszą posiadać przynajmniej:
 - a) wystarczająco duże i łatwe do mycia i dezynfekowania pomieszczenie lub zakrytą

²⁸ Dz.U. nr L 229 z 30.08.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/692/EWG (Dz.U. nr L 377 z 31.12.1991, str. 48).

przestrzeń, aby przeprowadzić badanie przedubojowe przewidziane w rozdziale VI pkt 28 akapit drugi i przyjęć ptaki określone w art. 2 akapit drugi pkt 1 niniejszej dyrektywy;

- b) pomieszczenie do uboju wystarczająco duże, aby ogłuszanie i wykrwawianie z jednej strony oraz skubanie i sparzanie z drugiej strony, były wykonywane w oddzielnych miejscach. Wszelkie połączenie między pomieszczeniem uboju a pomieszczeniem określonym w lit. a), inne niż niewielki otwór przeznaczony do przesyłania drobiu do uboju, musi być zaopatrzone w automatycznie zamykane drzwi;
- c) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania wystarczająco duże, aby patroszenie było wykonywane na stanowisku wystarczająco oddalonym od innych stanowisk pracy lub od nich oddzielonym ścianą działową, tak aby uniemożliwić zanieczyszczenie mięsa. Wszelkie połączenie między pomieszczeniem do patroszenia i przygotowywania a pomieszczeniem do uboju, inne niż niewielki otwór przeznaczony jedynie do przesyłania ubitego drobiu, musi być zaopatrzone w automatycznie zamykane drzwi;
- d) w razie potrzeby, pomieszczenie z którego dokonywana jest wysyłka;
- e) wystarczająco duże komory chłodnicze lub zamrażalnicze zamykane na klucz dla zatrzymanego świeżego mięsa drobiowego;
- f) pomieszczenie lub miejsce przeznaczone do pozyskiwania piór, chyba że są one traktowane jako odpady;
- g) oddzielne umywalki i toalety dla personelu pracującego przy żywych ptakach.

ROZDZIAŁ III

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ROZBIORU

15. W uzupełnieniu do ogólnych wymagań, zakłady rozbioru muszą posiadać przynajmniej:
- a) wystarczająco duże komory chłodnicze lub zamrażalnicze do konserwacji mięsa;
 - b) - pomieszczenie przeznaczone do rozbioru, trybowania i pakowania,
 - o ile operacja ta przeprowadzana jest w zakładzie rozbioru:
 - (i) pomieszczenie przeznaczone do patroszenia gęsi i kaczek hodowanych do produkcji wątróbek, które zostały ogłuszone, wykrwawione i oskubane w gospodarstwie rolnym prowadzącym tucz;
 - (ii) pomieszczenie przeznaczone do patroszenia drobiu określonego w rozdziale VIII pkt 49;
 - c) pomieszczenie do pakowania, jeśli operacje te są przeprowadzane w zakładzie

rozbioru, chyba że spełnione są warunki przewidziane w rozdziale XIV pkt 74.

ROZDZIAŁ IV

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA CHŁODNI SKŁADOWYCH

16. W uzupełnieniu do ogólnych wymagań, magazyny, w których składowane jest świeże mięso zgodnie z rozdziałem XIII pkt 69 tiret pierwsze, muszą posiadać przynajmniej:
 - a) wystarczająco duże komory chłodnicze i zamrażalnicze, łatwe do mycia, w których może być przechowywane świeże mięso w temperaturze przewidzianej w pkt. 69 tiret pierwsze;
 - b) termometr lub termograf dla każdego pomieszczenia chłodniczego lub w każdym takim pomieszczeniu.

17. W uzupełnieniu do wymagań ogólnych, magazyny, w których przechowywane jest świeże mięso drobiowe zgodnie z rozdziałem XIII pkt 69 tiret drugie muszą posiadać przynajmniej:
 - a) wystarczająco duże pomieszczenia chłodnicze i zamrażalnicze, łatwe do mycia, w których może być przechowywane świeże mięso drobiowe w temperaturze przewidzianej w pkt. 69 tiret drugie;
 - b) termometr lub termograf w każdym pomieszczeniu lub dla każdego pomieszczenia chłodniczego.

ROZDZIAŁ V

HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH

18. Od pracowników wymaga się absolutnej czystości; pomieszczenia i urządzenia powinny być utrzymywane w czystości.
 - a) Personel zajmujący się ze świeżym mięsem nieopakowanym lub opakowanym, bądź też pracujący w pomieszczeniach lub w miejscach gdzie odbywa się obróbka, pakowanie lub transport mięsa, musi w szczególności nosić czyste i łatwe do umycia nakrycia głowy i obuwie, odzież roboczą w jasnych kolorach lub inną odzież ochronną. Personel zatrudniony przy pracy lub innych czynnościach związanych ze świeżym mięsem zobowiązany jest do zakładania czystej odzieży roboczej na początku każdego dnia pracy, a w razie konieczności do jej zmiany w trakcie dnia, oraz do mycia i dezynfekowania rąk kilka razy podczas pracy i przed każdorazowym powrotem do pracy. Osoby, które miały styczność z chorymi ptakami lub zakażonym mięsem, muszą niezwłocznie starannie umyć ręce i ramiona ciepłą wodą, a następnie je zdezynfekować. Zakazuje się palenia w pomieszczeniach roboczych i magazynowych oraz w innych strefach i korytarzach, którymi przewożone jest świeże mięso.
 - b) Do zakładu nie ma wstępu żadne zwierze poza zwierzętami rzeźnymi w przypadku ubojni. Gryzonie, owady i wszelkie inne robactwo musi być systematycznie zwalczane.

- c) Wyposażenie i sprzęt używany przy obróbce żywego drobiu oraz przy pracy ze świeżym mięsem drobiowym, muszą być utrzymywane w dobrym stanie i w czystości. Należy je starannie myć i dezynfekować kilka razy w ciągu dnia pracy, po zakończeniu dnia pracy oraz przed ich ponownym użyciem, jeśli zostały zanieczyszczone.
- d) Klatki służące do dostarczania drobiu muszą być zbudowane z materiałów nierdzewnych, łatwych do mycia i dezynfekowania. Należy je myć i dezynfekować po każdym opróżnieniu.
19. Pomieszczeń, narzędzi i sprzętu roboczego nie wolno wykorzystywać do innych celów niż obróbka świeżego mięsa drobiowego, świeżego mięsa lub mięsa z dziczyzny zatwierdzonego zgodnie z dyrektywą 91/495/EWG i 92/45/EWG, bądź do wyrobów lub produktów mięsnych, jeśli nie zostały umyte i zdezynfekowane przed powtórным użyciem.
- Ograniczenia tego nie stosuje się do sprzętu transportowego używanego w pomieszczeniach określonych w pkt. 17 lit. a), jeśli mięso jest opakowane.
20. Mięso drobiowe i pojemniki, w których ono się znajduje, nie powinny mieć bezpośredniej styczności z podłogą.
21. Nakazuje się używanie wody pitnej do wszystkich celów, jednakże tytułem wyjątku, dopuszcza się używanie wody niezdatnej do picia do produkcji pary, gaszenia pożarów, schładzania urządzeń chłodniczych i odprowadzania piór w ubojni, pod warunkiem, że przeznaczone do tego celu instalacje nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego niebezpieczeństwa zakażenia świeżego mięsa. Instalacje z wodą niezdatną do picia muszą wyraźnie odróżniać się od instalacji z wodą pitną.
22. - Pióra i produkty uboczne uboju nienadające się do spożycia przez ludzi należy niezwłocznie usunąć.
- Niedozwolone jest rozsypywanie trocin lub innych podobnych materiałów na podłodze pomieszczeń roboczych i pomieszczeń do składowania świeżego mięsa drobiowego.
23. Detergentów, środków odkażających i podobnych substancji należy używać tak, aby nie uszkodzić sprzętu, narzędzi do pracy i świeżego mięsa. Po ich użyciu należy dokonać dokładnego płukania tego sprzętu i narzędzi do pracy wodą pitną.
24. Pracą i obróbką mięsa nie mogą się zajmować osoby, które mogą je zakazić.

Każda osoba zatrudniona do pracy przy świeżym mięsie musi przedstawić zaświadczenie lekarskie, potwierdzające, że nie ma przeciwwskazań do wykonywania przez nią takiej pracy. Nadzór medyczny nad tymi osobami jest regulowany przez ustawodawstwo krajowe obowiązujące w danym Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ VI

BADANIE PRZEDUBOJOWE

25. a) Urzędowy lekarz weterynarii ubojni może pozwolić na ubój partii drobiu pochodzącego z gospodarstw tylko wtedy, kiedy pozostaje to bez uszczerbku dla świadectwa zamieszczonego w załączniku IV wzór 5 do dyrektywy 90/539/EWG, jedynie:

(i) jeśli drób przeznaczony do uboju posiada świadectwo sanitarne przewidziane w załączniku IV; lub

(ii) jeśli na 72 godziny przed przybyciem drobiu do ubojni, posiada dokument określony przez właściwe władze, zawierający:

- aktualne informacje dotyczące stada pochodzenia, w szczególności te, które pochodzą z rejestru gospodarstwa określonego w pkt. 27 lit. a), oraz odnoszą się do rodzaju drobiu przeznaczonego do uboju,
- poświadczenie, że gospodarstwo pochodzenia podlega kontroli urzędowego lekarza weterynarii.

Informacje te podlegają ocenie urzędowego lekarza weterynarii w celu podjęcia decyzji o środkach, jakie należy podjąć wobec ptactwa domowego pochodzącego z danego gospodarstwa, w szczególności o rodzaju badania przedubojowego.

b) Jeśli warunki przewidziane w lit. a) nie są spełnione, urzędowy lekarz weterynarii ubojni może odłożyć ubój, lub jeśli wymaga tego dobro sytuacji, zezwolić na ubój po przeprowadzeniu badań przewidzianych w pkt. 27 lit. b), oraz musi zbadać gospodarstwo pochodzenia danego ptactwa domowego w celu uzyskania tych informacji. Wszelkie koszty związane z zastosowaniem niniejszego ustępu pokrywa rolnik zgodnie z zasadami, które określą właściwe władze.

c) Jednakże w odniesieniu do rolników, których produkcja roczna nie przekracza 20 000 sztuk drobiu, 15 000 kaczek, 10 000 indyków lub 10 000 gęsi lub równoważnych ilości z innych gatunków ptactwa domowego określonego w art. 2 akapit drugi pkt 1, możliwe jest przeprowadzenie badania przedubojowego przewidzianego w pkt. 27 lit. b) w ubojni. W takim przypadku rolnik musi dostarczyć deklarację potwierdzającą, że jego produkcja roczna nie przekracza powyższych liczb.

d) Rolnik musi przechowywać rejestr określony w pkt. 27 lit. a) przez co najmniej dwa lata, w celu okazania właściwym władzom na ich wniosek.

26. Właściciel, osoba uprawniona do dysponowania drobiem lub ich przedstawiciel muszą ułatwić badanie przedubojowe, w szczególności towarzyszyć urzędowemu lekarzowi weterynarii urzędowemu we wszelkich czynnościach uznanych za niezbędne.

Urzędowy lekarz weterynarii musi wykonać badanie przedubojowe zgodnie z zasadami wykonywania zawodu, w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

27. Badanie przedubojowe w gospodarstwie pochodzenia określonym w pkt. 25 obejmuje:

- a) sprawdzenie rejestrów rolnika, które muszą zawierać przynajmniej następujące informacje, w zależności od gatunku drobiu:
- data przybycia ptaków,
 - pochodzenie ptaków,
 - liczba ptaków,
 - faktyczna wydajność ze sztuki (na przykład przyrost wagi),
 - śmiertelność,
 - dostawcy paszy,
 - okres i rodzaj stosowanych dodatków paszowych i karencja,
 - spożycie paszy i wody,
 - badanie i rozpoznanie lekarza weterynarii, ewentualnie wraz z wynikami analiz laboratoryjnych,
 - rodzaj produktu leczniczego podawanego ptakom, data rozpoczęcia i zakończenia jego podawania.
 - data ewentualnych szczepień i rodzaj szczepień,
 - przyrost wagi w okresie tuczenia,
 - wyniki wszelkich inspekcji sanitarnych przeprowadzonych wcześniej na ptakach pochodzących z tego samego stada,
 - liczba ptaków przeznaczonych do uboju,
 - przewidywana data uboju;
- b) dodatkowe badania niezbędne do sporządzenia diagnozy, jeśli ptaki:
- (i) są dotknięte chorobą przenoszoną na ludzi lub zwierzęta, bądź pojedyncze sztuki lub wszystkie zachowują się w sposób wskazujący, że taka choroba może się pojawić;
 - (ii) przejawiają zaburzenia w zachowaniu ogólnym lub oznaki choroby, która może spowodować, że mięso nie będzie się nadawało do spożycia przez ludzi;
- c) regularne pobieranie próbek wody i paszy dla drobiu, w celu skontrolowania przestrzegania karencji;
- d) wyniki badań w kierunku odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, wykonanych zgodnie z wymaganiami dyrektywy 92/117/EWG.

28. W ubojni urzędowy lekarz weterynarii zapewnia przeprowadzenie identyfikacji drobiu, kontroli w zakresie przestrzegania przepisów rozdziału II dyrektywy 91/628/EWG²⁹, w szczególności sprawdzenie, czy drób uległ uszkodzeniom w trakcie transportu.

Ponadto, w przypadku wątpliwości dotyczących tożsamości partii drobiu, oraz jeśli drób ma zostać poddany badaniu przedubojowemu w ubojni zgodnie z pkt. 25 lit. c), urzędowy lekarz weterynarii musi sprawdzić każdą klatkę, jeśli drób przejawia symptomy określone w pkt. 27 lit. b).

29. Jeśli drób nie został ubity w ciągu trzech dni od badania i wystawienia świadectwa sanitarnego przewidzianego w pkt. 25 lit. a) (i), oraz:
- jeśli drób nie opuścił gospodarstwa pochodzenia, należy wydać nowe świadectwa sanitarne,
 - lub po ocenie przyczyn opóźnienia, urzędowy lekarz weterynarii ubojni zezwala na ubój, jeśli na przeszkodzie nie stoi żaden powód zdrowotny, a w razie potrzeby, po nowym zbadaniu drobiu.
30. Bez uszczerbku dla wymagań dyrektywy 91/494/EWG, należy zakazać uboju do celów spożycia przez ludzi, jeśli stwierdzono kliniczne objawy następujących chorób:
- a) ornitozy;
 - b) salmonelozy.

Urzędowy lekarz weterynarii może na wniosek właściciela drobiu lub jego przedstawiciela, zezwolić na ubój w normalnym trybie uboju, jeśli podjęte zostaną środki ostrożności w celu zredukowania do minimum zagrożenia rozprzestrzenienia się bakterii i czyszczenia oraz dezynfekcji sprzętu po tym uboju, przy czym mięso pochodzące z tego uboju należy oprawiać tak jak mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi.

31. Urzędowy lekarz weterynarii musi:
- a) zakazać uboju, jeśli dysponuje dowodami pozwalającymi na stwierdzenie, że mięso pochodzące z danych zwierząt nie nadawałoby się do spożycia przez ludzi;
 - b) przesunąć termin uboju, jeśli nie przestrzegano karencji w odniesieniu do pozostałości;
 - c) zapewnić, jeśli chodzi o drób klinicznie zdrowy, pochodzący ze stada którego ubój jest obowiązkowy w ramach programu zwalczania chorób zakaźnych, aby drób ten został ubity pod koniec dnia lub w takich warunkach, aby uniknąć jakiegokolwiek zakażenia innego drobiu. Państwa Członkowskie mogą dysponować tym mięsem na swym terytorium zgodnie ze swoimi przepisami krajowymi.

²⁹ Dz.U. nr L 340 z 11.12.1991, str. 17.

32. Urzędowy lekarz weterynarii musi powiadomić niezwłocznie właściwe władze o zakazie uboju, wskazując przyczynę tego zakazu i tymczasowo trzymać w odosobnieniu drób objęty tym zakazem uboju.

ROZDZIAŁ VII

WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY UBOJU I OBRÓBKİ ŚWIEŻEGO MIĘSA

33. Do pomieszczeń przeznaczonych do uboju wolno wprowadzać jedynie żywy drób. Po jego wprowadzeniu, ptaki powinny zostać ubite niezwłocznie po ogłuszeniu, z wyjątkiem uboju przeprowadzanego zgodnie z obyczajem religijnym.
34. Wykrwawianie powinno być całkowite i przeprowadzone w taki sposób, aby nie spowodować zanieczyszczenia poza miejscem uboju.
35. Drób należy oskubać z piór niezwłocznie i w całości.
36. Patroszenie musi być dokonane niezwłocznie w przypadku patroszenia całkowitego, lub w czasie przewidzianym w rozdziale VIII pkt 49 w przypadku patroszenia częściowego lub odłożonego. Ubity drób musi zostać otwarty tak, aby można było przeprowadzić kontrolę jamy brzusznej i wnętrzości. W tym celu wnętrzości do badania mogą być pozostawione oddzielnie lub połączone z tuszami naturalnym połączeniem. Jeśli są osobno, powinna być możliwa ich identyfikacja z tuszą pochodzenia.

Jednakże w odniesieniu do gęsi i kaczek hodowanych i ubitych w celu produkcji wątróbek, ich patroszenie można wykonać w ciągu 24 godzin, z zastrzeżeniem, że temperatura niepatroszonych tusz zostanie jak najszybciej doprowadzona do temperatury przewidzianej w rozdziale XIII pkt 69 tiret pierwsze i na tym poziomie utrzymana, oraz tusze zostaną przetransportowane zgodnie z zasadami higieny

37. Po przeprowadzeniu badania wnętrzości, które zostały usunięte, muszą być niezwłocznie oddzielone od tuszy, a części nienadające się do spożycia przez ludzi należy natychmiast usunąć.

Wnętrzości lub części wnętrzości pozostałe w tuszach, z wyjątkiem nerek, należy usunąć, o ile jest to możliwe w całości, przy zachowaniu zadowalających warunków dotyczących higieny.

38. Niedozwolone jest czyszczenie mięsa drobiowego za pomocą tkanin i wypełnianie tusz, z wyjątkiem przypadku, gdy tuszki są wypełniane podrobami jadalnymi lub szejami z drobiu ubitego w ubojni.
39. Rozbiór i usuwanie lub przerób mięsa drobiowego przed zakończeniem badania jest zabronione. Urzędowy lekarz weterynarii może zarządzić wykonanie każdego innego zabiegu wymaganego do celów inspekcji.
40. Zatrzymane mięso oraz mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z rozdziałem IX pkt 53, lub niedopuszczone do spożycia przez ludzi zgodnie z rozdziałem IX pkt 54, pióra i odpady powinny jak najszybciej zostać umieszczone w pomieszczeniach, na powierzchniach lub w urządzeniach przewidzianych w rozdziale I

pkt 4 lit. d) i w rozdziale II pkt 14 lit. e) i f), oraz należy postępować z nim w taki sposób, aby ograniczyć możliwość zakażenia do minimum.

41. Po zakończeniu badania i wypatroszeniu świeże mięso drobiowe powinno zostać niezwłocznie oczyszczone i schłodzone zgodnie z wymaganiami dotyczącymi higieny, tak, aby jak najszybciej osiągnęło temperaturę przewidzianą w rozdziale XIII.
42. Mięso drobiowe podlegające procesowi schładzania przez zanurzenie zgodnie z procesem określonym w pkt. 43, musi niezwłocznie po wypatroszeniu zostać poddane dokładnemu myciu przez zraszanie oraz bezzwłocznie zostać zanurzone. Zraszanie musi być wykonane przy pomocy instalacji zapewniającej skuteczne mycie wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni tusz.

Dla tusz, których waga:

- nie przekracza 2,5 kilograma, należy użyć przynajmniej 1,5 litra wody na tuszę,
 - wynosi od 2,5 do 5 kilogramów, należy użyć przynajmniej 2,5 litra wody na tuszę,
 - jest równa lub przekracza 5 kilogramów, należy użyć przynajmniej 3,5 litra wody na tuszę.
43. Proces schładzania poprzez zanurzenie musi spełniać następujące wymagania:
 - a) tusze przechodzą przez jeden lub kilka pojemników z wodą lub lodu z wodą, których zawartość jest stale odnawiana. Dopuszcza się do tego celu jedynie system, w którym tusze są stale przesuwane mechanicznie przez strumień wody płynący w przeciwnym kierunku;
 - b) temperatura wody lub pojemników mierzona w miejscu wprowadzenia i wyprowadzenia tusz nie powinna przekraczać odpowiednio +16 °C i +4 °C;
 - c) należy go przeprowadzić tak, aby temperatura przewidziana w rozdziale XIII pkt 69 tiret pierwsze została osiągnięta jak najszybciej;
 - d) minimalny przepływ wody w całym procesie schładzania określonym w pkt. a) musi wynosić:
 - 2,5 litra na tuszę o wadze 2,5 kilograma lub mniej,
 - 4 litry na tuszę o wadze od 2,5 do 5 kilogramów,
 - 6 litrów na tuszę o wadze 5 kilogramów lub więcej.

Jeśli występuje kilka pojemników, napływ świeżej wody i odpływ wody zużytej w każdym pojemniku musi być regulowany tak, aby malał on zgodnie z kierunkiem ruchu tusz, a świeża woda była rozdzielona między pojemniki tak, aby przepływ wody poprzez ostatni pojemnik był nie mniejszy niż:

- 1 litr na tuszę o wadze 2,5 kilograma lub mniej,

- 1,5 litra na tuszę o wadze od 2,5 do 5 kilogramów,
- 2 litry na tuszę o wadze 5 kilogramów lub więcej.

Wody zużytej do pierwszego napełnienia pojemników nie należy brać pod uwagę przy obliczaniu tych ilości;

- e) tusze nie powinny pozostawać w pierwszej części aparatury lub w pierwszym pojemniku dłużej niż pół godziny, ani też w pozostałej części aparatury lub w pozostałych pojemnikach dłużej niż to bezwzględnie konieczne.

Należy podjąć wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby w przypadku zakłócenia procesu przestrzegany był czas przewidziany w akapicie pierwszym.

Po każdym zatrzymaniu urządzeń urzędowy lekarz weterynarii musi przed ponownym uruchomieniem upewnić się, że tusze nadal spełniają wymagania niniejszej dyrektywy i nadają się do spożycia przez ludzi, lub, jeśli tak nie jest, zapewnić, aby jak najszybciej zostały przetransportowane do pomieszczenia przewidzianego w rozdziale I pkt 4 lit. d);

- f) każda część urządzenia musi zostać całkowicie opróżniona, umyta i zdezynfekowana w każdym przypadku, gdy jest to konieczne po zakończeniu dnia pracy i przynajmniej raz dziennie;
- g) cechowane urządzenia kontrolne muszą umożliwiać odpowiedni i stały nadzór pomiaru i zapisu:
- zużycia wody w czasie zraszania poprzedzającego zanurzenie,
 - temperatury wody w pojemniku lub pojemnikach w miejscu wprowadzenia i wyprowadzenia tusz,
 - zużycia wody w czasie zanurzenia,
 - liczby tusz w każdej partii według masy określonej w lit. d) i w pkt. 42;
- h) wyniki poszczególnych kontroli przeprowadzonych przez producenta należy przechowywać w celu okazania ich na wniosek urzędowego lekarza weterynarii;
- i) do momentu przyjęcia zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21 niniejszej dyrektywy wspólnotowych metod mikrobiologicznych, prawidłowe działanie instalacji schładzającej i jej wpływ na poziom higieny podlega ocenie przy zastosowaniu naukowych metod mikrobiologicznych, uznanych przez Państwa Członkowskie, poprzez porównanie całkowitego skażenia bakteryjnego i skażenia pałeczkami jelitowymi tusz przed i po zanurzeniu. Porównanie to musi zostać przeprowadzone przy pierwszym uruchomieniu instalacji, a następnie okresowo, oraz w każdym przypadku, gdy instalacja podlegała zmianom. Działanie poszczególnych części należy regulować tak, aby zapewnić zadowalający standard w zakresie higieny.

44. Do chwili ukończenia badania tusze oraz podroby, które nie zostały poddane badaniu,

nie mogą mieć styczności z tuszami i podrobami już poddanymi badaniu; zabrania się również usuwania, rozbioru oraz dalszej obróbki tusz.

45. Mięso zatrzymane i zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą stykać się z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi, oraz powinny jak najszybciej zostać umieszczone w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach, usytuowanych i zaprojektowanych tak, aby uniknąć jakiegokolwiek zakażenia innego świeżego mięsa drobiowego.
46. Późniejsze sprawianie, przyrządzanie, obróbka i transport mięsa, łącznie z podrobami, muszą odbywać się z poszanowaniem wszelkich zasad higieny. Jeśli mięso jest opakowane, należy przestrzegać warunków wymienionych w rozdziale II pkt 14 d) i w rozdziale XIV. Mięso zapakowane musi być składowane w osobnym pomieszczeniu niż świeże mięso nieopakowane.

ROZDZIAŁ VIII

BADANIE POUBOJOWE

47. Drób należy poddać badaniu niezwłocznie po uboju w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

W ramach tej inspekcji:

a) następujące części:

- (i) powierzchnia tusz bez głowy i kończyn, z wyjątkiem przypadku, gdy przeznaczone są one do spożycia przez ludzi;
- (ii) wnętrzości; oraz
- (iii) jamy ciała,

muszą zostać poddane badaniu wzrokowemu, oraz w razie potrzeby, palpacyjnemu lub przez nacinanie;

b) należy zwrócić uwagę:

- (i) na nieprawidłowości w konsystencji, kolorze i zapachu tusz;
- (ii) na poważniejsze nieprawidłowości wynikające z czynności uboju;
- (iii) na właściwe funkcjonowanie urządzeń do uboju.

Urzędowy lekarz weterynarii musi w każdym wypadku:

- a) przeprowadzić szczegółową kontrolę losową próbki ptaków wyeliminowanych w czasie badania poubojowego, których mięso zostało zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi, zgodnie z rozdziałem IX pkt 53;
- b) zbadać losową próbkę 300 ptaków pobranych z całości partii, która została

poddana badaniu poubojowemu, w celu kontroli wnętrzości i jam ciała;

- c) przeprowadzić szczegółowe badanie poubojowe mięsa drobiowego, jeśli występują inne przesłanki wskazujące, że mięso pochodzące z tego drobiu mogłoby nie nadawać się do spożycia przez ludzi.

Właściciel lub osoba uprawniona do dysponowania drobiem muszą współpracować w wymaganym zakresie w badaniu poubojowym. Muszą oni przygotować drób i mięso drobiowe tak, aby umożliwić badanie. Na wniosek inspektora muszą udzielić wszelkiej odpowiedniej pomocy dodatkowej. Jeśli osoby uprawnione do dysponowania drobiem nie przestrzegają obowiązku współpracy, inspektor zawiesza badanie do czasu aż będą współpracować w zakresie wymaganym do jego przeprowadzenia.

- 48. W przypadku drobiu częściowo wypatroszonego, pozbawionego niezwłocznie przewodu pokarmowego, konieczne jest zbadanie wnętrzości i jam tuszy po wypatroszeniu przynajmniej 5% ubitego drobiu z każdej partii. Jeśli w czasie tego badania stwierdzi się obecność nieprawidłowości u kilku ptaków, należy przeprowadzić badanie wszystkich ptaków z partii, zgodnie z pkt. 47.

- 49. W przypadku drobiu o opóźnionym patroszeniu („New York dressed”):

- a) inspekcję sanitarną pośmiertną zgodnie z pkt. 47 przeprowadza się najpóźniej 15 dni po uboju, w czasie których drób musi być składowany w temperaturze nieprzekraczającej + 4° C;
- b) najpóźniej do końca tego okresu, musi on zostać wypatroszony w ubojni gdzie został ubity lub w innym zatwierdzonym zakładzie rozbioru drobiu, spełniającym dodatkowe wymagania z rozdziału III pkt 15 lit.b) tiret drugie (ii), oraz w tym ostatnim przypadku, posiadać świadectwo sanitarne określone w załączniku V;
- c) mięso drobiowe nie może zostać opatrzone znakiem jakości zdrowotnej określonym w rozdziale XII przed wypatroszeniem, określone w pkt. b).

- 50. Pobieranie próbek w celu poszukiwania pozostałości musi odbywać się przez kontrolę na miejscu, a w każdym razie w przypadku uzasadnionych podejrzeń. W przypadku poszukiwania pozostałości przez pobieranie próbek, należy przede wszystkim poszukiwać pozostałości określonych w A grupa III, oraz w B grupa I lit. a) i c) i w grupie II lit. a) załącznika I do dyrektywy 86/469/EWG³⁰.

Obowiązku poszukiwania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym określonym w art. 4 ust. 1 akapit drugi niniejszej dyrektywy, nie stosuje się do drobiu pochodzącego z gospodarstw pozostających pod urzędową kontrolą, jeśli poszukiwanie tych pozostałości zostało przyprowadzone w gospodarstwie pochodzenia.

- 51. W przypadku podejrzenia choroby w czasie badania przed lub poubojowego, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać przeprowadzenia koniecznych badań laboratoryjnych, o ile uzna to za konieczne do sporządzenia diagnozy lub wyodrębnienia mogących występować substancji aktywnych farmakologicznie, biorąc pod uwagę

³⁰ Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36. Dyrektywa zmieniona przez decyzję 89/187/EWG (Dz.U. nr L 66 z 10.03.1989, str. 37).

zaobserwowany stan patologiczny.

W razie wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może na odpowiedniej części mięsa drobiowego wykonać dalsze nacięcia i badania, konieczne do sformułowania ostatecznej diagnozy.

Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że zasady higieny określone w niniejszej dyrektywie są w sposób oczywisty naruszane lub, że istnieją przeszkody w przeprowadzeniu stosownej inspekcji sanitarnej, ma on prawo podjąć działania mające na celu wykorzystanie sprzętu lub pomieszczeń, oraz zastosować wszelkie konieczne środki zmierzające do przerwania procesu produkcyjnego włącznie.

52. Wyniki badania przed i poubojowego muszą zostać odnotowane przez urzędowego lekarza weterynarii, a w przypadku diagnozy o chorobie zakaźnej przekazane właściwym władzom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór gospodarstwa, z którego pochodziły zwierzęta, jak również właścicielowi gospodarstwa pochodzenia lub jego przedstawicielowi, który ma obowiązek je uwzględnić i zachować oraz przedstawić urzędowemu lekarzowi weterynarii przeprowadzającemu badanie przedubojowe w czasie kolejnego okresu produkcyjnego.

ROZDZIAŁ IX

DECYZJA URZĘDOWEGO LEKARZA WETERYNARII PODEJMOWANA PODCZAS BADANIA POUBOJOWEGO

53. a) Jako nienadające się do spożycia przez ludzi w całości zgłasza się mięso drobiowe, którego badanie poubojowe wykazało:
- uogólnione choroby zakaźne i stałą obecność w narządach patogennych mikroorganizmów mogących przenosić się na ludzi,
 - grzybicę systemową i lokalne zmiany w narządach, gdy istnieje podejrzenie, że zostały spowodowane przez czynniki chorobotwórcze przenoszone na ludzi lub przez ich toksyny,
 - obecność dużej liczby pasożytów pod skórą lub w mięśniach oraz pasożyty systemowe;
 - zatrucie,
 - wyniszczenie,
 - nienormalny zapach, kolor, smak,
 - guzy złośliwe lub liczne,
 - ogólne zanieczyszczenie lub skażenie,
 - istotne uszkodzenia i wybroczyny,

- rozległe uszkodzenia mechaniczne, łącznie z rozległymi oparzeniami,
 - niedostateczne wykrwawienie,
 - pozostałości substancji przekraczające dopuszczalne normy lub pozostałości substancji zakazanych,
 - puchlina brzuszna.
- b) Za nienadające się do spożycia przez ludzi uznaje się części ubitych zwierząt, które przejawiają ograniczone zmiany lub skażenia niewpływające na stan zdrowia pozostałego mięsa.
54. Z przeznaczenia do spożycia przez ludzi wyłącza się głowę oddzieloną od tuszy, z wyjątkiem języka, grzebienia, dzwonek i zęba jajowego oraz wymienione trzewia: tchawica, płuca oddzielone od tuszy zgodnie z rozdziałem VII pkt 37, przełyk, wole, jelito i woreczek żółciowy.

ROZDZIAŁ X

PRZEPISY DOTYCZĄCE MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO ROZBIORU

55. Rozbiór tuszy na części lub trybowanie dozwolone jest jedynie w zatwierdzonych zakładach rozbioru.
56. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel jest zobowiązany do ułatwienia przeprowadzania czynności związanych z kontrolą zakładu, w szczególności do wykonywania wszelkich czynności uznanych za niezbędne oraz do oddania do dyspozycji służb kontrolnych niezbędnych urządzeń. W szczególności musi on być w stanie udzielić informacji o pochodzeniu mięsa znajdującego się w jego zakładzie rozbioru i o pochodzeniu ubitych zwierząt, na wniosek urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za kontrolę.
57. Bez uszczerbku dla rozdziału V pkt 19, mięso niespełniające wymagań art. 3 ustęp I lit. B pkt 1 niniejszej dyrektywy nie może znaleźć się w zatwierdzonych zakładach rozbioru, jeśli nie było składowane w specjalnych pomieszczeniach chłodniczych; musi ono być rozbierane w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso spełniające te wymagania. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili wolny dostęp do wszystkich pomieszczeń magazynowych i roboczych, aby zagwarantować ścisłe przestrzeganie powyższych przepisów.
58. Świeże mięso przeznaczone do rozbioru, od momentu wwiezienia do zakładu rozbioru do chwili rozbioru, musi zostać umieszczone w pomieszczeniu przewidzianym w rozdziale III pkt 15 lit. a).

Jednakże, bez względu na rozdział VII pkt 41 mięso może zostać bezpośrednio przetransportowane z pomieszczenia ubojni do pomieszczenia do rozbioru.

W takich przypadkach pomieszczenie ubojni i pomieszczenie do rozbioru muszą znajdować się wystarczająco blisko siebie i w tym samym kompleksie budynków, ponieważ mięso do rozbioru musi zostać przekazane w ramach jednej czynności z

jednego pomieszczenia do drugiego, przy pomocy rozszerzonej mechanicznej sieci obróbki pomieszczenia ubojni, a rozbiór musi zostać przeprowadzony bezzwłocznie. Po zakończonym rozbiorze i pakowaniu mięso musi zostać przetransportowane do pomieszczenia chłodniczego przewidzianego w rozdziale III pkt 15 lit. a).

59. Mięso w miarę potrzeb musi zostać umieszczone w pomieszczeniach określonych w rozdziale III pkt 15 lit. b). Po wykonaniu rozbioru, oraz w razie potrzeby pakowania, musi ono zostać przetransportowane do pomieszczenia chłodniczego przewidzianego w pkt. 15 lit. a).
60. Z wyjątkiem przypadków rozbioru mięsa na ciepło, rozbieranie może odbywać się tylko wtedy, gdy mięso osiągnęło temperaturę nieprzekraczającą +4 °C.
61. Niedozwolone jest czyszczenie świeżego mięsa za pomocą tkanin.
62. Rozbiór wykonywany jest tak, aby zapobiec jakiegokolwiek zanieczyszczeniu mięsa. Odłamki kości i skrzepy krwi muszą być usunięte. Mięso po rozbiorze nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, należy gromadzić w pojemnikach lub pomieszczeniach przewidzianych w rozdziale I pkt 4 lit. d).

ROZDZIAŁ XI

MONITOROWANIE ZDROWIA MIĘSA Z ROZBIORU I MIĘSA SKŁADOWANEGO

63. Zatwierdzone zakłady rozbioru, zakłady przepakowywania i chłodnie składowe podlegają kontroli przeprowadzanej przez członka zespołu inspekcyjnego, określonego w art. 8 ust. 2 akapit trzeci niniejszej dyrektywy.
64. Kontrola przewidziana w pkt. 63 obejmuje następujące działania:
 - kontrolę przyjęcia i wywozu świeżego mięsa,
 - inspekcję sanitarną świeżego mięsa znajdującego się w zakładzie,
 - kontrolę stanu czystości pomieszczeń, instalacji i narzędzi, przewidzianą w rozdziale V, oraz higieny personelu, łącznie z odzieżą,
 - każdą inną kontrolę, którą urzędowy lekarz weterynarii uzna za niezbędną w celu zapewnienia przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ XII

OZNAKOWANIE ZDROWOTNE

65. Oznakowanie zdrowotne musi zostać wykonane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. W tym celu nadzoruje on:
 - a) oznakowanie zdrowotne mięsa;
 - b) etykiety i materiał do pakowania, jeśli zostały już one opatrzone stemplem

przewidzianym w niniejszym rozdziale.

66. Znak jakości zdrowotnej obejmuje:

- a) w odniesieniu do mięsa zapakowanego w pojedyncze jednostki lub w małych opakowaniach:
- w części górnej, symbol państwa wysyłającego, pisany drukowanymi literami (jeden z następujących):

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,
 - pośrodku, weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu lub, w razie potrzeby, zakładu rozbioru lub zakładu przepakowywania,
 - w dolnej części jeden z następujących symboli: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG.

Litery i cyfry muszą mieć 0,2 centymetra wysokości;

- b) w odniesieniu do dużych opakowań, owalny stempel o wymiarach przynajmniej 6,5 cm szerokości i 4,5 cm wysokości, włącznie z informacjami wymienionymi w lit. a).

Wysokość liter musi wynosić, co najmniej 0,8 cm, a cyfr, co najmniej 1 cm. Znak jakości zdrowotnej może ponadto obejmować informację pozwalającą na identyfikację weterynarza, który przeprowadził inspekcję sanitarną mięsa.

Materiał do znakowania musi spełniać wszystkie wymagania higieny, a informacja na nim umieszczona, określona w lit. a), musi być doskonale widoczna.

67. a) Oznakowanie zdrowotne określone w pkt. 66 lit. a) musi zostać wykonane:

- na opakowaniach jednostkowych lub innych opakowaniach zapakowanych osobno tusz, lub w sposób widoczny pod nimi,
- na tuszach niezapakowanych osobno, poprzez przyłożenie stempla lub jednorazowej etykiety,
- na opakowaniach jednostkowych lub innych opakowaniach części tusz lub podrobów zapakowanych w małych ilościach, lub w sposób widoczny pod nimi.

- b) Oznakowanie zdrowotne określone w pkt. 66 lit. b) musi zostać wykonane na dużym opakowaniu zawierającym tusze, części tusz lub podrobów oznakowanych zgodnie z lit. a).

- c) Jeśli oznakowanie zdrowotne wykonane jest na opakowaniu jednostkowym lub opakowaniu zbiorczym:

- znak ten musi zostać przystawiony tak, aby został zniszczony w chwili

otwierania opakowania jednostkowego lub zbiorczego, lub

- opakowanie jednostkowe lub zbiorcze muszą być zapieczętowane tak, aby nie było możliwe ich ponowne użycie po otwarciu.

68. Oznakowanie zdrowotne tusz, części tusz lub podrobów przewidziane w pkt. 67 lit. a) nie jest wymagane w następujących przypadkach:

1. Partie tusz, łącznie z tymi, z których usunięto niektóre części zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b), są wysyłane w celu rozbioru z zatwierdzonej ubojni do zatwierdzonego zakładu rozbioru w następujących warunkach:
 - a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe powinny na powierzchni zewnętrznej posiadać znak jakości zdrowia, przyłożony zgodnie z pkt. 67 lit. a) tiret trzecie i z pkt. 67 lit. c);
 - b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
 - c) odbierający zakład rozbioru prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
 - d) znak jakości zdrowotnej na dużych opakowaniach zostaje zniszczony w czasie ich otwierania w zakładzie rozbioru pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii;
 - e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem. i załącznikiem VII.
2. Partie tusz łącznie z tymi, których niektóre części zostały usunięte zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b), części tusz i następujące podroby: serca, wątroby i żółtaczki, zostają wysłane w celu obróbki z zatwierdzonej ubojni, zakładu rozbioru lub z zakładu przepakowywania do zakładu mięsnego i zakładu wytwarzającego produkty mięsne w następujących warunkach:
 - a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe posiadają na powierzchni zewnętrznej znak jakości zdrowotnej, zgodnie z pkt. 67 lit. a) tiret trzecie i pkt. 67 lit. c);
 - b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
 - c) zakład mięsny i zakład wytwarzający produkty mięsne prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
 - d) jeśli świeże mięso drobiowe przeznaczone jest do wytworzenia produktów mięsnych do handlu wewnątrzspółnotowego, znak jakości zdrowotnej dużych opakowań zostaje zniszczony w czasie ich otwierania w zakładzie, pod nadzorem właściwych władz;

- e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem. i z załącznikiem VII.
3. W celu bezpośredniej dostawy do użytkownika końcowego, partie tusz łącznie z tymi, których części zostały usunięte zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b) po obróbce cieplnej, zostają wysłane z zatwierdzonej ubojni, zakładu przepakowywania lub zatwierdzonego zakładu rozbioru do restauracji, stołówek i instytucji w następujących warunkach:
- a) opakowania zawierające świeże mięso drobiowe posiadają na powierzchni zewnętrznej znak jakości zdrowotnej, zgodnie z pkt. 67 lit. a) tiret trzecie i z pkt. 67 lit. c);
 - b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
 - c) odbiorca prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
 - d) odbiorcy podlegają kontroli właściwych władz, które muszą mieć dostęp do prowadzonych rejestrów;
 - e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem i załącznikiem VII.

ROZDZIAŁ XIII

SKŁADOWANIE

69. - Świeże mięso drobiowe musi po schłodzeniu przewidzianym w pkt. 41, być utrzymywane w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku +4 °C.
- Zamrożone mięso drobiowe musi być utrzymywane w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku -12 °C.
 - Świeże mięso drobiowe opakowane nie może być składowane w tych samych pomieszczeniach, co świeże mięso nieopakowane.

ROZDZIAŁ IV

OPAKOWYWANIE I PAKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA

70. a) Opakowania zbiorcze (na przykład skrzynki, kartony) muszą spełniać wszystkie zasady higieny, w szczególności:
- nie mogą zmieniać właściwości organoleptycznych mięsa,
 - muszą zapobiegać przenikaniu do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia

ludzkiego,

- muszą być wystarczająco solidne, aby zapewnić skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu i obróbki;

b) opakowania zbiorcze nie mogą być ponownie używane do pakowania mięsa, chyba że wykonane są z materiałów odpornych na korozję, łatwych do umycia i po uprzednim umyciu i dezynfekcji.

71. Jeśli rozebrane świeże mięso lub podroby są pakowane, operacja ta musi być wykonywana niezwłocznie po rozbiórce, oraz w sposób zgodny z wymaganiami dotyczącymi higieny.

Materiały na opakowania jednostkowe muszą być przezroczyste i bezbarwne, lub w przypadku przezroczystego materiału kolorowego zaprojektowane tak, aby pozostawić mięso i podroby częściowo widoczne. Muszą one poza tym spełniać warunki wymienione w pkt. 70 lit. a) tiret pierwsze i drugie; nie mogą one zostać ponownie użyte do pakowania mięsa.

Części drobiu lub podrobów oddzielone od tuszy muszą być zawsze zapakowane w warstwę ochronną spełniającą powyższe kryteria, oraz szczelnie zamknięte.

72. Mięso w opakowaniu jednostkowym musi być umieszczone w opakowaniu zbiorczym.

73. Jednakże, jeśli materiał do pakowania spełnia wszystkie warunki w zakresie ochrony opakowania, nie musi on być przezroczysty ani bezbarwny, oraz nie jest konieczne umieszczanie go w drugim pojemniku, pod warunkiem, że pozostałe wymagania pkt 70 są spełnione.

74. Rozbiór, trybowanie, opakowywanie i pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeśli opakowanie zbiorcze nadaje się do ponownego użycia, jak określono w pkt. 70 lit. b), lub z zastrzeżeniem następujących warunków:

- a) pomieszczenie musi być wystarczająco obszerne i urządzone tak, aby zapewnić przeprowadzenie operacji w sposób higieniczny;
- b) opakowania jednostkowe i zbiorcze niezwłocznie po wyprodukowaniu muszą być pokryte warstwą ochronną, zabezpieczającą przed wszelkimi uszkodzeniami podczas transportu do zakładu, oraz są składowane w higienicznych warunkach w oddzielnym pomieszczeniu w zakładzie;
- c) pomieszczenia przeznaczone do składowania materiałów na opakowania muszą być pozbawione kurzu i robactwa, oraz jakiegokolwiek kontaktu z pomieszczeniami zawierającymi substancje mogące zakazić świeże mięso. Opakowania nie mogą być składowane na podłodze;
- d) opakowania są złożone w higienicznych warunkach przed ich dostarczeniem do pomieszczenia;
- e) opakowania muszą zostać dostarczone do pomieszczenia w warunkach higienicznych i bezzwłocznie użyte. Nie mogą być one przenoszone przez

personel zajmujący się mięsem;

- f) natychmiast po zapakowaniu mięso musi zostać umieszczone w pomieszczeniach przeznaczonych do składowania.

75. Opakowania określone w niniejszym rozdziale mogą zawierać jedynie rozebrane świeże mięso drobiowe.

ROZDZIAŁ XV

TRANSPORT

76. Świeże mięso musi być transportowane środkami transportu wyposażonymi w system hermetycznego zamykania, lub w odniesieniu do świeżego mięsa przywożonego zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG lub świeżego mięsa przewożonego tranzytem przez terytorium państwa trzeciego, zaplombowanymi środkami transportu, zaprojektowanymi i wyposażonymi w taki sposób, aby przez cały czas trwania transportu zagwarantować temperatury określone w rozdziale XIII.

77. Środki transportu tego mięsa muszą spełniać następujące wymagania:

- a) ich wewnętrzne powierzchnie muszą być gładkie, łatwe do mycia i dezynfekcji;
- b) muszą być wyposażone w wodoszczelne urządzenia skutecznie zapewniające ochronę mięsa przed owadami i kurzem.

78. Środki transportu mięsa nie mogą w żadnym wypadku zostać użyte do przewożenia żywych zwierząt lub jakichkolwiek produktów, które mogą wpłynąć na mięso lub je zakazić.

79. Niedozwolone jest przewożenie w tym samym czasie i tym samym środkiem transportu, co mięso, jakiegokolwiek innego produktu mogącego naruszyć warunki higieny mięsa drobiowego lub je zakazić.

Mięso opakowane musi być transportowane oddzielnymi środkami transportu, chyba, że w jednym środku transportu istnieje odpowiednia fizyczna bariera chroniąca mięso nieopakowane.

80. Świeże mięso drobiowe nie może być przewożone w pojazdach lub pojemnikach, które nie są czyste i zdezynfekowane.

81. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi zapewnić, aby środki transportu i warunki załadunku umożliwiły przestrzeganie wymagań w zakresie higieny, wymienionych w niniejszym rozdziale. Członek zespołu inspekcyjnego przewidzianego w art. 8 ust. 2 akapit trzeci niniejszej dyrektywy musi czuwać nad przestrzeganiem tego przepisu.

ZAŁĄCZNIK II

ROZDZIAŁ I

OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW O MAŁEJ WYDAJNOŚCI

Zakłady o małej wydajności muszą posiadać przynajmniej:

1. w pomieszczeniach, gdzie otrzymuje się świeże mięso i dokonuje jego obróbki:
 - a) wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony zapobiegające wydostawaniu się zapachów;
 - b) gładkie, odporne i nieprzepuszczalne ściany pokryte zmywalną i jasną warstwą do wysokości przynajmniej dwóch metrów.

Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w pomieszczeniach określonych w załączniku I rozdział IV pkt 16, wybudowanych przed dniem 1 stycznia 1994 r., nie stanowi powodu wycofania zatwierdzenia;

- c) drzwi z materiałów odpornych na butwienie, łatwych do mycia i bezzapachowych;

W przypadku, gdy w danym zakładzie składowane jest mięso, zakład ten musi dysponować pomieszczeniami do składowania odpowiadającymi wyżej wymienionym wymaganiom;
- d) bezzapachowe materiały izolacyjne odporne na butwienie;
 - e) odpowiednią wentylację i w razie potrzeby dobre odprowadzenie pary;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, niepowodujące zniekształcania kolorów;
2.
 - a) jak najbliżej miejsc pracy, wystarczającą liczbę urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk oraz mycia narzędzi pod ciepłą wodą. W celu umycia rąk urządzenia te powinny być zaopatrzone w bieżącą zimną i ciepłą wodę, lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w produkty czyszczące i dezynfekcyjne oraz w środki higieniczne do suszenia rąk;
 - b) na miejscu lub w pomieszczeniu sąsiednim urządzenia do dezynfekcji narzędzi zaopatrywane w ciepłą wodę o temperaturze minimalnej 82 °C;

3. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, jak owady i gryzonie;

4.
 - a) narzędzia i sprzęt do pracy, takie jak stoły do rozbioru mięsa, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, taśmociągi i piły wykonane z materiałów nierdzewnych, niezdolnych do skażenia mięsa i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Niedozwolone jest używanie drewna.

- b) narzędzia i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymagania dotyczące higieny w odniesieniu do:
 - obróbki mięsa,
 - składowania pojemników na mięso, tak by zapobiec bezpośredniemu zetknięciu się mięsa lub pojemników z podłogą lub ścianami;
 - c) specjalne wodoszczelne i nierdzewne pojemniki z trwałych materiałów, zaopatrzone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający dostęp do nich osobom nieuprawnionym, przeznaczone do przechowywania mięsa nienadającego się do spożycia przez ludzi, które należy usuwać lub niszczyć pod koniec każdego dnia pracy;
5. sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymanie wewnętrznej temperatury mięsa na wymaganym przez niniejszą dyrektywę poziomie. Wyposażenie to musi posiadać system odwadniania umożliwiający odprowadzanie wody rurami, w sposób niestwarzający żadnego zagrożenia zakażenia świeżego mięsa;
 6. instalacje pod ciśnieniem dostarczające odpowiednią ilość wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże, woda niezdatna do picia może być, w wyjątkowych przypadkach, przeznaczona do produkcji pary, zwalczania pożarów i schładzania urządzeń chłodniczych, pod warunkiem że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego zagrożenia skażenia świeżego mięsa. Rury z wodą niezdatną do picia muszą wyraźnie różnić się od rur z wodą pitną;
 7. instalacje dostarczające wystarczającą ilość ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
 8. system odprowadzający w higieniczny sposób ścieki;
 9. przynajmniej jedną umywalkę i toalety ze spuszczaną wodą. Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być wyposażone w zimną i ciepłą bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk. Umywalka powinna znajdować się w pobliżu toalet.

ROZDZIAŁ II

SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA UBOJNI O MAŁEJ WYDAJNOŚCI

10. W uzupełnieniu do wymagań ogólnych, ubojnie o małej wydajności muszą posiadać przynajmniej:
 - a) pomieszczenie przeznaczone do uboju o powierzchni wystarczającej do ogłuszania i wykrwawiania z jednej strony, oraz do skubania i sparzania z drugiej strony, tak aby te rodzaje operacji były wykonywane w osobnych miejscach;
 - b) w pomieszczeniu do uboju ściany możliwe do zmycia do wysokości

przynajmniej dwóch metrów lub do sufitu;

- c) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania o odpowiednich wymiarach, aby umożliwić patroszenie w miejscu wystarczająco oddalonym od stanowisk pracy, lub oddzielonym od tych stanowisk w sposób zapobiegający wszelkim zakażeniom;
- d) pomieszczenie chłodnicze o pojemności wystarczającej w odniesieniu do ilości i rodzaju ubitych zwierząt, w każdym przypadku z wydzielonym miejscem zamykanym na klucz i przeznaczonym do obserwowania tusz poddanych analizom.

W poszczególnych przypadkach możliwe jest przyznanie przez właściwe władze odstępstw od tych wymagań, jeśli mięso jest natychmiast usuwane z takich ubojni w celu zaopatrzenia zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie ubojni, pod warunkiem, że czas transportu nie przekracza jednej godziny.

- 11. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczenia przeznaczonego do uboju powinny zostać ubite niezwłocznie po ogłuszeniu, z wyjątkiem uboju przeprowadzanego zgodnie z obyczajem religijnym.
- 12. Zwierzęta chore lub podejrzane o chorobę nie mogą zostać ubite w danym zakładzie, poza odstępstwami przyznanymi przez właściwe władze.

W przypadku przyznania odstępstwa, ubój musi odbywać się pod kontrolą właściwych władz, oraz należy podjąć kroki w celu uniknięcia skażenia; pomieszczenia muszą zostać specjalnie umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym przed ich ponownym użyciem.

ZAŁĄCZNIK III

KWALIFIKACJE ZAWODOWE POMOCNIKÓW

1. Jedynie kandydaci mogący udowodnić, że:
 - a) uczęszczali na kurs teoretyczny, łącznie z pokazami laboratoryjnymi, zatwierdzony przez właściwe władze Państw Członkowskich, dotyczący kwestii określonych w pkt. 3 lit. a);
 - b) odbyli szkolenie praktyczne pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,

mogą przystąpić do testu określonego w art. 8 ust. 2 akapit drugi niniejszej dyrektywy. Szkolenie praktyczne odbywa się w ubojniach, zakładach rozbioru, chłodniach składowych i na stanowiskach inspekcji świeżego mięsa, lub w odniesieniu do inspekcji przedubojowej w gospodarstwie.
2. Jednakże, pomocnicy spełniający wymagania określone w załączniku III dyrektywy 64/433/EWG mogą uczęszczać na kurs szkoleniowy, którego część teoretyczna trwa tylko cztery tygodnie.
3. Test określony w art. 8 ust. 2 akapit drugi niniejszej dyrektywy zawiera część teoretyczną i część praktyczną, oraz dotyczy następujących kwestii:
 - a) w odniesieniu do inspekcji w gospodarstwach:
 - (i) część teoretyczna:
 - informacje ogólne dotyczące przemysłu drobiowego – organizacja, znaczenie gospodarcze, metody produkcji, handel międzynarodowy, etc.,
 - anatomia i patologia drobiu,
 - podstawowa znajomość chorób – wirusy, bakterie, pasożyty, etc.,
 - monitorowanie chorób i stosowania produktów leczniczych lub szczepień oraz badanie na obecność pozostałości,
 - kontrola higieniczna i sanitarna,
 - dobrostan zwierząt w gospodarstwie, podczas transportu i w ubojni,
 - kontrola warunków środowiskowych – w budynkach, w gospodarstwach i ogólnie,
 - przepisy krajowe i międzynarodowe,
 - zachowania konsumentów i kontrola jakości;
 - (ii) część praktyczna:

- wizyty w gospodarstwach różnego rodzaju i stosujących różne metody chowu,
- wizyty w zakładach produkcyjnych,
- załadunek i rozładunek środków transportu,
- wizyty w laboratoriach,
- kontrole weterynaryjne,
- dokumentacja,
- doświadczenie praktyczne

b) w odniesieniu do inspekcji w ubojni:

(i) część teoretyczna

- podstawowa wiedza z dziedziny anatomii i fizjologii poddawanych ubojowi zwierząt,
- podstawowa wiedza z dziedziny patologii poddawanych ubojowi zwierząt,
- podstawowa wiedza z zakresu anatomii patologicznej poddawanych ubojowi zwierząt,
- podstawowa wiedza z zakresu higieny, w szczególności higieny przemysłowej, higieny uboju, rozbioru i składowania oraz higieny pracy,
- znajomość metod i procedur uboju, inspekcji, przygotowania, opakowywania, pakowania i transportu świeżego mięsa;
- znajomość ustaw, rozporządzeń i przepisów administracyjnych dotyczących wykonywania ich pracy,
- procedury pobierania próbek do badań;

(ii) część praktyczna

- inspekcja i ocena poddanych ubojowi zwierząt,
- określanie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części zwierzęcia,
- określanie niektórych części ubitych zwierząt, które uległy zmianom i komentarze dotyczące tych części,

- badanie poubojowe w ubojni,
- kontrola higieny,
- pobieranie próbek.

ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWA SANITARNEGO¹

w odniesieniu do drobiu transportowanego z gospodarstwa do ubojni

Właściwa służba:, Nr²:

I. Identyfikacja zwierząt

Gatunek zwierząt:

Liczba zwierząt:

Znak identyfikacyjny:

II. Pochodzenie zwierząt

Adres gospodarstwa pochodzenia:.....

III. Przeznaczenie zwierząt

Zwierzęta będą przetransportowane do następującej ubojni:

.....

następującymi środkami transportu.....

IV Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że wymienione powyżej zwierzęta zostały poddane badaniu przed ubojem, w wyżej wymienionym gospodarstwie, dnia..... o godzinie..... i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w....., dnia.....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

¹ Czas ważności świadectwa: 72 godziny.

ZAŁĄCZNIK V

WZÓR

ŚWIADECTWA SANITARNEGO

w odniesieniu do tusz drobiu przeznaczonych do opóźnionego patroszenia, lub tusz gęsi i kaczek hodowanych do produkcji wątróbek, ogłuszonych, wykrwawionych i oskubanych w gospodarstwie prowadzącym tucz, oraz przetransportowanych do zakładu rozbioru wyposażonego w osobne pomieszczenia do patroszenia

Właściwa służba: Nr¹:

I. Identyfikacja tusz niepatroszonych

Gatunek:

Liczba tusz niepatroszonych:

II. Pochodzenie tusz niepatroszonych

Adres gospodarstwa prowadzącego tucz:

III. Przeznaczenie tusz niepatroszonych

Tusze niepatroszone będą przetransportowane do następującego zakładu rozbioru:

.....

IV Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że wymienione powyżej tusze niepatroszone pochodzą od zwierząt, które zostały poddane badaniu przed ubojem, w wyżej wymienionym gospodarstwie, dnia..... o godzinie..... i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w....., dnia.....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

ZAŁĄCZNIK VI

WZÓR

ŚWIADECTWA ZDROWIA

w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego¹

Nr²:.....

Miejsce załadunku:

Ministerstwo:

Wydział:

Referencje²:

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z:
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części:

Rodzaj opakowania:

Ilość części lub opakowań:

Miesiąc i rok (lata) zamrożenia:

Waga netto:

II. Pochodzenie mięsa

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) ubojni:

.....

Adres(-y) i weterynaryjny (-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego(-nych) zakładu(-ów) rozbioru:

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) chłodni składowej(-ych):

¹ Świeże mięso drobiowe oznacza zgodnie z dyrektywą określoną w punkcie IV niniejszego świadectwa, wszystkie części nadające się do spożycia przez ludzi zwierząt domowych pochodzących z następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki, gęsi, przepiórki, gołębie, bażanty i kuropatwy domowe, niepoddane żadnym zabiegom konserwującym; także mięso schłodzone i mrożone uważa się za świeże.

.....

III Przeznaczenie mięsa

Mięso zostanie wysyłane z:
(miejsce załadunku)

do:
(kraj i miejsce przeznaczenia)

Następującym środkiem transportu³:

Nazwisko i adres wysyłającego:

.....

Nazwisko i adres odbiorcy:

.....

IV Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam:

- a) że wymienione powyżej mięso drobiowe spełnia wymagania dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, oraz wymagania art. 3 ustęp A pkt 1 akapit drugi tej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone do Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu;
- b) - że wymienione powyżej mięso drobiowe,
- że opakowania mięsa wymienionego powyżej,
posiadają znak potwierdzający, że:
- mięso pochodzi ze zwierząt ubitych w zatwierdzonych ubojniach,
- mięso zostało rozebrane w zatwierdzonym zakładzie rozbioru;
- c) że mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z dyrektywą Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym, lub z dyrektywą Rady 91/485/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącą zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez

³ W odniesieniu do wagonów i ciężarówek zaznaczyć numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów numer lotu, a do statków nazwę i w razie potrzeby numer kontenera.

człowieka;

- d) że pojazdy lub pojemniki transportowe, jak również warunki załadunku tej wysyłki, są zgodne z wymaganiami w zakresie higieny określonymi w dyrektywie 71/118/EWG.

Sporządzono w....., dnia.....

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

ZAŁĄCZNIK VII

UWAGI, KTÓRE NALEŻY UMIEŚCIĆ NA DUŻYCH OPAKOWANIACH

Przewidywane zastosowanie: rozbiór / obróbka termiczna¹

Adres przeznaczenia:

.....

.....

.....

¹ Niepotrzebne skreślić.

Dyrektywa Rady

z dnia 22 grudnia 1995 roku

zmieniająca dyrektywę 77/99/EWG w sprawie problemów sanitarnych wywierających wpływ na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych i pewnych innych produktów pochodzenia zwierzęcego

(95/68/WE)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę 77/99/WE, a zwłaszcza jej artykuł 19¹

uwzględniając propozycję Komisji;

zważywszy, że należy dostosować pewne aspekty załączników do dyrektywy 77/99/WE w celu uwzględnienia postępu technologicznego w sektorze przetwórstwa mięsnego a także w celu uaktualnienia wymogów technicznych zgodnie z obecną praktyką;

zważywszy, że w związku z tym konieczne jest dokonanie zmiany wymagań odnoszących się do ogólnych warunków zatwierdzania zakładów, ogólnych warunków w zakresie higieny stosujących się do pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu, specjalnych warunków higieny zakładów przygotowujących przetwory mięsne, wymogi dotyczące zawijania, pakowania, etykietowania, oznakowania zdrowotnego, przechowywania oraz transportu produktów mięsnych, a także wymagań odnoszących się do specjalnych warunków dotyczących gotowych posiłków mięsnych oraz utylizowanego tłuszczu;

zważywszy, że do czasu podjęcia środków w celu uproszczenia dotychczasowych tekstów, konieczne jest przyjęcie postanowień przejściowych celem uniknięcia stosowania kilku znaków zdrowotnych produktów mięsnych zawierających inne produkty pochodzenia zwierzęcego;

zważywszy, że zmiany poczynione przez Komisję w dyrektywie Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca w sprawie problemów sanitarnych wywierających wpływ na obrót wewnątrz Wspólnoty świeżym mięsem² łącznie z niewielkimi chłodniami i dyrektywą Rady 88/657/EWG z dnia 14 grudnia 1988 roku określającą wymagania dla produkcji i prowadzenia obrotu mięsem mielonym, mięsem w kawałkach o masie poniżej 100 gram, a także preparatów mięsnych i zmieniające dyrektywy 64/533/EWG, 71/118/EWG i 72/4632/EWG³ wymagają kolejnych dostosowań w dyrektywie 77/99/EWG; zważywszy ponadto, że w oczekiwaniu na takie propozycje należy przyjąć środki celem dostosowania załączników do dyrektywy 77/99/EWG zgodnie z postępowaniem technologicznym;

¹ Dz.U. nr L 26, 31.1. 1977, str. 85. Dyrektywa wraz z ostatnimi zmianami traktatem o przystąpieniu z roku 1994.

² Dz.U. nr L 29, 7. 1964, str. 2012/64. Dyrektywa wraz z ostatnimi zmianami dyrektywą 95/23/WE (Dz. U. nr L 243, 11.10.1995, str. 7).

³ Dz.U. nr L 382, 31.12. 1988, str. 3. Dyrektywa wraz z ostatnimi zmianami traktatem o przystąpieniu.

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejszym zmienia się załączniki do dyrektywy 77/99/EWG jak niżej:

1. W załączniku A, rozdział I, punkt 2 (e) należy zamienić jak następuje:

„(e) odpowiednia wentylacja, oraz tam, gdzie konieczne, dobry system urządzeń do odzyskiwania pary i oparów wodnych w celu wyeliminowania w możliwe jak największym stopniu możliwości ich zbierania się na powierzchniach ścian, sufitów czy pokrycia dachu.”

2. W załączniku A, rozdział I, do punktu 8 należy dodać jak następuje:

„dla sprzętu i naczyń do dezynfekcji, należy używać wody o temperaturze nie niższej niż 82°C, lub stosować inne metody prowadzenia dezynfekcji zatwierdzone przez kompetentne organy”

3. W załączniku A, rozdział I, do punktu 12 należy dodać jak następuje:

„12. Tam, gdzie nie wymaga się obecności kompetentnych organów przez cały czas, wystarczające jest urządzenie z możliwością zamykania go na klucz i o wielkości wystarczającej do przechowywania sprzętu i materiałów.”

4. W załączniku A, rozdział I, punkt 15 należy zamienić jak następuje:

„15. Urządzenia wystarczające do czyszczenia oraz dezynfekcji środków transportu; chyba, że za zgodą kompetentnych organów, można korzystać z urządzeń nie znajdujących się w zakładzie.”

5. W załączniku A, rozdział I, do punktu 16 należy dodać jak następuje:

„16. Tam, gdzie stosowana obróbka wyklucza obecność wody przy wytwarzaniu wyrobów, pewne wymagania niniejszego rozdziału, a zwłaszcza te określone w punkcie 2 (a) i (g) można dostosować. Jeśli wymagane jest podjęcie takiego odstępstwa, można po uzyskaniu zezwolenia kompetentnych organów w odnośnej części zakładu stosować procesy czyszczenia i dezynfekcji bez użycia wody.”

6. W załączniku A, rozdział IIA, ostatnie zdanie punktu 1 należy zamienić jak następuje:

„Czyszczenie oraz dezynfekowanie należy przeprowadzić z częstotliwością, oraz przy zastosowaniu procesów, które są zgodne z zasadami wyznaczonymi w artykule 7 dyrektywy”.

7. W załączniku A, rozdział IIA, punkt 5 należy zamienić jak następuje:

„5. Detergenty, środki dezynfekujące oraz podobne substancje muszą być stosowane zgodnie z instrukcjami producenta w taki sposób, aby nie wywierały one ujemnego oddziaływania na maszyny, sprzęt, surowce oraz produkty. Po ich zastosowaniu należy przeprowadzić dokładne

płukanie tychże przyborów i sprzętu roboczego wodą pitną za wyjątkiem substancji, gdzie sposób ich użycia nie wymaga płukania.

Produkty służące do utrzymania i czyszczenia muszą być przechowywane w pomieszczeniu lub urządzeniu, o którym stanowią przepisy rozdziału I (14) niniejszego załącznika”.

8. (Dotyczy tylko tekstu niemieckiego) W załączniku A, rozdział IIB, drugi podpunkt punktu 2 brzmi:

„...bearbeitet und behandelt” (obróbka i obchodzenie się)

9. W załączniku B, rozdział III, punkt 3 należy zamienić jak następuje:

„3. Obecność produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż mięso według definicji w artykule 2 (d) dyrektywy zawartych w produktach mięsnych jest dozwolona wyłącznie wtedy, gdy produkty te są zgodne z wymaganiami zawartymi w odpowiednim ustawodawstwie Wspólnoty.”

10. W załączniku B, rozdział V, trzeci ustęp punktu 4 należy zamienić jak następuje:

„w przypadku opakowań nieprzeznaczonych dla odbiorcy końcowego, data przygotowania lub kod, który odbiorca i kompetentne organy mogą zinterpretować, co pozwoli na zidentyfikowanie daty;”

11. W załączniku B, rozdział VI należy zamienić jak niżej:

„ROZDZIAŁ VI

ZNAKI ZDROWOTNE

1. Produkty mięsne muszą być zaopatrzone w znak zdrowotny. Oznakowanie musi być przeprowadzone w trakcie, lub bezpośrednio po jego wyprodukowaniu w zakładzie, lub w miejscu zawijania, w łatwo widocznym miejscu przy pomocy czytelnych i niejadalnych znaków, które są łatwo rozpoznawalne. Znak zdrowotny należy umieścić bezpośrednio na produkcie lub jego opakowaniu, jeśli produkt mięsny jest zawijany indywidualnie, lub też na etykiecie umocowanej na opakowaniu zgodnie z punktem 4 (b). Jednakże, jeśli produkt mięsny jest zawijany i pakowany indywidualnie, wystarcza umieszczenie znaku zdrowotnego na opakowaniu.
2. Tam, gdzie produkt mięsny zaopatrzone w znak sanitarny zgodnie z punktem 1, a następnie został on zapakowany, wówczas znak sanitarny należy umieścić także na opakowaniu.
3. W drodze odstępstwa od punktu 1 i 2, znakowanie zdrowotne mięsa nie jest konieczne:
 - (a) tam, gdzie znak zdrowotny zgodnie z punktem 4, jest stosowany na zewnętrznej powierzchni każdej jednostki do sprzedaży zawierającej tenże [produkt mięsny];
 - (b) tam, gdzie dla produktów mięsnych w partii przeznaczonej do dalszego przerobu lub zapakowania w zatwierdzonym zakładzie:

- rzeźzone partie posiadają znak zdrowotny zatwierdzonego zakładu, gdzie dokonano wysyłki, w widocznym miejscu na powierzchni zewnętrznej łącznie z wyraźnym zaznaczeniem miejsca planowanego przeznaczenia;
 - przyjmujący partię zakład prowadzi rejestr ilości, rodzaju oraz pochodzenia produktów mięsnych otrzymanych zgodnie z niniejszym punktem i przechowuje ten rejestr przez okres wyznaczony w czwartym ustępie drugiego podpunktu artykułu 7 (1) dyrektywy. Jednakże, produkty mięsne w dużych opakowaniach, które są przeznaczone do bezpośredniej sprzedaży bez dalszego przerobu lub zawijania muszą być zaopatrzone w znak zdrowotny zgodnie z punktem 1, 2 lub 3 (a);
- (c) tam, gdzie produkty mięsne, które nie są zawijane ani pakowane, lecz sprzedawane luzem przez wytwórcę bezpośrednio do sieci sprzedaży detalicznej:
- znak zdrowotny zgodnie z punktem 1, stosuje się na pojemniku zawierającym mięso,
 - wytwórca prowadzi rejestr ilości i rodzaju produktów mięsnych wysłanych zgodnie z niniejszym punktem, a także nazwę odbiorcy i przechowuje ten rejestr przez okres wyznaczony w czwartym ustępie drugiego podpunktu artykułu 7 (1) dyrektywy.
4. (a) znak zdrowotny musi zawierać następujące szczegóły umieszczone w owalnym otoku:
- (i) albo:
- wyżej: początkowa literę lub litery kraju wysyłki drukowanymi literami:, np.: B-DK-D-EL-E-F-IRL-L-NL-AT-P-FI-S-UK,
 - po czym następuje niżej: jeden z następujących zestawów literowych: CEE-EOEF-EWG-EOK-ETY-EC-EEG;
- (ii) lub:
- wyżej: drukowanymi literami nazwa kraju wysyłającego;
 - pośrodku: numer zatwierdzenia danego zakładu, lub centrum pakującego zgodnie z decyzją 94/837/WE, a jeśli trzeba, towarzyszy im kod liczbowy stwierdzający rodzaj produktu, dla którego został zatwierdzony dany zakład;
 - niżej: jeden z następujących zestawów literowych: CEE-EOEF-EWG-EOK-ETY-EC-EEG;
- (b) znak zdrowotny może być umieszczony bezpośrednio na produkcie za pomocą dozwolonego środka, lub też naniesiony wcześniej jako nadruk na papierze do jego zawijania lub na jego opakowaniu, lub też na etykiecie przymocowanej do produktu, papierze do zawijania lub opakowaniu. Jeśli stosowany jest na papierze do zawijania, pieczęć musi ulec zniszczeniu przy jego odwijaniu. Niezniszczenie pieczęci można tolerować tylko, jeśli samo opakowanie ulega zniszczeniu przy otwarciu. W przypadku produktów w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, pieczęć musi zostać przyłożona na pokrywie lub puszcze;
- (c) znak zdrowotny może także składać się z niemożliwej do usunięcia plakietki z odpornego materiału spełniającego wymagania sanitarne oraz zawierającej wszystkie informacje wymienione w punkcie (a).

5. Tam, gdzie produkt mięsny zawiera inne środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego takie jak produkty rybne, przetwory mleczarskie lub jajczarskie, należy stosować tylko jeden znak zdrowotny.

12. W załączniku B, rozdział V, trzeci ustęp punktu 4 należy zamienić jak następuje:

„1. Produkty mięsne muszą być przechowywane w pomieszczeniach, o których stanowi Załącznik B, Rozdział I, punkt 1 (a).

Jednakże produkty mięsne mogą być przechowywane poza pomieszczeniami, o których stanowi niniejszy punkt pod warunkiem, że:

- (a) produkty mięsne, które nie mogą być przechowywane w temperaturach pokojowych mogą być przechowywane w chłodni, o czym mowa w artykule 3 (A) (8) dyrektywy lub chłodni zatwierdzonej zgodnie z innymi odnośnymi przepisami dyrektyw;
- (b) produkty mięsne, które mogą być przechowywane w temperaturach pokojowych mogą być przechowywane w magazynach o stałej konstrukcji, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji oraz zatwierdzonych przez kompetentne organy”.

12. W załączniku B, rozdział VII należy dodać jak następuje:

„5. Dokument komercyjny, o którym mowa w artykule 3 A (9) (b) (i) dyrektywy musi towarzyszyć produktom mięsnym w czasie pierwszego etapu wprowadzania do obrotu.

W przypadku transportu i obrotu na dalszych etapach, produktom mięsnym musi towarzyszyć dokument komercyjny zaopatrzonej w numer zatwierdzenia zakładu wysyłki identyfikujący kompetentne organy odpowiedzialne za kontrolę.”

14. W załączniku B, rozdział VIII, punkt B należy zamienić jak następuje:

„b. Operator lub kierownik zakładu wytwarzającego produkty mięsne w hermetycznie zamkniętych pojemnikach musi też sprawdzać poprzez pobieranie prób, że:

- (1) stosowana jest taka obróbka cieplna w przypadku produktów mięsnych przeznaczonych do przechowywania w temperaturach pokojowych, która zapewnia możliwość zniszczenia lub unieszkodliwienia bakterii chorobotwórczych oraz przetrwalników mikroorganizmów chorobotwórczych. Musi być prowadzony rejestr parametrów produkcyjnych takich jak czas trwania obróbki cieplnej, temperatura, napełnianie, wielkość pojemników itp.
Urządzenia do obróbki cieplnej muszą być zaopatrzone w instrumenty kontrolne umożliwiające sprawdzanie, czy pojemniki przeszły skuteczną obróbkę cieplną.
- (2) materiał użyty na pojemniki spełnia wymagania Wspólnoty odnoszące się do materiałów przeznaczonych wchodzenia w bezpośredni kontakt z żywnością;
- (3) prowadzone są codzienne kontrole produkcji z danego dnia z góry ustaloną częstotliwością celem zapewnienia skuteczności [szczelności] zamykania. W tym celu

musi być dostępne odpowiednie urządzenie do badania prostopadłych części oraz szwów zamykanych hermetycznie pojemników;

(4) prowadzone są dodatkowe kontrole w postaci pobierania próbek mające na celu zapewnienie, że:

(a) produkty sterylizowane zostały poddane skutecznej obróbce za pomocą:

- Testów na inkubację. Inkubację należy przeprowadzać w temperaturze 37°C przez siedem dni lub przynajmniej 35°C przez 10 dni, lub każdej innej kombinacji temperatury/czasu trwania testu uznanego za równoważny przez kompetentne organy;
- Badania mikrobiologicznego zawartości oraz pojemników w laboratoriach danego zakładu lub też w innym zatwierdzonym laboratorium;

(b) produkty pasteryzowane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach spełniają kryteria uznane przez kompetentne organy;

(5) prowadzone są niezbędne kontrole, aby zapewnić, że woda do schładzania zawiera po użyciu pewną pozostałość chloru. Jednakże Państwa Członkowskie mogą przyznać odstępstwo od tego wymagania, jeśli woda spełnia wymogi dyrektywy 80/778/EWG.”

15. W załączniku B, rozdział IX, punkt 2 (a) należy zamienić jak następuje:

„2. (a) produkty mięsne zawarte w gotowych posiłkach muszą, natychmiast po ich przygotowaniu, :

- (i) zostać zmieszane z innymi składnikami najwcześniej, jak to tylko praktycznie możliwe; w tym przypadku temperaturę produktu mięsnego wynosząca w granicach od 10°C do 60°C należy utrzymywać przez okres maksymalnie dwóch godzin,
- (ii) lub zostać schłodzone do temperatury 10°C lub mniej przed zmieszaniem ich z innymi składnikami.

Tam, gdzie stosuje się inne metody przygotowywania, muszą one uzyskać zatwierdzenie właściwych organów, które powinny stosownie poinformować o tym Komisję.”

16. W załączniku C, rozdział IIA punkt 2 (a) należy zamienić jak następuje:

„(a) chłodzi, chyba, że surowce są odbierane i utylizowane w okresach czasu określonych w B (3) (b) i B (3) (c).”

17. W załączniku C, rozdział IIB, w punkcie 7 należy skreślić słowa „do produkcji surowców”,

18. W załączniku C, rozdział IIB, punkt 8 należy zamienić jak następuje:

„8. Utylizowany tłuszcz zwierzęcy w zależności od rodzaju, musi spełniać wymogi następujących standardów:

[brak tabeli w dostarczonym oryginale]

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie powinny wprowadzić w życie ustawy, regulaminy i przepisy administracyjne niezbędne do doprowadzenia do zgodności prawa z niniejszą dyrektywą do dnia 1 października 1996 r. Powinny one niezwłocznie poinformować o tym Komisję.

Jeżeli Państwa Członkowskie przyjmą te regulacje, powinny one zawierać odwołanie się do niniejszej dyrektywy lub powinno towarzyszyć im takie odwołanie w momencie ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odwołania powinny zostać określone przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie powinny przekazać Komisji teksty przepisów krajowych, które przyjmują one w dziedzinie regulowanej przez niniejszą dyrektywę.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia od jej opublikowania w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa jest adresowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 grudnia 1995 roku.

W imieniu Rady
Przewodniczący
1. ATIENZA SERNA

DYREKTYWA RADY

z dnia 16 grudnia 1997 r.

zmieniająca dyrektywę 77/99/EWG i dyrektywę 72/462/EWG w zakresie zasad stosowanych wobec mięsa mielonego, półproduktów i niektórych innych produktów pochodzenia zwierzęcego

(97/76/WE)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego¹,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego²,

a także mając na uwadze, co następuje:

Dyrektywa Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych dotyczących produkcji i wprowadzania na rynek produktów mięsnych oraz niektórych innych produktów pochodzenia zwierzęcego³, ostatnio zmieniona dyrektywą 92/5/EWG⁴, przewiduje możliwość wykorzystania mięsa, jak o tym mowa w art. 2 dyrektywy 88/657/EWG, do przygotowania produktów mięsnych;

dyrektywa 88/657/EWG została uchylona od 1 stycznia 1996 r. i zastąpiona Dyrektywą Rady 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającą wymogi dla produkcji i umieszczania na rynku mięsa mielonego i półproduktów mięsnych⁵; dla osiągnięcia pewności prawnej należy odpowiednio zmienić odniesienie do dyrektywy 88/657/EWG;

te przepisy, które ze względu na swój tymczasowy charakter są obecnie nieaktualne, powinny zostać wykreślone z dyrektywy 77/99/EWG

ponadto, biorąc pod uwagę specjalne warunki dla produkcji żołądków, pęcherzy i jelit, powinny zostać wobec nich zastosowane inne ustalenia niż zawarte w dyrektywie 77/99/EWG; należy wyznaczyć Państwom Członkowskim rozsądny termin na dostosowanie się do tych nowych ustaleń zarówno w odniesieniu do produkcji krajowej jak i importu z krajów trzecich,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

¹ Dz. U. nr C 341 z 05.12.1994, str. 206.

² Dz. U. nr C 397 z 31.12.1994, str. 37.

³ Dz. U. nr C 26 z 31.01.1997, dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/68/WE (Dz.U. nr C 332 z 30.12.1995, str. 10.).

⁴ Dz. U. nr L 57 z 02.03.1994, str. 1.

⁵ Dz. U. nr C 368 z 31.12.1994, str. 10.

Artykuł 1

W dyrektywie 76/768/EWG wprowadza się niniejszym następujące zmiany:

1. W piątym myślniku art. 2 lit. a) (ii) i art. 2 lit. d) odniesienie do dyrektywy 88/657 zostanie zastąpione odniesieniem do dyrektywy 94/65/WE.
2. W art. 3:
 - a) drugi myślnik punktu A.1 przyjmuje brzmienie „- zgodnie z art. 9 ust. 1...”
 - b) dodaje się następujący akapit do punktu A.1:

„lub które zostały zarejestrowane i skontrolowane zgodnie z art. 9 ust. 2”;
 - c) w punkcie A.9 wprowadza się następujące zmiany:
 - ustęp a) zostaje wykreślony
 - tekst „b) od 1 lipca 1993 r.” zostaje wykreślony,
 - punkt (i) staje się punktem a) a punkt (ii) staje się punktem b)
3. W art. 9 ust. 2 wprowadza się następujące zmiany:

„2. Państwa Członkowskie mogą rozszerzyć uchylenie ustanowione w ust. 1 wobec zakładów, o których mowa w art. 4, rozdział A, punkt a) (i) i w rozdziałach C, D i E dyrektywy 64/433/EWG przyjmując, że przetwórstwo produktów w tych zakładach musi spełniać pozostałe warunki niniejszej dyrektywy”.
4. W art. 12 ust. 1 lit c) wyrażenie „do 1 lipca 1993 r. świadectwa zdrowia przewidziane w załączniku D” zostaje wykreślone.
5. W ostatnim akapicie art. 13 ust.1 odniesienie do dyrektywy 88/657/EWG zostanie zastąpione odniesieniem do dyrektywy 94/65/WE
6. Art. 21 zostaje wykreślony.
7. W pierwszym i drugim myślniku punktu 2 rozdziału III załącznika B, odniesienie do dyrektywy 88/657/EWG zostanie zastąpione odniesieniem do dyrektywy 94/65/WE.
8. Piąty myślnik punktu 4 rozdziału V załącznika B otrzymuje następujące brzmienie:

„- Gdy ustawodawstwo Państwa Członkowskiego upoważnia do stosowania skrobi lub protein pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego dla innych celów niż technologiczne, odniesienie do takiego zastosowania powinno mieć związek ze specyfiką sprzedaży”.
9. Rozdział III załącznika C zostanie zastąpiony tekstem zamieszczonym w załączniku do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

W art. 21b dyrektywy 72/462/EWG⁶ data „31 grudnia 1997 r.” w drugim akapicie zostaje zastąpiona datą „31 grudnia 1998 r.”

Artykuł 3

Na podstawie raportu Komisji oraz wszelkich istotnych wniosków, na podstawie których Rada może podjąć decyzję kwalifikowaną większością głosów, Rada zbada ponownie przed 31 grudnia 2001 r. postanowienia zawarte w załączniku w celu ponownego zbadania warunków panujących w zakładach, z których pochodzą jelita.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie niezbędne ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne dla zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą przed 1 stycznia 1999 r.

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadomią o tym Komisję

Kiedy środki, o których mowa w pierwszym ustępie, zostaną przyjęte przez Państwa Członkowskie, będą one zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub będzie im towarzyszyć takie odniesienie przy okazji oficjalnej publikacji. Metoda dokonania takiego odniesienia będzie ustanowiona przez Państwo Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty głównych przepisów prawa krajowego, które przyjmą w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa wejdzie w życie w dniu jej opublikowania w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Artykuł 6

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 grudnia 1997 r.

W imieniu Rady

F. BODEN

Przewodniczący

⁶ Dz. U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/91/WE (Dz. U. nr L 13 z 16.01.1997, str. 26).

ZAŁĄCZNIK

„ROZDZIAŁ III

Warunki dotyczące produkcji, umieszczania na rynku i importu oczyszczonych, solonych lub suszonych i/lub poddanych obróbce termicznej żołądków, pęcherzy i jelit

W uzupełnieniu warunków załącznika A i rozdziału II załącznika B zakłady zajmujące się obróbką żołądków, pęcherzy i jelit muszą spełniać następujące warunki:

1. surowiec musi pochodzić ze zwierząt, które w badaniu przedubojowym i poubojowym zostały ocenione jako zdatne do spożycia;
2. produkty, które nie mogą być trzymane w temperaturze otoczenia, muszą być przechowywane przed wysyłką w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu . W szczególności produkty, które nie są solone ani suszone, muszą być przechowywane w temperaturze poniżej 3⁰ C;
3. surowce muszą być transportowane z rzeźni do zakładu w odpowiednich warunkach higienicznych, a gdzie to jest właściwe trzymane w lodówce w okresie pomiędzy pozyskaniem a odebraniem surowca. Pojazdy i pojemniki do transportu takich materiałów muszą mieć gładkie powierzchnie wewnętrzne, które są łatwe do umycia, oczyszczenia i dezynfekcji. Samochody chłodnie muszą być zaprojektowane w taki sposób, żeby wymagana temperatura mogła być utrzymywana przez cały okres transportu;
4. pomieszczenia przeznaczone do magazynowania muszą być wyposażone w materiały do zawijania i pakowania;
5. zawijanie i pakowanie musi odbywać się w warunkach higienicznych w pomieszczeniu lub w miejscu przeznaczonym do tego celu;
6. użycie drewna jest zabronione, użycie drewnianych palet jest jednak dozwolone do transportu pojemników danych produktów.”

DYREKTYWA RADY

z dnia 22 lipca 1991 r.

ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa

(91/493/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:

w celu utworzenia rynku wewnętrznego, w szczególności dla zapewnienia niezakłóconego działania wspólnej organizacji rynku produktów rybołówstwa ustanowionej na mocy rozporządzenia (EWG) nr 3796/81⁴, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 2886/89⁵, zasadniczym zadaniem jest zapewnienie, aby rozbieżności w poszczególnych Państwach Członkowskich w zakresie wymagań zdrowotnych, nie stanowiły przeszkody we wprowadzaniu do obrotu ryb i produktów rybołówstwa; umożliwi to lepszą harmonizację produkcji i wprowadzania do obrotu, oraz doprowadzi do konkurencji na równych warunkach, zapewniając jednocześnie odpowiednią jakość produktów dostarczanych konsumentom;

Parlament Europejski w swojej rezolucji prawodawczej z dnia 17 marca 1989 r.⁶, zwrócił się do Komisji o przedstawienie obszernych wniosków w sprawie higienicznej produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa, łącznie z rozwiązaniami odnoszącymi się do problemu nicieni;

świeżo złowione produkty rybołówstwa są zasadniczo wolne od zanieczyszczeń drobnoustrojami; jednakże, w przypadku braku higieny podczas obróbki produktów rybołówstwa mogą pojawić się zanieczyszczenia skutkujące procesem rozkładu;

dlatego też należy ustanowić wymogi zasadnicze w zakresie prawidłowego higienicznego

¹ Dz.U. nr C 66 z 11.03.1988, str. 2;

Dz.U. nr C 282 z 8.11.1989, str. 7 oraz Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 56.

² Dz.U. nr C 96 z 17.04.1989, str. 29 oraz Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991.

³ Dz.U. nr C 134 z 24.05.1988, str. 312 oraz Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 59.

⁴ Dz.U. nr L 379 z 31.12.1981, str. 1.

⁵ Dz.U. nr L 282 z 2.10.1989, str. 1

⁶ Dz.U. nr C 96 z 17.04.1989, str. 9.

obchodzenia się ze świeżymi i przetworzonymi produktami rybołówstwa, na wszystkich etapach produkcji oraz podczas ich składowania i transportu;

wskazane jest zastosowanie przez analogię niektórych norm handlowych, które zostały ustanowione zgodnie z art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3796/8, w celu zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej tych produktów;

za zapewnienie, że produkty rybołówstwa spełniają wymagania zdrowotne ustanowione w niniejszej dyrektywie, odpowiedzialny jest przede wszystkim przemysł rybny;

właściwe władze Państw Członkowskich, poprzez przeprowadzanie kontroli i inspekcji, zapewnią, że producenci i wytwórcy spełniają wspomniane wymagania;

aby zapewnić jednolite stosowanie we wszystkich Państwach Członkowskich norm ustanowionych w niniejszej dyrektywie, należy wprowadzić wspólnotowe środki kontrolne;

w celu zapewnienia niezakłóconego działania rynku wewnętrznego, środki należy stosować w taki sam sposób w odniesieniu do handlu wewnątrz poszczególnych Państw Członkowskich, jak i między Państwami Członkowskimi;

w kontekście handlu wewnątrzspółnotowego, do produktów rybołówstwa mają zastosowanie zasady ustanowione w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego⁷, zmienionej dyrektywą 90/675/EWG⁸;

produkty rybołówstwa pochodzące z państw trzecich, przeznaczone do wprowadzenia do obrotu we Wspólnocie, nie mogą być traktowane według korzystniejszych warunków niż te, które są stosowane we Wspólnocie; należy zatem ustanowić procedurę wspólnotową w zakresie przeprowadzania inspekcji w państwach trzecich, odnośnie do warunków produkcji i wprowadzania do obrotu, w celu umożliwienia stosowania wspólnego systemu przywozowego opartego na równoważnych warunkach;

dane produkty podlegają zasadom dotyczącym kontroli i środków ochronnych objętych zakresem dyrektywy 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r., ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich;

ponieważ należy uwzględnić okoliczności szczególne, w odniesieniu do niektórych zakładów działających już przed dniem 1 stycznia 1993 r., należy przewidzieć odstępstwa mające na celu umożliwienie im dostosowania się do wszystkich wymagań ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

Komisji należy powierzyć zadanie przyjęcia niektórych środków w celu wykonania niniejszej dyrektywy; w tym celu należy ustanowić procedury wprowadzające ścisłą i efektywną współpracę między Komisją a Państwami Członkowskimi, w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

zasadnicze wymogi ustanowione w niniejszej dyrektywie mogą wymagać dalszych uściśleń,

⁷ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13.

⁸ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

1. „*produkty rybołówstwa*” oznaczają wszystkie zwierzęta morskie i słodkowodne oraz ich części, włącznie z ikrą, lecz z wykluczeniem ssaków wodnych, żab i zwierząt wodnych objętych innymi aktami wspólnotowymi;
2. „*produkty akwakultury*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa, które przysły na świat i zostały wyhodowane w kontrolowanych warunkach, do chwili wprowadzenia ich do obrotu w postaci środków spożywczych. Niemniej jednak, za produkty akwakultury uważa się także młodociane słodkowodne i morskie ryby lub skorupiaki, schwytane w ich środowisku naturalnym, oraz trzymane do czasu uzyskania rozmiarów kwalifikujących je do spożycia przez ludzi. Za produkty akwakultury nie uważa się ryb i skorupiaków o rozmiarach handlowych, schwytanych w ich naturalnym środowisku, oraz utrzymywanych przy życiu celem sprzedania ich w terminie późniejszym, jeżeli są one tylko utrzymywane przy życiu, bez próby powiększenia ich rozmiarów lub wagi;
3. „*schładzanie*” oznacza proces chłodzenia produktów rybołówstwa do temperatury zbliżonej do temperatury topniejącego lodu;
4. „*produkty świeże*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa, w całości lub obrobione, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, które nie zostały poddane żadnemu działaniu konserwującemu poza schłodzeniem;
5. „*produkty obrobione*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa poddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, takie jak patroszenie, odgławianie, krojenie, filetowanie, siekanie, itd.;
6. „*produkty przetworzone*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa poddane procesom chemicznym lub fizycznym, takim jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, odwadnianie lub marynowanie itd., powstałe z produktów schłodzonych lub zamrożonych, nawet w zestawieniu z innymi środkami spożywczymi, lub też poddane kombinacji tych różnych procesów;
7. „*konserwowanie*” oznacza proces, w trakcie którego produkty rybołówstwa pakuje się do hermetycznie zamykanych pojemników i poddaje się obróbce cieplnej, do momentu zniszczenia lub inaktywacji wszystkich drobnoustrojów, które mogłyby się rozmnażać,

niezależnie od temperatury w jakiej produkt ma być następnie składowany;

8. „*produkty zamrożone*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa poddane procesowi mrożenia do chwili osiągnięcia temperatury rdzenia $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, lub niższej po ustabilizowaniu temperatury;
9. „*pakowanie*” oznacza działanie polegające na zapewnieniu produktowi ochrony przez zawinięcie go, umieszczenie w pojemniku lub w innym odpowiednim urządzeniu;
10. „*partia*” oznacza ilość produktów rybołówstwa uzyskaną w prawie identycznych okolicznościach;
11. „*przesyłka*” oznacza ilość produktów rybołówstwa przeznaczoną dla jednego lub większej ilości klientów w kraju przeznaczenia, oraz przewożoną tylko jednym środkiem transportu;
12. „*środki transportu*” oznaczają te części powierzchni w pojazdach mechanicznych, pojazdach szynowych i samolotach, zbiornikach statków i kontenerach, które zostały wydzielone dla towarów przewożonych lądem, morzem lub w powietrzu;
13. „*właściwe władze*” oznaczają centralny organ Państwa Członkowskiego, odpowiedzialny za przeprowadzanie kontroli weterynaryjnych lub inny organ, oddelegowany do tego celu;
14. „*zakład*” oznacza wszystkie pomieszczenia, w których obrabia się, przetwarza, schładza, zamraża, pakuje lub składowuje produkty rybołówstwa. Rynków aukcyjnych i hurtowych, na których ma miejsce jedynie prezentacja produktów i ich sprzedaż hurtowa, nie uważa się za zakłady;
15. „*wprowadzanie do obrotu*” oznacza przetrzymywanie lub wystawianie do sprzedaży, oferowanie do sprzedaży, sprzedawanie, dostarczanie lub każdą inną formę wprowadzania produktu do obrotu we Wspólnocie, z wykluczeniem sprzedaży detalicznej i bezpośredniego przekazywania przez rybaków kupcom detalicznym lub konsumentom, małych ilości przeznaczonych na rynki lokalne, które muszą podlegać kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych dotyczących kontroli handlu detalicznego;
16. „*przywóz*” oznacza wprowadzanie na terytorium Wspólnoty produktów rybołówstwa z państw trzecich;
17. „*czysta woda morska*” oznacza wodę morską lub wodę słoną, wolną od zanieczyszczeń mikrobiologicznych, substancji szkodliwych i/lub toksycznego planktonu morskiego, w ilościach mogących wpłynąć na jakość zdrowotną produktów rybołówstwa, oraz używaną zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej dyrektywie;
18. „*statek przetwórczy*” oznacza każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się jednej lub kilku z następujących operacji, po których odbywa się zbiorcze pakowanie: filetowanie, krojenie, oskórowanie, mielenie, zamrażanie lub przetwarzanie.

Za „*statki przetwórcze*” nie uważa się następujących statków:

- statków rybackich, na których pokładzie ma miejsce gotowanie krewetek i mięczaków,
- statków rybackich, na których pokładzie dokonuje się tylko zamrażania.

Artykuł 3

1. Wprowadzanie do obrotu produktów rybołówstwa pozyskanych w ich środowisku naturalnym podlega następującym warunkom:

a) muszą one:

- (i) zostać złowione, oraz w miarę potrzeb, poddane wykrwawieniu, odgłowieniu, wypatroszeniu i usuwaniu płetw, schłodzeniu lub zamrożeniu na pokładzie statków, zgodnie z zasadami higieny, jakie Rada ustanowi większością kwalifikowaną na wniosek Komisji. W tym celu Komisja przedstawi odpowiednie wnioski do dnia 1 października 1992 r.;
- (ii) Proces gotowania krewetek i mięczaków na pokładzie musi być zgodny z przepisami Załącznika rozdział III sekcja I ust. 5 i rozdział IV sekcja IV ust. 7. Statki takie podlegają specjalnej rejestracji przez właściwe władze;

b) podczas wyładunku i po jego zakończeniu muszą one być traktowane zgodnie z przepisami Załącznika rozdział II;

c) obchodzenie się z nimi oraz, w miarę potrzeb, pakowanie, obróbka, przetwarzanie, zamrażanie i rozmrażanie lub składowanie w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 7, musi odbywać się w warunkach higienicznych, zgodnie z wymaganiami określonymi w Załączniku rozdział III i IV.

Właściwy organ, bez względu na przepisy Załącznika rozdział II sekcja 2, może zezwolić na przeładunek produktów rybołówstwa z nabrzeża do pojemników, w celu ich natychmiastowego dostarczenia do zatwierdzonych zakładów lub zarejestrowanych rynków aukcyjnych lub hurtowych, gdzie ma miejsce kontrola;

d) muszą one zostać poddane kontroli zdrowotnej, zgodnie z Załącznikiem rozdział V;

e) muszą one być odpowiednio zapakowane, zgodnie z Załącznikiem rozdział VI;

f) muszą zostać opatrzone znakiem identyfikacyjnym, zgodnie z Załącznikiem rozdział VII;

g) muszą być składowane i transportowane w zadowalających warunkach higienicznych, zgodnie z Załącznikiem rozdział VII.

2. Jeśli z technicznego i handlowego punktu widzenia istnieje możliwość wypatroszenia, musi ono być przeprowadzone jak najszybciej po złowieniu lub wyładunku produktów.

3. Wprowadzenie do obrotu produktów akwakultury podlega następującym warunkom:

- a) ich ubój musi przebiegać w odpowiednich warunkach higieny. Nie mogą być one zanieczyszczone ziemią, szlamem ani odchodami. Jeżeli nie są poddawane przetworzeniu niezwłocznie po dokonaniu uboju, muszą być przechowywane w stanie schłodzonym;
 - b) ponadto, muszą spełniać wymagania ustanowione w ust. 1 lit. c)-g).
- 4.
- a) Wprowadzanie do obrotu żywych małż dwuskorupowych podlega wymaganiom ustanowionym w dyrektywie Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r., ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży dwuskorupowych⁹.
 - b) W przypadku ich przetwarzania, małże dwuskorupowe muszą, oprócz wymagań wymienionych w lit. a), spełniać wymogi ust. 1 lit. c)-g).

Artykuł 4

Produkty rybołówstwa przeznaczone do wprowadzenia do obrotu w stanie żywym, muszą być przez cały czas przechowywane w warunkach jak najbardziej odpowiednich dla ich przetrwania.

Artykuł 5

Zabrania się wprowadzania do obrotu następujących produktów:

- ryb trujących z następujących rodzin: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontida*, *Canthigasteridae*,
- produktów rybołówstwa zawierających biotoksyny, takie jak ciguatera lub toksyny powodujące paraliż mięśni.

Szczegółowe wymagania dotyczące gatunków objętych zakresem niniejszego artykułu i dotyczące metod analizy, ustanawia się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że osoby odpowiedzialne za zakłady podjęły wszelkie niezbędne środki w celu przestrzegania specyfikacji niniejszej dyrektywy, na wszystkich etapach produkcji produktów rybołówstwa.

W tym celu wspomniane odpowiedzialne osoby muszą dokonywać kontroli we własnym zakresie, w oparciu o następujące zasady:

- rozpoznanie punktów krytycznych w zakładach na podstawie stosowanego procesu wytwórczego;
- ustanowienie i wprowadzenie w życie metod monitorowania i kontroli takich punktów krytycznych;

⁹ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 1

- pobieranie próbek do analizy przeprowadzanej w laboratorium zatwierdzonym przez właściwy organ, w celu sprawdzenia metod czyszczenia i dezynfekcji, oraz w celu sprawdzania ich zgodności z normami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie;
 - prowadzenie pisemnych rejestrów lub innych danych zarejestrowanych w sposób trwały w zakresie czynności wymienionych w poprzednich punktach, w celu przedłożenia ich właściwemu organowi. W szczególności przechowuje się wyniki różnych kontroli i badań, przez okres przynajmniej dwóch lat..
2. Jeżeli wyniki kontroli przeprowadzanych we własnym zakresie lub jakiegokolwiek informacje będące w dyspozycji osób odpowiedzialnych określonych w ust. 1, wskazują na istnienie ryzyka zagrożenia dla zdrowia, lub też sugerują jego istnienie, bez uszczerbku dla środków ustanowionych w dyrektywie 89/662/EWG art. 3 ust. 1 akapit czwarty, należy podjąć właściwe środki pod nadzorem urzędowym.
3. Zasady stosowania ust. 1 akapit drugi ustala się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

Artykuł 7

1. Właściwe władze dokonują zatwierdzenia zakładów po sprawdzeniu, czy spełniają one wymagania niniejszej dyrektywy, w odniesieniu do charakteru prowadzonej przez nie działalności. Jeżeli zakład podejmuje decyzję o prowadzeniu działalności innej niż ta, w odniesieniu do której otrzymał zatwierdzenie, zatwierdzenie podlega odnowieniu.

W razie stwierdzenia, że wymagania nie są spełniane, właściwe władze podejmą niezbędne środki. W tym celu zobowiązane są zwrócić szczególną uwagę na wnioski z kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 8.

Właściwy organ prowadzi rejestr rynków aukcyjnych i hurtowych, które nie podlegają zatwierdzeniu, po sprawdzeniu czy znajdujące się tam urządzenia są zgodne z przepisami niniejszej dyrektywy.

2. Niemniej jednak, z wyraźnym zastrzeżeniem, że produkty pochodzące ze statku przetwórci oraz zakładów, rynków hurtowych i aukcyjnych spełniają normy higieny ustanowione w niniejszej dyrektywie, Państwa Członkowskie mogą, w przypadku wymagań dotyczących wyposażenia i struktury ustanowionych w Załączniku rozdział I - IV, przedłużyć statkom przetwórciom, rynkom aukcyjnym i hurtowym okres upływający z dniem 31 grudnia 1995 r., w którym powinny zostać spełnione warunki zatwierdzenia określone w rozdziale IX. Odstępstw takich można udzielić wyłącznie w odniesieniu do statków przetwórci i zakładów, rynków hurtowych i aukcyjnych, działających już w dniu 31 grudnia 1991 r., które przed dniem 1 lipca 1992 r. złożyły do właściwego organu krajowego należycie uzasadniony wniosek o udzielenie odstępstwa. Wnioskowi takiemu musi towarzyszyć plan roboczy oraz program określający okres, w jakim możliwe będzie spełnienie danych wymagań. W przypadku występowania o pomoc finansową ze strony Wspólnoty, przyjmować można wyłącznie wnioski w odniesieniu do projektów spełniających wymagania niniejszej dyrektywy.

3. Właściwe władze sporządzają wykaz zatwierdzonych zakładów, z których każdy

posiada numer urzędowy.

Wszystkie Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o swoim wykazie zatwierdzonych zakładów i o każdej kolejnej jego zmianie. Komisja przekazuje te informacje pozostałym Państwom Członkowskim.

4. W celu zapewnienia zgodności z wymaganiami niniejszej dyrektywy, regularnie prowadzony jest nadzór i monitorowanie zakładów w zakresie odpowiedzialności właściwego organu, który ma w każdej chwili swobodny dostęp do wszystkich części zakładu.

Jeśli inspekcja i monitorowanie ujawni, iż nie są spełniane wymagania niniejszej dyrektywy, właściwy organ podejmuje odpowiednie działania.

5. Ust. 1, 3 i 4 stosuje się również w odniesieniu do statków przetwórci.

6. Ust. 3 i 4 stosuje się również w odniesieniu do rynków hurtowych i aukcyjnych.

Artykuł 8

1. Eksperti z Komisji mogą, we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich, przeprowadzać kontrole na miejscu, w zakresie, w jakim jest to niezbędne do zapewnienia jednolitego stosowania przepisów niniejszej dyrektywy. Mogą oni w szczególności sprawdzać, czy zakłady rzeczywiście spełniają wymagania niniejszej dyrektywy. Państwo Członkowskie, na którego terytorium ma miejsce taka kontrola, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

2. Uzgodnienia dotyczące wykonania przepisów ust. 1, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

Artykuł 9

1. Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG, odnoszące się do produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi, mają zastosowanie w szczególności w zakresie organizacji i działań, jakie mają być podejmowane w następstwie inspekcji przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie będące miejscem przeznaczenia, oraz do środków ochronnych, jakie mają zostać wprowadzone.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w załączniku A dodaje się tiret w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 15);”

b) w załączniku B skreśla się tiret:

„- produkty rybołówstwa przeznaczone do spożycia przez ludzi”.

ROZDZIAŁ. II

Przywóz z państw trzecich

Artykuł 10

Przepisy stosowane w odniesieniu do przywozu produktów rybołówstwa z państw trzecich muszą być przynajmniej równoważne z tymi, które obowiązują w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu produktów Wspólnoty.

Produkty rybołówstwa złowione w ich naturalnym środowisku przez statek rybacki pływający pod banderą państwa trzeciego, muszą być poddane kontrolom ustanowionym w art. 18 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG.

Artykuł 11

1. W odniesieniu do każdego państwa trzeciego lub grupy państw trzecich, produkty rybołówstwa muszą spełniać szczególne warunki w zakresie przywozu, ustalone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, w zależności od sytuacji zdrowotnej w danym państwie trzecim.

2. W celu umożliwienia ustalenia warunków przywozu oraz w celu zweryfikowania warunków, w jakich mają miejsce produkcja, składowanie i wysyłka produktów rybołówstwa do Wspólnoty, eksperci z Komisji i Państw Członkowskich mogą przeprowadzać kontrole na miejscu.

Eksperci Państw Członkowskich, którym zostaną powierzone powyższe kontrole, zostaną wyznaczeni przez Komisję, działając na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która pokrywa poniesione koszty.

Częstotliwość oraz procedurę tych kontroli określa się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

3. Przy ustalaniu warunków przywozu produktów rybołówstwa określonych w ust. 1, należy zwrócić szczególną uwagę na:

- a) ustawodawstwo państwa trzeciego;
- b) organizację właściwego organu państwa trzeciego oraz jego służb kontrolnych, zakres uprawnień tych służb oraz nadzór, jakiemu one podlegają, jak również udogodnienia, jakimi dysponują one w celu efektywnego sprawdzania wprowadzania w życie obowiązującego ustawodawstwa;
- c) rzeczywiste warunki zdrowotne w trakcie produkcji, składowania i wysyłki produktów rybołówstwa przeznaczonych dla Wspólnoty;
- d) gwarancje, jakich państwo trzecie może udzielić w kwestiach zgodności z normami ustanowionymi w Załączniku rozdział V.

4. Warunki przywozu określone w ust. 1 obejmują:
- a) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowia, jakie musi towarzyszyć przesyłkom kierowanym do Wspólnoty;
 - b) umieszczanie znaku identyfikacyjnego produktów rybołówstwa, w szczególności numeru identyfikacyjnego zakładu pochodzenia produktów, z wyjątkiem zamrożonych produktów rybołówstwa, konserwowanych niezwłocznie po wyładunku i posiadających świadectwo przewidziane w lit. a);
 - c) sporządzanie wykazu zatwierdzonych zakładów oraz rynków aukcyjnych i hurtowych, zarejestrowanych i zatwierdzonych przez Komisję zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15;

W tym celu, na podstawie informacji dostarczanych Komisji przez właściwe władze państw trzecich, sporządzany jest jeden lub kilka wykazów takich zakładów. Zakład nie może zostać umieszczony w wykazie do chwili jego urzędowego zatwierdzenia przez właściwy organ państwa trzeciego, dokonującego wywozu produktów rybołówstwa do Wspólnoty. Uzyskanie takiego zatwierdzenia jest uwarunkowane spełnieniem następujących wymagań:

- zgodności z wymaganiami równoważnymi z wymaganiami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie,
- monitorowania przez urzędowe służby kontrolne państwa trzeciego.

5. Warunki określone w ust. 4 lit. a) i b) mogą zostać zmienione zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

Komisja może zmienić wykaz określony w ust. 4 lit. c) zgodnie z procedurą ustanowioną w decyzji Komisji 90/13/EWG¹⁰.

6. W celu uwzględnienia sytuacji szczególnych oraz zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, można zezwolić na przywóz bezpośrednio z zakładu lub statku przetwórci państwa trzeciego, jeżeli nie jest ono w stanie zapewnić gwarancji ustanowionych w ust. 3 pod warunkiem, że dany zakład lub statek przetwórci uzyskał szczególne zatwierdzenie w następstwie kontroli przeprowadzonej zgodnie z ust. 2. W decyzji o zezwoleniu należy określić szczególne warunki przywozu, jakie muszą zostać spełnione w odniesieniu do produktów pochodzących z takiego zakładu lub statku przetwórci.

7. Do czasu ustalenia warunków przywozu określonych w ust. 1, Państwa Członkowskie zapewnią, że warunki stosowane wobec przywozu produktów rybołówstwa z państw trzecich są przynajmniej równoważne z tymi, jakie obowiązują w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu produktów Wspólnoty.

Artykuł 12

1. W szczególności w odniesieniu do organizacji i następstw kontroli przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie, stosuje się przepisy i zasady ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG.

¹⁰ Dz.U. nr L 8 z 11.01.1990, str. 70.

2. Bez uszczerbku dla zgodności z przepisami i zasadami określonymi w ust. 1 niniejszego artykułu, oraz do czasu wykonania decyzji przewidzianych w dyrektywie 90/675/EWG, art. 8 ust. 3 i art. 30 oraz w art. 11 niniejszej dyrektywy, nadal stosuje się odpowiednie przepisy krajowe dotyczące stosowania przepisów art. 8 ust. 1 i 2. tej dyrektywy.

ROZDZIAŁ III

Przepisy końcowe

Artykuł 13

Załączniki zmieniane są przez Radę, stanowiącą większość kwalifikowaną na wniosek Komisji.

Artykuł 14

Komisja po konsultacji z Państwami Członkowskimi przedstawi Radzie do dnia 1 lipca 1992 r., sprawozdanie dotyczące minimalnych wymagań w zakresie struktury i wyposażenia, jakie powinny spełniać małe zakłady zaopatrujące rynki lokalne i zlokalizowane w regionach o szczególnie ograniczonych źródłach zaopatrzenia, wraz z wszelkimi wnioskami, które Rada opracuje do dnia 31 grudnia 1992 r., działając na podstawie procedury głosowania ustanowionej w art. 43 Traktatu.

Artykuł 15

1. W przypadku zastosowania procedury ustanowionej w niniejszym artykule, przewodniczący z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, przekazuje sprawę do Stałego Komitetu Weterynaryjnego powołanego na mocy decyzji 68/361/EWG¹¹, zwanego dalej Komitetem.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada komitetowi projekt środków, jakie należy podjąć. Komitet przedstawia swoją opinię w sprawie projektu w terminie, który przewodniczący może ustalić stosownie do pilności sprawy. W przypadku decyzji podejmowanych przez Radę na wniosek Komisji, opinia jest wydawana większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich są ważne w sposób określony w wymienionym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmie przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią komitetu.
- b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja niezwłocznie przedłoży Radzie wniosek w sprawie środków, jakie należy podjąć. Rada stanowi większością kwalifikowaną.

Jeżeli po upływie okresu trzech miesięcy od daty odwołania do Rady, Rada nie podjęła działań, proponowane środki zostaną przyjęte przez Komisję, o ile Rada nie sprzeciwi się przyjęciu tych środków stanowiąc zwykłą większością głosów.

Artykuł 16

¹¹ Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

W celu uwzględnienia możliwości braku decyzji w sprawie szczegółowych zasad stosowania niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1993 r., dopuszcza się przyjęcie środków przejściowych na okres dwóch lat, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

Artykuł 17

Rada działając na wniosek Komisji, dokona do dnia 1 stycznia 1998 r. ponownej weryfikacji przepisów niniejszej dyrektywy na podstawie zgromadzonych doświadczeń.

Artykuł 18

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1993 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy, lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 19

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 lipca 1991 r.

W imieniu Rady

P. DANKERT

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

ROZDZIAŁ I

WARUNKI MAJĄCE ZASTOSOWANIE W ODNIESIENIU DO STATKÓW PRZETWÓRNI

I. Warunki dotyczące projektu i wyposażenia

1. W odniesieniu do statków przetworni obowiązują następujące minimalne wymagania:
 - a) posiadanie wydzielonego obszaru do przyjmowania na pokład produktów rybołówstwa, zaprojektowanego i podzielonego na przegrody lub kojce umożliwiające oddzielenie kolejnych połowów. Obszar przyjmowania połowów i jego części ruchome muszą być łatwe do utrzymywania w czystości. Muszą one być zaprojektowane w taki sposób, aby chronić produkty przed skutkami działania słońca oraz oddzielać je od wszelkich źródeł brudu lub zanieczyszczeń;
 - b) posiadanie systemu przenoszenia produktów rybołówstwa z obszaru przyjmowania do miejsca roboczego, które spełnia warunki w zakresie higieny;
 - c) posiadanie dostatecznie dużych przestrzeni roboczych do obróbki i przetwarzania produktów rybołówstwa w odpowiednich warunkach higieny. Muszą one być zaprojektowane i rozmieszczone w sposób zapobiegający jakimkolwiek zanieczyszczeniu produktów;
 - d) posiadanie obszarów przeznaczonych do składowania gotowych produktów, dostatecznie dużych i zaprojektowanych w sposób umożliwiający ich łatwe utrzymanie w czystości. Jeżeli na pokładzie znajduje się urządzenie do przetwarzania odpadów, do składowania powstających produktów ubocznych musi zostać przeznaczona osobna ładownia;
 - e) posiadanie miejsca do składowania materiałów na opakowania, oddzielonego od obszarów przeznaczonych do obróbki i przetwarzania;
 - f) posiadanie specjalnego sprzętu do wypompowywania odpadów lub produktów rybołówstwa nienadających się do spożycia przez ludzi, bezpośrednio do morza albo, jeżeli wymagają tego okoliczności, do wodoszczelnego zbiornika przeznaczonego do tego celu. Jeżeli odpady są składowane i przetwarzane na pokładzie w celu ich oczyszczenia, należy wydzielić do tego celu oddzielne miejsce;
 - g) posiadanie wyposażenia zapewniającego dostarczenie wody pitnej w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnoszącej się do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi¹², lub

¹² Dz.U. nr L 229 z 30.09.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1985 r. (Dz.U. nr L 302 z 15.11.1985, str. 218).

czystej wody morskiej pod ciśnieniem. Ujęcie wody morskiej musi być usytuowane w miejscu, w którym nie ma możliwości zanieczyszczenia pobieranej wody przez odprowadzane do morza ścieki, odpady i ciecze chłodzące;

- h) posiadanie odpowiedniej liczby szatni, umywalek i toalet, przy czym toalety nie mogą się otwierać bezpośrednio na obszar, w którym ma miejsce obróbka, przetwarzanie czy składowanie produktów rybołówstwa. Umywalki muszą być wyposażone w urządzenia do mycia i suszenia rąk, które spełniają wymagania w zakresie higieny; kraney w umywalkach nie mogą być uruchamiane ręcznie.
2. Obszary przeznaczone do obróbki, przetwarzania lub zamrażania / szybkiego zamrażania produktów rybołówstwa muszą być wyposażone w:
- a) podłogę o powierzchni antypoślizgowej i jednocześnie łatwej do czyszczenia i dezynfekcji, z zapewnionym łatwym odpływem wody. Konstrukcje i zamocowania muszą być wyposażone w otwory przelewowe na tyle duże, aby dostępu do nich nie utrudniały odpadki ryb, oraz aby umożliwiły swobodny odpływ wody;
 - b) ściany i sufity łatwe do czyszczenia, w szczególności w miejscach gdzie przebiegają rury, łańcuchy lub przewody elektryczne;
 - c) obwody hydrauliczne, które muszą być rozmieszczone lub zabezpieczone przed wyciekami oleju zanieczyszczającymi produkty rybołówstwa;
 - d) odpowiedni system wentylacyjny, oraz w miarę potrzeby system odparowywania wody
 - e) odpowiednie oświetlenie;
 - f) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi, wyposażenia i sprzętu;
 - g) urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk z kranami, które nie mogą być uruchamiane ręcznie.
3. Wyposażenie i narzędzia takie jak: ławy do krojenia, pojemniki, transportery, maszyny do patroszenia lub filetowania itp. muszą być odporne na korozję w wodzie morskiej, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz utrzymywane w dobrym stanie.
4. Statki przetwórcze, na których dokonuje się zamrażania produktów rybołówstwa, muszą posiadać:
- a) agregat chłodniczy o mocy wystarczającej do szybkiego obniżania temperatury do temperatury rdzenia, zgodnej z parametrami określonymi w niniejszej dyrektywie;
 - b) agregat chłodzący o mocy wystarczającej do utrzymywania produktów

rybołówstwa składowanych w ładowniach, w temperaturze zgodnej z parametrami określonymi w niniejszej dyrektywie. Ładownie składowe muszą być wyposażone w system rejestrowania temperatury umieszczony w miejscu umożliwiającym łatwe odczytywanie wskazań.

II. Warunki higieny dotyczące postępowania z produktami rybołówstwa na pokładzie statku i ich składowania

1. Za stosowanie rzetelnych praktyk w zakresie wytwarzania produktów rybołówstwa na pokładzie statku przetwórci, musi być odpowiedzialna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje. Osoba ta musi posiadać uprawnienia konieczne do zapewnienia, że stosowane są przepisy niniejszej dyrektywy, oraz udostępnia ona inspektorom program inspekcji i kontroli punktów krytycznych stosowany na pokładzie, rejestr zawierający uwagi tej osoby i rejestry temperatury, jakie mogą być wymagane.
2. Ogólne warunki higieny stosowane w odniesieniu do poszczególnych obszarów i wyposażenia ustanowione są w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II (A).
3. Ogólne warunki higieny stosowane w odniesieniu do załogi ustanowione są w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II (B).
4. Odgławianie, patroszenie i filetowanie musi przebiegać zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział IV sekcja I pkt. 2, 3 i 4.
5. Przetwarzanie produktów rybołówstwa na pokładzie musi przebiegać zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział IV sekcja III - V.
6. Produkty rybołówstwa muszą być zawijane i pakowane zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział VI.
7. Składowanie na pokładzie statku produktów rybołówstwa musi odbywać się zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział VIII pkt 1 i 2.

ROZDZIAŁ II

WYMAGANIA OBOWIĄZUJĄCE PODCZAS ROZŁADUNKU I PO WYŁADUNKU

1. Sprzęt wyładunkowy i rozładunkowy musi być wykonany z materiału łatwego do czyszczenia i dezynfekcji, oraz musi być utrzymywany w czystości oraz w dobrym stanie technicznym.
2. Podczas wyładunku i rozładunku należy unikać zanieczyszczania produktów rybołówstwa. Należy w szczególności zapewnić, aby:
 - wyładunek i rozładunek przebiegały szybko;
 - produkty rybołówstwa były bez zbędnej zwłoki umieszczane w zabezpieczonym

miejscu, w temperaturze wymaganej dla danego rodzaju produktu, oraz w miarę potrzeby, okładane lodem podczas transportu, składowania lub przechowywania ich w urządzeniach sklepowych lub w zakładzie;

- nie było dozwolone stosowanie sprzętu i praktyk powodujących niepotrzebne uszkodzenie jadalnych części produktów rybołówstwa.

3. Części pomieszczeń rynków aukcyjnych lub hurtowych, w których wystawiane są produkty rybołówstwa przeznaczone na sprzedaż, muszą:

- a) być zadaszone i mieć ściany łatwe do czyszczenia;
- b) być wyposażone w podłogę wykonaną z materiału wodoszczelnego, łatwego do mycia i dezynfekcji, o płaszczyźnie umożliwiającej odprowadzanie wody, oraz wyposażone w system odprowadzania ścieków zgodny z normami higieny;
- c) być wyposażone w urządzenia sanitarne z odpowiednią ilością umywalek i toalet ze spłuczką. Umywalki muszą być wyposażone w środki do czyszczenia rąk i ręczniki jednorazowego użytku;
- d) być dobrze oświetlone, celem ułatwienia inspekcji produktów rybołówstwa przewidzianej w niniejszym Załączniku rozdział V;
- e) jeżeli są używane do prezentowania lub składowania produktów rybołówstwa, nie mogą być używane do innych celów; pojazdy emitujące spaliny mogące niekorzystnie wpływać na jakość produktów rybołówstwa, nie mogą być wpuszczane na teren rynków, zabrania się także wstępu niepożądanych zwierząt;
- f) być regularnie czyszczone, a przynajmniej po każdej sprzedaży; skrzynie muszą być po każdej sprzedaży towaru czyszczone i płukane od wewnątrz i od zewnątrz wodą pitną lub czystą wodą morską; jeśli jest to wymagane, muszą być dezynfekowane;
- g) mieć umieszczone w widocznym miejscu znaki zabraniające palenia, picia, jedzenia i picia;
- h) posiadać zamknięcia i być trzymane w zamknięciu, gdy właściwy organ uzna to za niezbędne;
- i) posiadać urządzenia dostarczające odpowiednią ilość wody, spełniające warunki ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja I pkt 7;
- j) posiadać specjalne wodoszczelne pojemniki wykonane z materiału odpornego na korozję, przeznaczone na produkty rybołówstwa nienadające się do spożycia przez ludzi;
- k) jeżeli nie posiadają na miejscu lub w najbliższym otoczeniu własnych pomieszczeń do celów prezentacji towaru przeznaczonego na sprzedaż, muszą posiadać odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenie i urządzenia niezbędne do przeprowadzania inspekcji przez właściwy organ.

4. Po wyładunku, lub w stosownych przypadkach po dokonaniu pierwszej sprzedaży, produkty rybołówstwa muszą być bezzwłocznie przetransportowane do miejsca ich przeznaczenia, zgodnie z warunkami ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział VIII.
5. Jednakże, w przypadku niespełnienia warunków ustanowionych w pkt. 4, rynki, na terenie których produkty rybołówstwa mogą być składowane przed ich wystawieniem na sprzedaż, lub po dokonaniu ich sprzedaży i w oczekiwaniu na transport do miejsca przeznaczenia, muszą dysponować dostatecznie obszernymi chłodniami spełniającymi warunki ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja I pkt 3. W takich przypadkach, produkty rybołówstwa muszą być składowane w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu.
6. Ogólne warunki higieny ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II – z wyjątkiem pkt. B 1 lit a) – stosuje się odpowiednio w odniesieniu do rynków, na których produkty rybołówstwa są wystawiane do sprzedaży lub składowane.
7. Rynki hurtowe, na których produkty rybołówstwa są wystawiane do sprzedaży lub składowane, podlegają tym samym warunkom, jak te określone w pkt. 3 i 5 niniejszego rozdziału, oraz te wymienione w niniejszym Załączniku rozdział II sekcja I pkt 4, 10 i 11.

Ogólne warunki higieny ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II, stosuje się odpowiednio w odniesieniu do rynków hurtowych.

ROZDZIAŁ III

OGÓLNE WARUNKI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW NA LĄDZIE

I. Ogólne warunki odnoszące się do pomieszczeń i wyposażenia

Zakład musi posiadać przynajmniej następujące pomieszczenia i wyposażenie:

1. obszary robocze o rozmiarach wystarczających do wykonywania pracy w odpowiednio higienicznych warunkach. Sposób ich zaprojektowania i rozplanowania musi wykluczać możliwość zanieczyszczenia produktu, oraz musi uwzględniać całkowite oddzielenie części czystej budynku od części zanieczyszczonej;
2. na obszarach, na których produkty są poddawane obróbce, przygotowaniu i przetwarzaniu:
 - a) podłogi z wodoszczelnego materiału, łatwego do czyszczenia i do dezynfekcji, o płaszczyźnie umożliwiającej odprowadzanie wody lub wyposażone w urządzenia do usuwania wody;
 - b) ściany o powierzchniach gładkich i łatwych do czyszczenia, trwałych i nieprzepuszczalnych;

- c) sufity lub dachy z materiałów łatwych do czyszczenia;
 - d) drzwi z materiału trwałego i łatwego do czyszczenia;
 - e) odpowiednią wentylację, oraz w miarę potrzeby, dobry system odprowadzania pary i wycieków wodnych;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie;
 - g) odpowiednią ilość urządzeń do czyszczenia i dezynfekowania rąk. W pomieszczeniach roboczych i toaletach krany nie mogą być uruchamiane ręcznie. Pomieszczenia te muszą być zaopatrzone w ręczniki jednorazowego użytku.
 - h) urządzenia do utrzymywania w czystości zakładu, wyposażenia i narzędzi;
3. w chłodniach, w których składowane są produkty rybołówstwa:
- przepisy określone w punkcie 2 lit. a)-d) i f);
 - w miarę potrzeby, agregat chłodzący o mocy wystarczającej do utrzymywania produktów w temperaturach przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
4. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami takimi jak owady, gryzonie, ptaki itp.;
5. narzędzia i sprzęt do pracy takie jak: stoły do krojenia, pojemniki, pasy transmisyjne i noże, wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji;
6. specjalne, wodoszczelne, odporne na korozję pojemniki na produkty rybołówstwa nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, oraz pomieszczenia do składowania takich pojemników, jeżeli nie są one opróżniane przynajmniej pod koniec każdego dnia roboczego;
7. urządzenia dostarczające odpowiednią ilość pitnej wody w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG, lub czystej wody morskiej lub wody morskiej uzdatnianej za pomocą odpowiedniego systemu, pod ciśnieniem i w wystarczającej ilości. Jednakże, w drodze wyjątku dopuszczalnie jest stosowanie wody niezdatnej do picia do produkcji pary, zwalczania pożarów oraz schładzania urządzeń chłodniczych, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów i nie stwarzają zagrożenia zanieczyszczenia produktów. Rury z wodą niezdatną do picia muszą się wyraźnie odróżniać od rur z wodą pitną lub czystą wodą morską.
8. higieniczny system odprowadzania ścieków;
9. odpowiednią ilość szatni o gładkich, wodoszczelnych i zmywalnych ścianach i

podłogach, z umywalkami i toaletami ze spłuczką. Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być zaopatrzone w środki czyszczące do rąk i ręczniki jednorazowego użytku; krany w umywalkach nie mogą być uruchamiane ręcznie;

10. odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenie do wyłącznego użytku służb inspekcyjnych, jeżeli wielkość produkcji wymaga systematycznej lub stałej ich obecności;
11. odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu. Jednakże, posiadanie takich urządzeń nie jest obowiązkowe, jeżeli istnieje wymóg, aby środki transportu były czyszczone i dezynfekowane w pomieszczeniach i urządzeniach urzędowo zatwierdzonych przez właściwy organ;
12. zakłady, w których trzymane są żywe zwierzęta, takie jak skorupiaki i ryby, muszą być wyposażone w odpowiednie urządzenia zapewniające jak najlepsze warunki przetrwania, zaopatrzone w wodę o takiej jakości, aby żadne szkodliwe organizmy lub substancje nie były przenoszone na te zwierzęta.

II. Ogólne warunki higieny

A. Ogólne warunki higieny dotyczące pomieszczeń i wyposażenia

1. Podłogi, ściany i ścianki działowe, sufity lub wykładziny zadaszania, wyposażenie i narzędzia używane do pracy przy produktach rybołówstwa muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie technicznym i w zadowalającej czystości tak, aby nie stanowiły one źródła zanieczyszczenia produktów.
2. Gryzonie, owady i każde inne robactwo w pomieszczeniach i wyposażeniu muszą być systematycznie likwidowane; środki przeciwko gryzoniom, środki owadobójcze, środki odkażające i wszelkie inne potencjalnie toksyczne substancje muszą być składowane w zamkniętych pomieszczeniach lub szafach; sposób ich używania nie może stwarzać żadnego ryzyka skażenia produktów.
3. Obszary robocze, narzędzia i wyposażenie robocze muszą być używane wyłącznie do pracy przy produktach rybołówstwa. Jednakże, na podstawie zezwolenia właściwego organu, mogą one być używane jednocześnie lub w innym czasie do pracy przy innych środkach spożywczych.
4. Do wszelkich zastosowań należy używać wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG lub czystej wody morskiej. Jednakże, w drodze wyjątku dopuszczalnie jest stosowanie wody niezdatnej do picia do produkcji pary, zwalczania pożarów oraz schładzania urządzeń chłodniczych, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów i nie stwarzają zagrożenia zanieczyszczenia produktów.
5. Detergenty, środki odkażające i podobne substancje muszą być

zatwierdzone przez właściwy organ i stosowane w taki sposób, aby nie oddziaływały w niekorzystny sposób na maszyny, wyposażenie i produkty.

B. *Ogólne warunki higieny stosowane w odniesieniu do załogi*

1. Od załogi wymaga się przestrzegania najwyższych możliwych norm czystości. W szczególności:
 - a) załoga musi nosić odpowiednią odzież roboczą i nakrycia głowy całkowicie przykrywające włosy. Dotyczy to w szczególności osób mających styczność z niezapakowanymi produktami rybołówstwa;
 - b) od załogi wyznaczonej do przygotowywania i obrabiania produktów rybołówstwa, należy wymagać mycia rąk co najmniej każdorazowo przed podjęciem pracy; rany na rękach muszą być zakryte wodoszczelnymi opatrunkami;
 - c) zabrania się palenia, plucia, jedzenia i picia w pomieszczeniach roboczych i składowych przeznaczonych dla produktów rybołówstwa.
2. Pracodawca zobowiązany jest podjąć wszelkie niezbędne środki, aby przy produktach rybołówstwa nie pracowały osoby mogące spowodować ich zanieczyszczenie, do czasu zaistnienia dowodów na to, że osoby takie mogą wykonywać tę pracę bez zagrożenia dla produktów.

Każda osoba zatrudniana do pracy przy produktach rybołówstwa i do ich obróbki, zobowiązana jest przedstawić zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania takiej pracy. Opieka lekarska nad taką osobą regulowana jest przez ustawodawstwo krajowe danego Państwa Członkowskiego, a w przypadku państw trzecich, przez szczególne gwarancje ustalone na podstawie procedury ustanowionej w art. 15.

ROZDZIAŁ IV

WARUNKI SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z PRODUKTAMI RYBOŁÓWSTWA NA WYBRZEŻU

I. Warunki dotyczące produktów świeżych

1. Jeżeli schłodzone, nierozpakowane produkty nie podlegają natychmiast po dostarczeniu do zakładu wysyłce, obróbce lub przetworzeniu, muszą one być składowane lub przechowywane pod lodem w zakładowej chłodni. Lód musi być uzupełniany w miarę potrzeb; lód używany do tego celu, nawet z dodatkiem soli, musi być wytworzony z wody pitnej lub z czystej wody morskiej, oraz musi być przechowywany w warunkach higienicznych w pojemnikach do tego przeznaczonych; pojemniki takie muszą być utrzymywane w czystości oraz dobrym stanie technicznym. Wstępnie opakowane produkty muszą zostać schłodzone lodem, lub przy zastosowaniu chłodniczego urządzenia mechanicznego wytwarzającego podobne warunki termiczne.

2. Operacje takie jak odgławianie i patroszenie, jeżeli nie zostały przeprowadzone na pokładzie, muszą być wykonywane w sposób higieniczny. Niezwłocznie po dokonaniu tych operacji, produkty muszą zostać starannie umyte przy użyciu wody pitnej lub czystej wody morskiej.
3. Operacje takie jak filetowanie i krojenie muszą być wykonywane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub zabrudzeniu filetów lub plastrów, oraz w miejscu innym niż miejsce, w którym odbywa się odgławianie i patroszenie. Filetów i plastrów nie wolno pozostawiać na stołach dłużej, niż jest to niezbędne do ich przygotowania. Filety i plastry przeznaczone do sprzedaży w stanie świeżym, muszą zostać schłodzone po ich przygotowaniu możliwie jak najszybciej.
4. Wnętrznosci i części, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego, muszą zostać oddzielone i usunięte z sąsiedztwa produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
5. Konstrukcja pojemników używanych do wysyłki lub składowania świeżych produktów rybołówstwa, musi zapewniać zarówno ochronę danych produktów przed zanieczyszczeniem, jak i ich przechowywanie w dostatecznie higienicznych warunkach, w szczególności musi zapewniać odpowiednie odprowadzanie wody powstającej wskutek topnienia lodu.
6. Jeżeli nie przygotowano specjalnych urządzeń do stałego usuwania odpadów, muszą one być umieszczane w szczelnych, zakrytych pojemnikach, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji. Nie wolno dopuszczać do gromadzenia odpadów w pomieszczeniach roboczych. Muszą one być usuwane albo w sposób stały, albo natychmiast po zapelnieniu pojemników, oraz przynajmniej na koniec każdego dnia roboczego, do pojemników lub pomieszczeń określonych w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja I ust. 6. Pojemniki, kontenery i/lub pomieszczenia przeznaczone na odpady muszą być po ich użyciu zawsze starannie czyszczone, oraz w miarę potrzeb dezynfekowane. Składowane w nich odpady nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia zakładu lub jego otoczenia.

II. Warunki dotyczące produktów zamrożonych

1. Zakłady muszą posiadać:
 - a) agregat chłodzący o mocy wystarczającej do osiągnięcia szybkiego obniżenia temperatury, aby produkt mógł uzyskać temperatury ustanowione w niniejszej dyrektywie;
 - b) agregat chłodzący o mocy wystarczającej do utrzymywania produktów w pomieszczeniach składowych, w temperaturach nieprzekraczających temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie, niezależnie od temperatury otoczenia.

Jednakże, z przyczyn technicznych związanych ze stosowanymi metodami zamrażania i sposobem obchodzenia się z takimi produktami, w odniesieniu do całych ryb zamrożonych w solance i przeznaczonych do konserwowania,

dopuszcza się temperatury wyższe od temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie, ale nie mogą one przekraczać -9°C .

2. Świeże produkty przeznaczone do zamrożenia lub szybkiego zamrożenia muszą spełniać wymagania niniejszego rozdziału sekcja I.
3. Pomieszczenia składowe muszą być wyposażone w urządzenie do rejestrowania temperatury w miejscu ułatwiającym odczytywanie ich wskazań. Czujnik temperatury rejestratora musi być zlokalizowany w miejscu najbardziej oddalonym od źródła zimna, tj. w miejscu, w którym temperatura w pomieszczeniu magazynowym jest najwyższa.

Karty zapisów temperatury muszą być dostępne w celu skontrolowania ich przez organy nadzoru, przynajmniej przez okres składowania produktów.

III. Warunki rozmrażania produktów

Zakłady dokonujące operacji rozmrażania muszą spełniać następujące wymagania:

1. produkty rybołówstwa muszą być rozmrażane w warunkach higienicznych; nie wolno dopuszczać do ich zanieczyszczenia, oraz konieczny jest system odprowadzania wody powstającej wskutek topnienia lodu.

Podczas rozmrażania temperatura produktów nie może nadmiernie wzrosnąć;

2. po rozmrożeniu, postępowanie z produktami rybołówstwa musi być zgodne z wymaganiami niniejszej dyrektywy. Jeżeli mają zostać one poddane przygotowaniu lub przetwarzaniu, operacje te należy wykonać bezzwłocznie. Jeżeli są bezpośrednio dostarczane na rynek, dane szczegółowe dotyczące stanu rozmrożenia ryb muszą zostać wyraźnie podane na opakowaniu, zgodnie z art. 5 ust. 3 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 spożywczych¹³.

IV. Warunki dotyczące produktów przetwarzanych

1. Produkty świeże, mrożone i rozmrożone poddawane procesowi przetwarzania muszą spełniać wymagania określone w sekcji I i II niniejszego rozdziału.
2. Jeżeli przetwarzanie dokonywane jest w celu zahamowania rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych lub, jeżeli zabieg taki stanowi istotny czynnik w procesie konserwowania produktu, działania takie muszą być uznane naukowo na mocy obowiązującego prawa, lub w przypadku obróbki produktów określonych w dyrektywie 91/492/EWG rozdział 1 sekcja I lit. b) i c), które nie zostały uprzednio przekazane lub oczyszczone, działanie takie musi zostać zatwierdzone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15 niniejszej dyrektywy, w terminie czterech miesięcy od otrzymania stosownego wniosku Państwa Członkowskiego.

¹³ Dz.U. nr L 33 z 8.02.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/72/EWG (Dz.U. nr L 42 z 16.01.1991, str. 22).

Osoba odpowiedzialna za zakład zobowiązana jest prowadzić rejestr przeprowadzanych operacji przetwarzania. W zależności od rodzaju stosowanego procesu należy monitorować i kontrolować czas ogrzewania i temperaturę, zawartość soli, pH, zawartość wody itp. Rejestry przechowuje się przynajmniej przez okres dopuszczalnego czasu magazynowania produktów, oraz udostępnia się je właściwemu organowi.

3. W odniesieniu do produktów konserwowanych na okres ograniczony w drodze operacji takich jak solenie, wędzenie, suszenie lub marynowanie, na opakowaniu muszą być w sposób widoczny podane odpowiednie warunki ich przechowywania, zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG.

Ponadto, należy przestrzegać następujących warunków.

4. *Konserwowanie*

W przypadku produktów rybołówstwa, które zostały poddane sterylizacji w hermetycznie zamkniętych pojemnikach:

- a) do przygotowania puszek stosuje się wyłącznie wodę pitną;
- b) proces stosowany przy ich obróbce cieplnej musi przebiegać w sposób właściwy, przy uwzględnieniu takich kryteriów jak: czas ogrzewania, temperatura, poziom wypełnienia pojemników, rozmiar pojemników itp., co należy odnotowywać w rejestrze; obróbka cieplna musi umożliwiać zniszczenie lub zubożenie organizmów chorobotwórczych i zarodników mikroorganizmów chorobotwórczych. Sprzęt grzewczy musi być wyposażony w urządzenia do sprawdzania, czy pojemniki rzeczywiście zostały poddane właściwej obróbce cieplnej. Do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej stosuje się wodę pitną, bez uszczerbku dla obecności w niej jakichkolwiek dodatków chemicznych używanych zgodnie z rzetelną praktyką technologiczną, mającą na celu zapobieganie korozji urządzeń i pojemników;
- c) wytwórca musi następnie przeprowadzić dalsze wrywkowe kontrole w celu zapewnienia, że obróbka cieplna, jakiej poddano przetworzone produkty była właściwa, dokonując:
 - testu inkubacyjnego: inkubację należy przeprowadzać w temperaturze 37 °C przez siedem dni lub w temperaturze 35 °C przez dziesięć dni, albo też stosując jakąkolwiek inną równoważną kombinację temperatury i czasu;
 - badania mikrobiologicznego zawartości i pojemników w laboratorium zakładu lub innym zatwierdzonym laboratorium;
- d) każdego dnia należy pobierać próbki z produkcji, we wcześniej określonych przedziałach czasowych, celem zapewnienia skutecznego uszczelnienia pojemników. W tym celu należy zastosować odpowiednie urządzenia do badania krzyżujących się fragmentów szwów na puszkach;

- e) kontrole przeprowadzane są w celu zapewnienia, że pojemniki nie zostały uszkodzone;
- f) wszystkim pojemnikom poddanym obróbce cieplnej w praktycznie identycznych warunkach nadaje się znak identyfikacyjny partii, zgodnie z dyrektywą Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii artykułów, do których należy dany środek spożywczy¹⁴;

5. *Wędzenie*

Wędzenie musi być przeprowadzane w oddzielonych pomieszczeniach lub w specjalnym miejscu wyposażonym, w miarę potrzeby, w system wentylacyjny zapobiegający przedostawaniu się dymu i ciepła do innych pomieszczeń lub miejsc, w których ma miejsce przygotowywanie, przetwarzanie lub składowanie produktów rybołówstwa.

- a) materiały używane do wytwarzania dymu do wędzenia ryb muszą być przechowywane z dala od miejsca wędzenia, oraz muszą być stosowane w sposób niepowodujący zanieczyszczenia produktów;
- b) do wytwarzania dymu zabrania się stosowania drewna malowanego, lakierowanego, klejonego lub poddanego innym zabiegom chemicznej konserwacji;
- c) po uwędzeniu, produkty muszą zostać szybko schłodzone do temperatury wymaganej w celu ich zakonserwowania przed zapakowaniem.

6. *Solenie*

- a) Operacja solenia musi mieć miejsce w osobnych pomieszczeniach, dostatecznie odległych od pomieszczeń, w których dokonuje się innych operacji.
- b) Sól używana przy obróbce produktów rybołówstwa musi być czysta i przechowywana w sposób wykluczający zanieczyszczenie. Nie wolno jej używać ponownie.
- c) Każdy pojemnik używany do solenia lub umieszczania w solance, musi być skonstruowany w sposób wykluczający zanieczyszczenie podczas procesu solenia i umieszczania w solance.
- d) Pojemniki i miejsca, w których odbywa się solenie lub umieszczanie w solance muszą być czyszczone przed ich użyciem.

7. *Gotowane produkty ze skorupiaków i mięczaków*

Gotowanie skorupiaków i mięczaków musi odbywać się w następujący sposób:

¹⁴ Dz.U. nr L 186 z 30.06.1989, str. 21.

- a) po każdym gotowaniu, produkt musi zostać poddany szybkiemu schłodzeniu. Do tego celu używa się wody pitnej lub czystej wody morskiej. Jeżeli nie stosuje się żadnej innej metody konserwowania, schładzanie musi trwać do chwili osiągnięcia temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu;
- b) wydobywanie ze skorup lub muszli musi być wykonywane w higienicznych warunkach, pozwalających uniknąć zanieczyszczenia produktu. Jeżeli operacje te wykonywane są ręcznie, pracownicy muszą zwracać szczególną uwagę na mycie rąk, a wszelkie powierzchnie robocze muszą być starannie czyszczone. Jeżeli używane są maszyny, konieczne jest ich częste czyszczenie i dezynfekcja po każdym dniu pracy.

Po wydobyciu ze skorup i muszli, ugotowane produkty muszą zostać niezwłocznie zamrożone lub należy je przechowywać w stanie schłodzonym, w temperaturze wykluczającej rozwój czynników chorobotwórczych, oraz składować je w odpowiednich pomieszczeniach;

- c) każdy wytwórca musi w regularnych odstępach czasu dokonywać kontroli mikrobiologicznej swoich produktów, przestrzegając norm, jakie zostaną ustalone zgodnie z niniejszym Załącznikiem rozdział V sekcja 4.

8. *Mięso ryb pozyskiwane mechanicznie*

Mechanicznie pozyskiwanie mięsa ryb musi przebiegać w następujących warunkach:

- a) mechaniczne pozyskiwanie mięsa z ryb patroszonych musi mieć miejsce bez zbędnej zwłoki po filetowaniu, z zastosowaniem surowca wolnego od wnętrzości. Jeżeli używa się całych ryb, muszą one zostać uprzednio wypatroszone i umyte;
- b) maszyny muszą być często czyszczone, co najmniej co dwie godziny;
- c) mechanicznie pozyskane mięso ryb musi zostać możliwie jak najszybciej zamrożone lub wykorzystane do wytworzenia produktu przeznaczonego do zamrożenia lub do poddania zabiegom stabilizującym.

V. Warunki dotyczące pasożytów zewnętrznych

1. W trakcie produkcji i przed przekazaniem ryb i produktów rybnych do spożycia przez ludzi, muszą one zostać poddane kontroli wzrokowej w celu wykrycia i usunięcia wszelkich widocznych pasożytów zewnętrznych.

Ryby lub części ryb w sposób widoczny zaatakowane przez pasożyty zewnętrzne oraz usunięte z partii, nie mogą być wprowadzane do obrotu w celu spożycia ich przez ludzi.

Szczegółowe zasady takiego badania przyjmuje się zgodnie z procedurą

ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy, na wniosek Komisji, który zostanie przedłożony do dnia 1 października 1992 r.

2. Ryby i produkty rybne określone w pkt. 3, przeznaczone do spożycia w stanie w jakim się znajdują, muszą ponadto zostać zamrożone do temperatury nie wyższej niż -20°C we wszystkich częściach produktu, przez okres nie krótszy niż 24 godziny. Produkty poddawane takiemu zamrożeniu muszą być surowe albo w stanie gotowym.
3. Ryby i produkty podlegające warunkom określonym w pkt. 2:
 - a) ryby przeznaczone do spożycia w stanie surowym lub prawie surowym, np. surowy śledź „matjas”;
 - b) następujące gatunki, jeżeli poddawane są procesowi wędzenia na zimno, podczas którego wewnętrzna temperatura ryby nie przekracza 60°C :
 - śledź,
 - makrela,
 - szprot
 - (dziki) łosoś atlantycki lub pacyficzny;
 - c) śledź marynowany i/lub solony, jeżeli proces ten nie wystarcza do zniszczenia larw nicieni.

Wykaz ten może ulegać zmianom w świetle danych naukowych zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy. Zgodnie z tą samą procedurą zostaną ustanowione kryteria, które muszą umożliwić zdefiniowanie procesów uważanych za wystarczające bądź też niewystarczające do zniszczenia nicieni.

4. Wytwórcy muszą zapewnić, że ryby i produkty rybne wymienione w pkt. 3 lub surowce używane podczas wytwarzania zostały poddane, przed ich przekazaniem do spożycia, procesowi opisanemu w pkt. 2.
5. Wprowadzanym do obrotu produktom rybołówstwa wymienionym w pkt. 3 musi towarzyszyć dokument wytwórcy informujący o rodzaju procesu, jakiemu zostały one poddane.

ROZDZIAŁ V

KONTROLA ZDROWOTNA I MONITOROWANIE WARUNKÓW PRODUKCJI

I. Monitorowanie ogólne

Właściwe władze zobowiązane są uzgodnić mechanizmy kontroli i monitorowania w celu sprawdzenia przestrzegania wymagań ustanowionych w niniejszej dyrektywie.

Uzgodnienia te będą obejmowały w szczególności:

1. kontrolę statków rybackich, pod warunkiem, że kontrola może być przeprowadzana podczas postoju w porcie;
2. kontrolę warunków wyładunku i pierwszej sprzedaży produktów;
3. inspekcję zakładów w regularnych odstępach czasu, w szczególności w celu sprawdzenia:
 - a) czy nadal są spełniane warunki ich zatwierdzenia;
 - b) czy sposób obchodzenia się z produktami rybołówstwa jest prawidłowy;
 - c) stanu czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi oraz higieny załogi;
 - d) czy prawidłowo są umieszczane znaki identyfikacyjne;
4. inspekcję rynków hurtowych i aukcyjnych;
5. kontrolę warunków składowania i transportu.

II. Kontrole szczególne

1. Kontrola organoleptyczna

Bez uszczerbku dla odstępstw przewidzianych w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 103/76 z dnia 19 stycznia 1976 r. ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych świeżych i schłodzonych ryb¹⁵, każda partia produktów rybołówstwa musi zostać skontrolowana przez właściwy organ podczas wyładunku lub przed dokonaniem jej pierwszej sprzedaży, w celu stwierdzenia, czy produkty nadają się do spożycia przez ludzi. Inspekcja taka obejmuje badanie organoleptyczne wykonane poprzez pobieranie próbek.

Produkty rybołówstwa spełniające wspólne normy handlowe w zakresie kryteriów świeżości, ustanowione już na mocy art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3796/81, uznaje się za spełniające wymagania organoleptyczne niezbędne do zachowania zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy.

Komisja może, w miarę potrzeby, zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy, ustanowić szczególne wymagania organoleptyczne w odniesieniu do produktów rybołówstwa nie objętych harmonizacją na mocy rozporządzenia (EWG) nr 3796/81.

Badanie organoleptyczne musi zostać powtórzone po pierwszej sprzedaży produktów rybołówstwa w przypadku stwierdzenia, że nie zostały spełnione wymagania niniejszej dyrektywy lub, jeżeli badanie takie zostanie uznane za

¹⁵ Dz.U. nr L20 z 28.01.1976, str. 29. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 33/89 (Dz.U. nr L5 z 7.01.1989, str. 18).

konieczne. Produkty rybołówstwa muszą po pierwszej sprzedaży spełniać przynajmniej minimalne wymogi dotyczące świeżości, przewidziane we wspomnianym wyżej rozporządzeniu.

Jeżeli badanie organoleptyczne wykazuje, że produkty rybołówstwa nie nadają się do spożycia przez ludzi, konieczne jest podjęcie środków ukierunkowanych na ich wycofanie z obrotu i zniszczenie w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie do celów spożycia przez ludzi.

Jeżeli badanie organoleptyczne nasuwa jakiegokolwiek wątpliwości, co do świeżości produktów rybołówstwa, można zastosować kontrolę chemiczną lub analizę mikrobiologiczną.

2. *Kontrola na obecność pasożytów zewnętrznych*

Przed wprowadzeniem ryb i produktów rybnych do spożycia przez ludzi, muszą one zostać poddane kontroli wzrokowej na podstawie próbek, w celu wykrycia wszelkich widocznych pasożytów zewnętrznych.

Ryb lub części ryb w sposób oczywisty zaatakowanych przez pasożyty zewnętrzne oraz usuniętych nie wolno wprowadzać do obrotu w celu spożycia ich przez ludzi.

Szczegółowe zasady takiej kontroli ustala się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy.

3. *Kontrole chemiczne*

A. Obowiązkowe jest pobranie próbek i poddanie ich analizie laboratoryjnej w celu sprawdzenia następujących parametrów:

- a) TVB-N (ogólny lotny azot zasadowy) i TMA-N (azot trimetyloaminowy)

Poziomy tych parametrów muszą zostać określone w odniesieniu do każdej kategorii gatunków, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy.

- b) Histamina

Z każdej partii należy pobrać dziewięć próbek. Muszą one spełniać następujące wymagania:

- wartość średnia nie może przekraczać 100 ppm;
- dwie próbki mogą wykazywać wartość większą niż 100 ppm, lecz mniejszą niż 200 ppm;
- żadna z próbek nie może wykazywać wartości większej niż 200 ppm.

Limity te stosuje się tylko w odniesieniu do gatunków ryb z następujących rodzin: *Scombridae* i *Clupeidae*. Jednakże, ryby należące do tych rodzin, które poddano w solance działaniu przyspieszającemu dojrzewanie przy zastosowaniu enzymów, mogą wykazywać wyższe poziomy histaminy, jednak nieprzekraczające dwukrotnych powyższych wartości. Badania muszą być przeprowadzane zgodnie z wiarygodnymi metodami uznanymi naukowo, jak na przykład wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC).

B. Zanieczyszczenia obecne w środowisku wodnym

Bez uszczerbku dla wspólnotowych zasad dotyczących ochrony wód i gospodarki wodnej, w szczególności dotyczących zanieczyszczenia środowiska wodnego, produkty rybołówstwa nie mogą zawierać w swych jadalnych częściach zanieczyszczeń obecnych w środowisku wodnym, takich jak metale ciężkie i substancje z grupy węglowodorów chlorowanych, w ilościach takich, że szacowane dzienne spożycie przekracza dopuszczalną dzienną lub tygodniową dawkę dla ludzi.

Państwa Członkowskie zobowiązane są ustanowić system monitorowania w celu kontroli poziomu zanieczyszczenia produktów rybołówstwa.

C. Nie później niż do dnia 31 grudnia 1992 r. oraz zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy, podjęte zostaną decyzje dotyczące następujących kwestii:

- a) metody analizy stosowanej przy kontroli parametrów chemicznych oraz planów pobierania próbek,
- b) dopuszczalnych poziomów parametrów chemicznych.

4. *Analizy mikrobiologiczne*

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy, jeżeli zachodzi konieczność ochrony zdrowia publicznego, możliwe jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych, łącznie z planami pobierania próbek i metodami przeprowadzania analiz. W tym celu, Komisja przedstawi do dnia 1 października 1992 r. stosowne wnioski dotyczące środków.

ROZDZIAŁ VI

OPAKOWANIA ZBIORCZE

1. W celu wykluczenia zanieczyszczenia produktów rybołówstwa, pakowanie musi odbywać się w zadowalających warunkach higienicznych.
2. Materiały na opakowania i produkty mogące wchodzić w kontakt z produktami rybołówstwa muszą spełniać wszelkie wymagania w zakresie higieny, w szczególności:

- nie mogą powodować zmiany cech organoleptycznych produktów rybołówstwa;
 - nie mogą dopuszczać do przenikania do produktów rybołówstwa substancji szkodliwych dla ludzkiego zdrowia;
 - muszą być wystarczająco mocne, aby odpowiednio chronić produkty rybołówstwa.
3. Z wyjątkiem niektórych pojemników wykonanych w materiałach nieprzepuszczalnych, gładkich i odpornych na korozję, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji, które mogą być ponownie użyte po czyszczeniu i dezynfekcji, materiały na opakowania nie mogą być używane ponownie. Materiały używane do pakowania produktów świeżych, przechowywanych pod lodem muszą zapewniać odpowiedni odpływ wody powstającej wskutek topnienia lodu.
4. Niezużyte materiały na opakowania muszą być składowane w pomieszczeniach oddalonych od miejsca produkcji oraz chronione przed kurzem i zanieczyszczeniem.

ROZDZIAŁ VII

ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

Bez uszczerbku dla wymagań ustanowionych w dyrektywie 79/112/EWG, do celów kontroli, musi istnieć możliwość ustalenia, jaki zakład dokonał wysyłki partii produktów rybołówstwa, za pomocą etykiet lub dokumentów towarzyszących. W tym celu, na opakowaniu lub w dokumentach towarzyszących konieczne jest podanie następujących informacji:

- kraj wysyłki,
- identyfikacja zakładu poprzez podanie urzędowego numeru zatwierdzenia, lub w przypadku oddzielnego rejestru rynków aukcyjnych lub hurtowych ustanowionych w art. 7 ust. 1 akapit trzeci niniejszej dyrektywy, numeru rejestracyjnego rynku aukcyjnego lub hurtowego.

ROZDZIAŁ VIII

SKŁADOWANIE I TRANSPORT

1. Podczas składowania i transportu produkty rybołówstwa muszą być przechowywane w temperaturach ustanowionych w niniejszej dyrektywie, w szczególności:
- świeże i rozmrożone produkty rybołówstwa oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków muszą być przechowywane w temperaturze topniejącego lodu;
 - zamrożone produkty rybołówstwa, z wyjątkiem zamrożonych ryb w solance przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej, muszą być przechowywane w stałej temperaturze -18°C lub niższej we wszystkich częściach produktu, przy dopuszczeniu możliwości krótkookresowych odchyień w górę o

nie więcej niż 3 °C podczas transportu;

- jeżeli wymagają tego okoliczności, produkty przetworzone muszą być przechowywane w temperaturze określonej przez producenta, przewidzianej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy.
- 2. Jeżeli zamrożone produkty rybołówstwa są transportowane z chłodni składowej do zatwierdzonego zakładu, w celu rozmrożenia ich po dostarczeniu na miejsce do celów przygotowania i/lub przetworzenia, a odległość, jaką mają przebyć nie przekracza 50 km lub dystansu jednogodzinnej podróży, właściwy organ może zezwolić na odstępstwo od warunków ustanowionych w pkt. 1 tiret drugie.
- 3. Produktów nie wolno składować ani transportować z innymi produktami mogącymi je zanieczyścić lub wpłynąć na stan ich higieny chyba, że są one zapakowane w sposób zapewniający ich dostateczną ochronę.
- 4. Pojazdy używane do transportu produktów rybołówstwa muszą być skonstruowane i wyposażone w taki sposób, aby przez czas trwania transportu możliwe było utrzymywanie temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie. Jeżeli do schłodzenia produktów używany jest lód, konieczne jest zapewnienie odpowiedniego odpływu, aby woda pochodząca z topniejącego lodu nie pozostawała w kontakcie z produktami. Wewnętrzne powierzchnie środków transportu muszą być wykończone w taki sposób, aby nie wywierały one niekorzystnego wpływu na produkty rybołówstwa. Muszą one być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.
- 5. Środki transportu stosowane w odniesieniu do produktów rybołówstwa nie mogą być używane do transportowania innych produktów mogących uszkodzić lub zanieczyścić produkty rybołówstwa, z wyjątkiem przypadków, gdy dokładne oczyszczenie i dezynfekcja środka transportu zapobiega zanieczyszczeniu produktów rybołówstwa.
- 6. Produktów rybołówstwa nie wolno transportować w pojazdach lub pojemnikach zanieczyszczonych lub takich, które należy poddać dezynfekcji.
- 7. Warunki transportu produktów rybołówstwa przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu w stanie żywym, nie mogą negatywnie wpływać na produkty.

ROZDZIAŁ IX

PUNKTY ZAŁĄCZNIKA I KTÓRE MOGĄ STANOWIĆ PRZEDMIOT ODSTĘPSTWA, ORAZ EWENTUALNE WARUNKI STOSOWANE W PRZYPADKU TAKICH ODSTĘPSTW

Rozdział I część I niniejszego Załącznika

1. *Pkt 1 lit. a)*

pod warunkiem, że produktom zapewniono ochronę przed słońcem i wszelkimi źródłami brudu lub zanieczyszczeń.

2. *Pkt 1 lit. c)*

pod warunkiem zapobieżenia jakimkolwiek zanieczyszczeniu produktów.

3. *Pkt 1 lit. d) zdanie pierwsze*

pod warunkiem, że gotowe produkty są składowane na pokładzie w wymaganej temperaturze.

4. *Pkt 1 lit. g) zdanie ostatnie*

pod warunkiem, że produkty nie mogą zostać zanieczyszczone ściekami, odpadami lub cieczami chłodzącymi.

5. *Pkt 1 lit. h)*

pod warunkiem, że członkowie załogi pracujący przy produktach rybołówstwa mogą umyć ręce po skorzystaniu z toalety.

6. *Pkt 2 lit. a)*

pod warunkiem, że podłogi są prawidłowo czyszczone i dezynfekowane.

7. *Pkt 2 lit. b), c) i d)*

8. *Pkt 2 lit. g) dotyczy kranów i ręczników*

9. *Pkt 3*

pod warunkiem, że wyposażenie i narzędzia są utrzymywane w dobrym stanie.

Rozdział II niniejszego Załącznika

10. *Pkt 3 lit. a)*

pod warunkiem, że ściany są utrzymywane w czystości.

11. *Pkt 3 lit. b)*

pod warunkiem, że podłoga jest czyszczona po każdej sprzedaży.

12. *Pkt 3 lit. e), zdanie pierwsze*

13. *Pkt 3 lit. e): pojazdy wydzielające spalinę*

pod warunkiem, że produkty zanieczyszczone spalinami zostają wycofane z obrotu.

14. *Pkt 3 lit. j)*

pod warunkiem, że produkty nienadające się do spożycia przez ludzi nie mogą spowodować zanieczyszczenia ani zostać zmieszane z produktami rybołówstwa.

15. *Pkt 3 lit. k)*

16. *Pkt 7*

o ile dotyczy to pkt. 3 tego samego rozdziału i rozdziału III sekcja I pkt 10.

Rozdział III część I niniejszego Załącznika

17. *Pkt 1*

pod warunkiem, że nie ma możliwości zanieczyszczenia gotowych produktów surowcami lub odpadami.

18. *Pkt 2 lit. a)*

pod warunkiem, że podłoga jest odpowiednio czyszczona i dezynfekowana.

19. *Pkt 2 lit. a)*

pod warunkiem, że ściany są utrzymywane w czystości.

20. *Pkt 2 lit. c)*

pod warunkiem, że sufit nie stanowi źródła zanieczyszczenia.

21. *Pkt 2 lit. d)*

22. *Pkt 2 lit. e)*

pod warunkiem, że nie ma możliwości zabrudzenia lub zanieczyszczenia produktów parą.

23. *Pkt 2 lit. g)*

pod warunkiem, że załoga ma możliwość umycia rąk.

24. *Pkt 3*

25. *Pkt 5*

o ile odnosi się to do materiałów odpornych na korozję i pod warunkiem, że narzędzia i wyposażenie do pracy są utrzymywane w czystości.

26. *Pkt 6*

pod warunkiem, że nie ma możliwości zanieczyszczenia produktów pochodzącymi z nich odpadami lub wyciekami.

27. *Pkt 10*

Rozdział IV niniejszego Załącznika

28. Część I pkt 1

w odniesieniu do wymagań dotyczących produktów przechowywanych w celu umieszczenia w chłodni zakładu, pod warunkiem, że produkty są dochładzane w miarę potrzeb przez okres nieprzekraczający 12 godzin, lub istnieje możliwość skorzystania z położonej w pobliżu chłodni nienależącej do zakładu.

29. Część I pkt 6

w odniesieniu do wymagań dotyczących odpadów umieszczanych w nieprzepuszczalnych, zakrywanych pojemnikach, pod warunkiem, że nie ma możliwości zanieczyszczenia produktów pochodzącymi z nich odpadami lub wyciekami.

30. Część IV pkt 5 akapit pierwszy

pod warunkiem, że przedsiębiorstwo wszelkie środki ostrożności celem ochrony przygotowywanych lub składowanych produktów rybołówstwa przed zanieczyszczeniem przez dym.

31. Część IV pkt 6 lit. a)

pod warunkiem, że przygotowywanie lub składowane produkty rybołówstwa nie doznają uszkodzeń w wyniku operacji solenia.

DECYZJA KOMISJI

z 20 maja 1994 r.

określająca szczegółowe zasady stosowania dyrektywy Rady 91/493/EWG, odnośnie do własnej kontroli produktów rybołówstwa

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(94/356/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat Ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/493/EWG z 22 lipca 1991 r., określającą warunki zdrowotne dla produkcji i umieszczania na rynku produktów rybołówstwa (1), w szczególności artykuł 6 (3), a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z postanowieniami artykułu 6 (3) wspomnianej dyrektywy, należy ustalić sposoby stosowania zasad, na których są oparte własne kontrole; jest przede wszystkim konieczne zdefiniowanie, co rozumie się przez identyfikację punktów krytycznych oraz ustalenie i wdrożenie metod nadzorowania i kontrolowania takich punktów krytycznych;

laboratoria muszą być zatwierdzone przez właściwe organy na równoważnych warunkach w wszystkich Państwach Członkowskich;

prowadzenie pisemnego rejestru albo rejestru zapisanego w inny sposób musi polegać na prowadzeniu kompletnej dokumentacji zawierającej wszystkie informacje dotyczące ustanowienia własnej kontroli i wyników tych kontroli;

projektowanie i wprowadzanie własnych kontroli jest różne w poszczególnych zakładach; dlatego jest konieczne zaproponowanie, w formie wskazówek, wzoru logicznego postępowania, mającego na celu ułatwienie jednolitego stosowania artykułu 6(1) dyrektywy 91/493/EWG;

przepisy ustalone w niniejszej decyzji są zgodnie z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

1. „Własne kontrole”, o których mowa w drugim akapicie artykułu 6 (1) dyrektywy 91/493/EWG oznaczają wszystkie działania mające na celu zapewnienie i wykazanie, że produkt rybołówstwa spełnia wymagania tej dyrektywy. Te działania muszą odpowiadać wewnętrznemu procesowi zakładu; muszą być rozwijane i wprowadzane w życie przez osoby odpowiedzialne za każdą jednostkę produkcyjną albo pod ich kierownictwem, zgodnie z ogólnymi zasadami wymienionymi w załączniku.

2. W zakresie wewnętrznego postępowania, o którym mowa w ustępie 1, zakłady mogą

posługiwać się przewodnikami dobrej praktyki produkcji, sporządzonymi przez odpowiednie profesjonalne organizacje i akceptowanymi przez właściwe organy.

3. Osoby odpowiedzialne za zakład muszą zapewnić, aby wszyscy pracownicy zaangażowani w własną kontrolę otrzymali odpowiednie przeszkolenie, w celu efektywnego uczestniczenia w ich wprowadzaniu.

Artykuł 2

1. „Punkt krytyczny”, o którym mowa w pierwszym myślniku drugiego akapitu artykułu 6 (1) dyrektywy 91/493/EWG oznacza punkt, etap lub proces, w którym można zastosować kontrole i zapobiec zagrożeniu dla bezpieczeństwa żywności, wyeliminować je albo zredukować do dopuszczalnego poziomu. Należy rozpoznać wszystkie punkty krytyczne, które są istotne dla zapewnienia zgodności z wymaganiami higieny, przewidzianymi w tej dyrektywie.

Do celów rozpoznania tych punktów krytycznych, stosują się postanowienia, o których mowa w rozdziale I załącznika do niniejszej decyzji.

2. Punkty krytyczne są specyficzne dla każdego zakładu, w zależności od stosowanych surowców oraz procesów wytwórczych, struktur i wyposażenia, produktów końcowych i systemu marketingu.

Artykuł 3

„Monitorowanie i kontrola tych punktów krytycznych”, o których mowa w drugim myślniku drugiego akapitu artykułu 6 (1) dyrektywy 91/493/EWG, obejmują wszystkie te poczynione obserwacje i/ albo środki konieczne do zapewnienia, aby punkty krytyczne były utrzymywane pod kontrolą. Nadzorowanie i kontrola punktów krytycznych nie obejmują sprawdzania zgodności produktów końcowych ze standardami, o których mowa w dyrektywie 91/493/EWG.

Dla celu wprowadzania i wprowadzania w życie nadzoru i kontroli mają zastosowanie postanowienia, o których mowa w rozdziale II załącznika do niniejszej decyzji.

Artykuł 4

1. Pobieranie próbek do analizy laboratoryjnej, o której mowa w trzecim myślniku drugiego akapitu artykułu 6 (1) dyrektywy 91/493/EWG ma na celu potwierdzenie, że zastosowany system własnej kontroli skutecznie odpowiada wymaganiam artykułów 1, 2 i 3 niniejszej decyzji.

2. Osoby odpowiedzialne za zakład muszą przyjąć program pobierania próbek, który, mimo iż nie obejmuje w sposób systematyczny każdej partii produkcji, pozwala jednak:

(a) sprawdzać system własnej kontroli w chwili jego wprowadzenia;

(b) jeśli to konieczne, ponownie sprawdzać system w przypadku zmiany cech produktu albo procesu wytwórczego;

(c) sprawdzać, w określonych odstępach czasu, czy wszystkie przyjęte zasady są nadal odpowiednie i są właściwie stosowane.

3. Potwierdzanie systemu własnej kontroli będzie przeprowadzane zgodnie z postanowieniami, o których mowa w rozdziale III załącznika.

Artykuł 5

W celu zatwierdzenia laboratoriów, o których mowa w trzecim myślniku drugiego akapitu artykułu 6 (1) dyrektywy 91/493/EWG, właściwe organy Państw Członkowskich biorą pod uwagę standardy EN 45 001 albo wymagania równoważne. Jednakże, dla aprobaty wewnętrznych laboratoriów zakładów, właściwe organy mogą opierać się na mniej restrykcyjnych zasadach, inspirowanych przez istotne punkty załącznika B dyrektywy Rady 88/320/EWG (2).

Artykuł 6

1. Do celów prowadzenia „rejestrów pisemnych albo zapisanych w sposób nieusuwalny”, o którym mowa w czwartym myślniku drugiego akapitu artykułu 6 (1) dyrektywy 91/493/EWG, osoby odpowiedzialne za zakład muszą zebrać wszelką dokumentację dotyczącą wdrożenia własnej kontroli i ich weryfikacji.

2. Dokumentacja, o której mowa w ustępie 1 musi zawierać dwa rodzaje informacji, które mają być przedstawiane do wglądu właściwym organom:

(a) szczegółowy i kompletny dokument zawierający:

- opis produktu,
- opis procesu wytwórczego wskazującego punkty krytyczne,
- dla każdego punktu krytycznego, określenie zagrożeń, oszacowanie ryzyka i środki kontroli,
- procedury dla nadzorowania i kontroli wszystkich tych punktów krytycznych, z określeniem krytycznych granic dla parametrów, które mają być utrzymywane pod kontrolą oraz działań naprawczych, przewidzianych w przypadku utraty kontroli,
- procedury weryfikacji i rewizji.

W przypadku określonym w artykule (2) 1, tym dokumentem może być przewodnik dobrej praktyki, sporządzony przez profesjonalną organizację, której sprawa dotyczy.

(b) zapisy obserwacji i/lub środków, o których mowa w artykule 3, wyniki czynności weryfikacji, o których mowa w artykule 4, relacje i pisemne sprawozdania z decyzji dotyczących zastosowanych ewentualnych środków naprawczych. Odpowiedni system zarządzania dokumentami musi zapewniać, w szczególności, łatwy dostęp do wszystkich dokumentów odnoszących się do określonej partii produkcji.

Artykuł 7

Właściwe organy zapewniają odpowiednie przeszkolenie personelu inspekcji, upoważnionych do przeprowadzania kontroli urzędowej, które pozwoli im na odpowiednie ocenianie, w oparciu o przedstawioną dokumentację, systemu własnej kontroli, ustanowionego przez osoby odpowiedzialne za zakład.

Artykuł 8

Państwa Członkowskie informują Komisję o ewentualnych trudnościach w stosowaniu tej decyzji, która będzie ponownie rozpatrzona po roku od jej przyjęcia, w świetle nabytego doświadczenia.

Artykuł 9

Niniejsza decyzja jest skierowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 20 maja 1994 r.

W imieniu Komisji
René STEICHEN
Członek Komisji

(1) Dz. U. nr L 268 z 24. 9. 1991, str. 15.

(2) Dz. U. nr L 145 z 11. 6. 1988, str. 35.

ZAŁĄCZNIK

ZASADY OGÓLNE

Zaleca się stosowanie do wzoru logicznego postępowania, którego podstawowe komponenty ustanowione są przez następujące zasady:

- identyfikacja zagrożeń, analiza ryzyka i określenie środków koniecznych dla ich kontroli,
- identyfikacja punktów krytycznych,
- określenie krytycznych granic dla każdego punktu krytycznego,
- określenie procedury nadzorowania i kontroli,
- określenie działań naprawczych, które mają zostać podjęte w razie konieczności,
- określenie procedur weryfikacji i rewizji,
- określenie dokumentacji dotyczącej wszystkich procedur i zapisów.

Taki wzór albo zasady, na których się opiera, powinien być stosowany elastycznie, odpowiednio do każdej sytuacji.

ROZDZIAŁ I

IDENTYFIKACJA PUNKTÓW KRYTYCZNYCH

Zaleca się podjęcie kolejno następujących działań.

1. Powołanie zespołu przedstawicieli różnych dziedzin

Ten zespół, ustanowiony przez wszystkich odpowiedzialnych w zakładzie za produkt, musi posiadać specjalistyczną wiedzę i kompetencje techniczne odpowiednie do produktu, którego sprawa dotyczy, jego produkcji (wytwarzanie, przechowywanie i dystrybucja), jego konsumpcji oraz związanych z nim potencjalnych zagrożeń.

Tam gdzie to konieczne, zespół będą wspomagać specjaliści, którzy pomogą mu rozwiązać ewentualne trudności, co do oceny i kontroli punktów krytycznych.

Zespół może składać się z:

- specjaliści kontroli jakości, który zna się na biologicznych, chemicznych albo fizycznych zagrożeniach związanych ze szczególną grupą produktów,
- specjaliści od produkcji, który jest odpowiedzialny za techniczny proces wytwarzania produktu, albo jest ściśle z nim związany
- technika, mającego praktyczną wiedzę na temat funkcjonowania i higieny urządzeń i

materiałów wykorzystywanych do wytwarzania produktu

- innej osoby posiadającej specjalistyczną wiedzę w zakresie mikrobiologii, higieny i technologii żywności.

Jedna osoba może pełnić kilka z tych funkcji, pod warunkiem że wszystkie istotne informacje będą dostępne dla zespołu i będą wykorzystywane dla zapewnienia wiarygodności systemu własnej kontroli. Tam gdzie wiedza specjalistyczna nie jest dostępna wewnątrz zakładu, porady powinny być uzyskiwane z innych źródeł (konsultanci, przewodniki dobrej praktyki produkcji, itd.).

2. Opis produktu

Produkt końcowy powinien zostać opisany w następujących aspektach:

- skład (np. surowce, składniki, dodatki, itd.),
- struktura i właściwości fizyczno chemiczne substancji (np. ciało stałe, płynne, żel, emulsja, Aw, pH, itd.),
- przetwarzanie (np. ogrzewanie, zamrażanie, suszenie, solenie, wędzenie, itd. i w jakim zakresie),
- opakowanie (np. hermetyczne, próżniowe, w zmodyfikowanej atmosferze),
- przechowywanie i warunki dystrybucji,
- dopuszczalny okres przechowywania (np. data przydatności do spożycia oraz),
- instrukcja użytkowania,
- mające ewentualne zastosowanie oficjalne kryteria mikrobiologiczne lub chemiczne.

3. Identyfikacja przewidzianego użycia

Zespół przedstawicieli różnych dziedzin powinien też określić normalne albo oczekiwane użycie produktu przez klienta oraz grupy konsumentów, dla których produkt jest przeznaczony. W określonych przypadkach, należy wziąć pod uwagę czy produkt jest przydatny dla szczególnych grup konsumentów, takich jak instytucjonalni dostawcy żywności, podróżni, osoby wrażliwe, itd.

4. Konstrukcja diagramu produkcji (Opisu procesu wytwórczego)

Niezależnie od tego, jaki został wybrany format, należy przeanalizować kolejno wszystkie fazy wytwarzania, włącznie z przerwami pomiędzy fazami lub w ramach tej samej fazy, od otrzymania surowców do umieszczenia produktu końcowego na rynku, poprzez przygotowywanie, przetwarzanie, pakowanie, składowanie i dystrybucję, wszystkie te fazy powinny być przedstawione w formie szczegółowego diagramu, opatrzonego wszystkimi niezbędnymi informacjami technicznymi.

Te informacje mogą obejmować między innymi:

- plan pomieszczeń roboczych i pomieszczeń im podporządkowanych,
- rozmieszczenie i cechy urządzeń,
- kolejność wszystkich faz procesu (obejmująca wprowadzenie surowców, składników albo dodatków oraz przerwy podczas albo pomiędzy fazami),
- techniczne parametry operacji (szczególnie czas i temperatura, włącznie z przerwami),
- przepływ produktów (włącznie z możliwością zanieczyszczenia krzyżowego),
- segregacja obszarów czystych i brudnych (albo obszarów wysokiego i niskiego ryzyka),
- procedury czyszczenia i dezynfekcji,
- środowisko higieniczne zakładu,
- drogi poruszania się i praktyki higieniczne personelu,
- warunki składowania i dystrybucji produktów.

5. Potwierdzenie na miejscu diagramu wytwarzania

Gdy diagram zostanie sporządzony, zespół przedstawicieli różnych dziedzin powinien potwierdzić to na miejscu w porze produkcji. Kiedy tylko zostanie dostrzeżona rozbieżność, należy poprawić diagram wytwarzania, aby uczynić go zgodnym z rzeczywistością.

6. Sporządzanie wykazu zagrożeń i środków kontrolnych, koniecznych do przeciwdziałania im
Używając jako przewodnika sprawdzonego diagramu wytwarzania, zespół powinien:

(a) sporządzić wykaz wszystkich potencjalnych zagrożeń biologicznych, chemicznych albo fizycznych, które w sposób przewidziany mogą wystąpić w każdej fazie procesu (włącznie z otrzymaniem i składowaniem surowców i składników, jak również z przerwami w czasie produkcji).

Przez zagrożenie rozumie się jakikolwiek czynnik, który może zaszkodzić zdrowiu i który wchodzi w zakres celów higieny, o których mowa w dyrektywie 91/493/EWG. Szczególnie może chodzić o:

- niedopuszczalne skażenie (albo ponowne skażenie) biologiczne (drobnoustroje, pasożyty), chemiczne albo fizyczne surowców, półfabrykatów albo produktów końcowych,
- niedopuszczalne przeżycie albo namnożenie się drobnoustrojów chorobotwórczych oraz pojawienie się niedopuszczalnych substancji chemicznych w półfabrykatakach, w produktach końcowych, w linii produkcyjnej albo w otaczającym środowisku,
- niedopuszczalne wytwarzanie albo pozostawianie toksyn lub innych niepożądanych produktów metabolizmu drobnoustrojów.

Aby mogły zostać umieszczone na liście, zagrożenia muszą mieć proporcje takie, aby konieczna była, w celu zapewnienia produkcji zdrowej żywności, ich eliminacja lub przynajmniej redukcja do zadowalającego poziomu.

(b) rozważyć i opisać ewentualne środki kontroli, stosujące się do poszczególnych rodzajów zagrożenia.

Środki kontroli są to te czynności i działania, które mogą zostać podjęte, aby zapobiec zagrożeniu, wyeliminować je albo ograniczyć jego następstwa albo prawdopodobieństwo wystąpienia do zadowalającego poziomu.

Dla opanowania jednego zagrożenia może być koniecznych więcej środków kontroli, podczas gdy nieraz przy pomocy jednego środka kontrolnego można opanować więcej zagrożeń. Na przykład pasteryzacja albo kontrolowane **gotowanie** mogą zapewnić dostateczną redukcję poziomu zarówno salmonelli, jak i listerii.

Środki kontroli muszą zostać potwierdzone przez szczegółowe procedury i specyfikacje, które mają zapewnić ich skuteczne zastosowanie. Na przykład: szczegółowe plany czyszczenia, dokładne kryteria sterylizacji, specyfikacje co do koncentracji konserwantów stosowanych zgodnie z przepisami Wspólnoty w dziedzinie dodatków, w szczególności zawartymi w dyrektywie 89/107/EWG (1).

7. Metody identyfikacji punktów krytycznych

Identyfikacja punktu krytycznego dla kontroli zagrożenia wymaga logicznego podejścia. Takie podejście może być ułatwione dzięki zastosowaniu następującego "drzewa decyzyjnego" (zespół może zastosować inne metody, stosownie do swej wiedzy i doświadczenia).

Drzewo decyzyjne dla identyfikacji punktów krytycznych do celów kontroli

Odpowiedzieć, po kolei, na wszystkie pytania, w każdej fazie i dla każdego zidentyfikowanego zagrożenia.

Dla stosowania drzewa decyzyjnego będą kolejno brane pod uwagę wszystkie fazy operacyjne procesu zawarte w diagramie wytwarzania. Dla każdej fazy, drzewo decyzyjne musi zostać

odniesione do każdego zagrożenia, którego wystąpienie da się rozumnie przewidzieć oraz do każdego projektowanego środka kontroli.

Drzewo decyzyjne musi być stosowane elastycznie i ze zdrowym rozsądkiem, przy uwzględnieniu całego procesu wytwórczego, w celu uniknięcia, na ile to możliwe, niepotrzebnych powtórzeń punktów krytycznych.

8. Działanie następujące po identyfikacji punktu krytycznego

Identyfikacja punktów krytycznych pociąga za sobą podwójne zadanie dla zespołu przedstawicieli różnych dyscyplin, który powinien następnie:

- upewnić się, czy zostały efektywnie podjęte i wdrożone odpowiednie przepisy kontrolne. W szczególności, jeśli w określonej fazie zostało rozpoznane zagrożenie, które wymaga środków kontroli pod kątem bezpieczeństwa produktu dla zdrowia, lecz nie istnieje żaden regulujący przepis ani w tej, ani w żadnej innej fazie, wówczas jest rzeczą właściwą zmodyfikowanie produktu bądź procesu w tej fazie albo we wcześniejszej lub w późniejszej, z wprowadzeniem do niego wymaganego środka kontroli,
- przedsięwziąć system nadzoru i kontroli dla każdego punktu krytycznego.

ROZDZIAŁ II

OKREŚLANIE ORAZ WDRAŻANIE NADZORU I KONTROLI PUNKTÓW KRYTYCZNYCH

Istnienie odpowiedniego systemu nadzoru i kontroli jest niezbędne dla efektywnej kontroli każdego punktu krytycznego.

Dla rozwinięcia takiego systemu, zaleca się następujące postępowanie:

1. Określenie krytycznych granic dla każdego ze środków kontroli przewidzianego dla każdego punktu krytycznego.

Każdy środek kontroli odpowiadający punktowi krytycznemu powinien dać początek określeniu krytycznych granic.

Te krytyczne granice odpowiadają krańcowym wartościom tolerowanym z punktu widzenia bezpieczeństwa produktu. Oddzielają to, co dopuszczalne, od tego, co niedopuszczalne. Są wyrażone zgodnie z parametrami dostrzegalnymi albo wymiernymi, z których można łatwo wywnioskować, czy punkt krytyczny jest pod kontrolą; powinny opierać się na dowodach mających za cel ustalenie powiązania z kontrolą procesu.

Takimi parametrami mogą być, na przykład, temperatura, czas, pH, poziom wilgoci, poziom dodatków, środków konserwujących, soli; może także chodzić o parametry dostrzegalne, takie jak wygląd, tekstura, itd.

W pewnych przypadkach, dla uniknięcia ryzyka przekroczenia krytycznej granicy z powodu ewentualnych różnic wynikających z procesu, może okazać się konieczne ustalenie bardziej rygorystycznych poziomów (tj. poziomy-cele), tak aby zapewnić przestrzeganie granic krytycznych.

Granice krytyczne mogą być znalezione w rozmaitych źródłach. Jeżeli nie znajdują się w tekstach rozporządzeń (np. temperatura zamrażania) albo w potwierdzonych i zatwierdzonych przewodnikach dobrych praktyk, zespół powinien stwierdzić ich ważność do celów kontroli rozpoznanego zagrożenia oraz punktów krytycznych.

2. Określenie systemu nadzorowania i kontroli dla każdego punktu krytycznego

Istotnym składnikiem własnej kontroli jest opracowanie programu obserwacji lub pomiarów,

jakie mają być przeprowadzane w każdym punkcie krytycznym, w celu upewnienia się, że ustalone granice krytyczne są efektywnie przestrzegane. Taki program powinien podawać stosowane metody, częstotliwość obserwacji i procedurę rejestrowania.

Obserwacje albo pomiary muszą być takie, aby mogły wykazać utratę kontroli w punkcie krytycznym i dostarczać informacji z dostateczną prędkością, w celu podjęcia działania naprawczego.

Obserwacje albo pomiary mogą być dokonywane w sposób ciągły lub nieciągły. Jeśli obserwacje albo pomiary nie są ciągłe, konieczne jest zaprogramowanie ich w taki sposób, aby móc dysponować informacjami uaktualnionymi i wiarygodnymi.

Program pomiarów i obserwacji musi dokładnie wskazywać, dla każdego kontrolowanego punktu krytycznego:

- kto ma przeprowadzać nadzór i kontrole,
- kiedy są przeprowadzane nadzór i kontrola,
- jak są przeprowadzane nadzór i kontrola.

3. Ustalenie planu działań naprawczych

Obserwacje lub pomiary mogą wykazywać, że:

- badany parametr zmierza ku przekroczeniu wyszczególnionych limitów krytycznych, wskazując na tendencję do utraty kontroli. Należy więc podjąć odpowiednie działania naprawcze dla utrzymania kontroli, zanim zagrożenie stanie się realne,
- badany parametr przekroczył już wyszczególnione granice krytyczne, co oznacza faktyczną utratę kontroli. Jest więc konieczne wdrożenie działań naprawczych, które pozwoliłyby na przywrócenie kontroli nad sytuacją.

Działania naprawcze muszą być z wyprzedzeniem zaplanowane przez zespół przedstawicieli różnych dziedzin, dla każdego punktu krytycznego, tak aby można było niezwłocznie wprowadzić je w życie, skoro tylko zostanie stwierdzona nieprawidłowość.

Działanie naprawcze powinno obejmować:

- właściwą identyfikację osoby (osób) odpowiedzialnej (nych) za wdrażanie działań naprawczych,
- opis środków, które należy zastosować oraz działań, które należy podjąć w celu naprawy wykazanej nieprawidłowości,
- postanowienia, które należy podjąć, jeśli chodzi o produkty wytworzone w okresie, w którym sytuacja nie była pod kontrolą,
- pisemny rejestr podjętych działań.

ROZDZIAŁ III

WERYFIKACJA SYSTEMÓW WŁASNEJ KONTROLI.

Weryfikacja systemu kontroli jest konieczna dla upewnienia się o jego dobrym funkcjonowaniu. Zespół przedstawicieli różnych dziedzin powinien wyszczególnić metody i procedury, które należy wykorzystać w tym celu.

Do użytecznych metod należą, w szczególności, wrywkowe pobieranie próbek i ich analiza, zintensyfikowane analizy lub badania w wybranych punktach krytycznych, zintensyfikowane analizy produktów pośrednich albo produktów końcowych, kontrole warunków składowania, dystrybucji i sprzedaży oraz efektywnego użytkowania produktu.

Procedury weryfikacji mogą polegać na: inspekcji działań, potwierdzaniu granic krytycznych,

badaniu nieprawidłowości, działań naprawczych i postanowień powziętych w stosunku do produktów, rewizji systemu księgowości oraz badaniu zapisów.

Weryfikacja służy przede wszystkim potwierdzeniu odpowiedniości systemu własnej kontroli, a następnie, okresowemu upewnieniu się, czy odnośne przepisy nadal są prawidłowo stosowane.

Ponadto jest konieczne, poddanie systemu rewizji, aby mógł nadal być ważny, nawet w przypadku wystąpienia zmian.

Przykładowe zmiany dotyczą:

- surowców albo produktów, warunków produkcji (układ fabryki i środowisko, wyposażenie procesu, programy czyszczenia i dezynfekcji),
- warunków opakowywania, składowania albo dystrybucji,
- normalnego używania produktu przez konsumenta,
- otrzymania jakiegokolwiek informacji odnoszącej się do domniemanego zagrożenia zdrowia związanego z produktem.

W wypadkach, gdy to konieczne, postanowienia w tej sprawie zostaną zmienione.

Jakakolwiek zmiana wprowadzona w systemie własnej kontroli musi być całkowicie wcielona do systemu dokumentacji i rejestrowania, tak aby mógł dysponować informacjami uaktualnionymi i wiarygodnymi.

Tam gdzie istnieją kryteria określone w przepisach Wspólnoty, mają one służyć jako wielkości wzorcowe dla procesu weryfikacji.

(1) Dz.U. nr L 40, 11. 2. 1989, str. 27.

DECYZJA RADY

z dnia 14 grudnia 1994 r.

ustanawiająca tymczasowe środki działania obowiązujące przy imporcie produktów rybołówstwa z krajów trzecich

(94/941/WE)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, a w szczególności zaś jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

a także mając na uwadze, co następuje:

produkty rybołówstwa znajdują się na liście produktów w załączniku II do Traktatu; warunki sanitarne dla produkcji i umieszczania na rynku zostały ustanowione w dyrektywie 91/493/EWG³;

import produktów rybołówstwa z krajów trzecich podlega przepisom ustanowionym w art. 11 dyrektywy 91/493/EWG obejmującej, między innymi, opracowanie list zatwierdzonych zakładów i wzory świadectw zdrowia;

do czasu podjęcia decyzji wspólnotowych ustanawiających specjalne warunki dla importu produktów rybołówstwa dla każdego kraju trzeciego, w gestii Państw Członkowskich leży stosowanie do takiego importu, zgodnie z art. 11 ust. 7 wspomnianej powyżej dyrektywy, warunków, które są co najmniej równoważne warunkom ustanowionym dla produkcji wspólnotowej;

wzór tymczasowego świadectwa zdrowia został ustanowiony stosownie do art. 16 dyrektywy 91/493/EWG decyzją Komisji 93/185/WE z dnia 15 marca 1993 r. ustanawiającą określone przejściowe środki działania dotyczące certyfikacji produktów rybołówstwa z krajów trzecich w celu ułatwienia przejścia do uregulowań ustanowionych w dyrektywie Rady 91/493/EWG⁴; okres stosowania tej decyzji jest ograniczony do dnia 31 grudnia 1994 r.; takie tymczasowe świadectwo zdrowia powinno pozostać w mocy do czasu opracowania tymczasowych list zatwierdzonych zakładów, w celu zapobieżenia wystąpieniu jakichkolwiek zakłóceń w imporcie z krajów trzecich;

art. 7 ust. 3 dyrektywy 91/493/EWG wymaga aby wszelkie zmiany do list zatwierdzonych zakładów były zgłaszane Komisji i pozostałym Państwom Członkowskim; należy przewidzieć

¹ Dz. U. nr C 276 z 03.10.1994, str. 13.

² Dz. U. nr L 81 z 02.04.1993, str. 2.

³ Dz. U. nr L 268 z 24.09.1991 r., str. 15.

⁴ Dz. U. nr L 79 z 01.04.1993, str. 80.

aby listy takie oraz listy stosownie do art. 11 ust. 5 wspomnianej dyrektywy były uaktualniane co dwa miesiące,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Do dnia 1 marca 1995 r. Państwa Członkowskie powinny utrzymać istniejące warunki dla importu produktów rybołówstwa, o których mowa w art. 11 ust. 7 dyrektywy 91/493/EWG, wraz z wzorem świadectwa zdrowia, o którym mowa w załączniku do decyzji 93/185/EWG.

Artykuł 2

W drodze derogacji od przepisów określonych w art. 7 ust. 3 i art. 11 ust. 5 dyrektywy 91/493/EWG, listy zatwierdzonych zakładów oraz, o ile dotyczy, zatwierdzone statki przetwórcze, w odniesieniu, do których należy podjąć decyzję zgodnie z art. 11 ust. 4 lit. c) wspomnianej dyrektywy, muszą być uaktualniane, co dwa miesiące.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 14 grudnia 1994 r.

W imieniu Rady
T. BORCHERT
Przewodniczący

DYREKTYWA RADY

z dnia 22 grudnia 1995 r.

zmieniająca Załącznik do Dyrektywy 91/493/EWG i ustalająca warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybołówstwa

(95/71/WE)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając Dyrektywę Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne dla produkcji i umieszczania na rynku produktów rybołówstwa ⁽¹⁾, a w szczególności jej Artykuł 13,

uwzględniając propozycję Komisji,

zważywszy, że Dyrektywa Rady 92/48/EWG z dnia 1 czerwca 1992 r. ustalająca minimalne zasady higieny odnośnie produktów rybołówstwa pozyskiwanych na niektórych statkach rybackich zgodnie z Artykułem 3, (1) (a) (i) Dyrektywy 91/493/EWG ⁽²⁾ przewiduje, że statki chłodnie powinny być umieszczone na liście, okresowo uzupełnianej przez właściwy organ;

zważywszy, że produkty rybołówstwa uzyskane na statkach rybackich spełniających wymagania higieny wymienione w Dyrektywie 92/48/EWG powinny być dopuszczone do obrotu handlowego na tych samych warunkach, które stosuje się do produktów rybołówstwa zamrożonych w zakładach wytwórczych na lądzie; zważywszy to, Załącznik Dyrektywy 91/493/EWG powinien być dlatego odpowiednio uzupełniony;

⁽¹⁾ Dz. U. nr L 268 z 24. 09. 1991, str. 15. Dyrektywa uzupełniona przez Traktat Akcesyjny z 1994.

⁽²⁾ Dz. U. nr L 187 z 07. 07. 1992, str. 41.

zważywszy, że niektóre problemy dotyczące stosowania przepisów, zgłoszone przez Państwa Członkowskie wymagają wyjaśnienia pewnych technicznych aspektów Dyrektywy 91/493/EWG w celu umożliwienia jednolitego ich stosowania we Wspólnocie w szczególności w związku z identyfikacją produktów rybołówstwa wprowadzanych do obrotu handlowego,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Załącznik Dyrektywy 91/493/EWG należy uzupełnić w następujący sposób:

(1) Rozdział I (II) (5) należy zastąpić następującym tekstem:

„5. Przetwarzanie produktów rybołówstwa na pokładzie statku powinno przebiegać zgodnie z warunkami podanymi w Sekcji II, punkty 2 i 3, Sekcja IV i Sekcja V Rozdziału IV niniejszego Załącznika.”

(2) Drugie zdanie Rozdziału IV (I) (3) należy zastąpić następującym tekstem:

„Filety i porcje nie powinny pozostawać na stołach roboczych dłużej niż wymaga tego ich przygotowanie i należy je chronić przed zanieczyszczeniem przez odpowiednie ich opakowanie.”

(3) Rozdział IV (IV), punkt 1 należy zastąpić następującym tekstem:

„Świeże, zamrożone i rozmrożone produkty używane do dalszej obróbki powinny odpowiadać wymaganiom podanym w Sekcji I, II i III tego Rozdziału.”

(4) Pierwsze zdanie Rozdziału IV (IV) (4) (d) należy zastąpić następującym tekstem:

„(d) próbki powinny być pobrane z produkcji każdego dnia w określonym odstępie czasu, aby zapewnić należyłą skuteczność zalutowania lub innego hermetycznego zamknięcia.”

(5) W Rozdziale IV (V) (3) (c) słowo „zniszczenia” należy zastąpić słowem „zabicia”.

(6) Pierwsze zdanie drugiego akapitu Rozdziału V (II) (3) (A) (b) należy zastąpić następującym tekstem:

„Te limity odnoszą się tylko do gatunków ryb należących do następujących rodzin: makrelowate, śledziowate, sardelowate i buławikowate.”

(7) Rozdział VII należy zastąpić następującym tekstem:

„ROZDZIAŁ VII

IDENTYFIKACJA

Bez uszczerbku przepisów Dyrektywy 79/112/EWG powinno być możliwe prześledzenie, w celu inspekcji, wysyłanych produktów rybołówstwa za pomocą ich oznakowania albo towarzyszących im dokumentów. W tym celu na opakowaniu towaru powinna być umieszczona następująca informacja lub w przypadku towaru nie opakowanego, należy dołączyć dokumenty:

- Państwo wysyłające, które można podać w pełnym brzmieniu lub w skrócie stosując duże litery dla Państw Członkowskich, jak następuje:

B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK - AT - FI - SE,

- oznaczanie zakładu lub statku przetwórci jego zatwierdzonym weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym lub w przypadku sprzedaży bezpośrednio ze statku-chłodni zgodnie z punktem 7 Załącznik II Dyrektywy 92/48/EWG - nr identyfikacyjny statku, lub w przypadku sprzedaży na aukcji lub sprzedaży hurtowej, zgodnie z trzecim podparagrafem Artykułu 7 (1) tej Dyrektywy, weterynaryjny numer identyfikacyjny giełdy lub hurtownika,

- jeden z następujących skrótów: CE - EC - EG - EK - EF - EY.

Wszystkie litery i cyfry powinny być czytelne i zgrupowane razem na opakowaniu zbiorczym, w miejscu, w którym są one dobrze widoczne z zewnątrz bez konieczności jego otwierania.”

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie powinny wydać odpowiednie prawa, regulacje i przepisy wykonawcze, które są niezbędne do uzyskania pełnej zgodności z niniejszą Dyrektywą do dnia 1 lipca 1997. Państwa Członkowskie powinny poinformować o tym Komisję. Jednakże produkty przygotowane przed datą wejścia w życie tej Dyrektywy nie podlegają przepisom Rozdziału VII Dyrektywy 91/493/EWG, który jest uzupełniany przez niniejszą Dyrektywę.

Po przyjęciu środki prawne powinny zawierać odniesienie do tej Dyrektywy lub takie odniesienie powinno być zamieszczone przy okazji urzędowej publikacji tych przepisów.

Metody zamieszczenia takiego odniesienia pozostawia się do uznania zainteresowanym Państwom Członkowskim.

2. Państwa Członkowskie powinny zawiadomić Komisję o tekście głównych przepisów ich prawa narodowego, które są przyjmowane w zakresie objętym niniejszą Dyrektywą.

Artykuł 3

Niniejsza Dyrektywa wchodzi w życie w dniu jej opublikowania w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Artykuł 4

Dyrektywa adresowana jest do Państw Członkowskich.

Opracowano w Brukseli, 22 grudnia 1995 r.

W imieniu Rady
L. ATIENZA SERNA
Prezydent

(1) Dz. U. nr L 268 z 24.09.1991, str.15. Dyrektywa zmieniona przez Traktat Akcesyjny z 1994 r.

(2) Dz. U. nr L 187 z 07.07.1992, str.41.

DYREKTYWA RADY 96/23/WE

z dnia 29 kwietnia 1996 r.

w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości w żywych zwierzętach i produktach zwierzęcych oraz uchylająca dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG

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:

- 1) w dyrektywie 96/22/WE⁴ Rada postanowiła utrzymać zakaz stosowania niektórych substancji o działaniu hormonalnym i tyreostatycznym, rozszerzając go na substancje beta-agonistyczne mające działanie anaboliczne;
- 2) dnia 9 marca 1995 r. Parlament Europejski podkreślił, między innymi, że Wspólnota pilnie potrzebuje skutecznego i jednolitego systemu monitorowania i zwrócił się do Państw Członkowskich o wzmocnienie nadzoru i monitorowania w odniesieniu do stosowania nielegalnych substancji w produkcji mięsa;
- 3) w dyrektywie 85/469/EWG⁵ Rada przyjęła niektóre zasady w sprawie wykrywania i monitorowania substancji mających działanie hormonalne i tyreostatyczne; zasady takie powinny zostać rozszerzone tak aby obejmowały również inne substancje używane w hodowli zwierząt do stymulacji wzrostu i wydajności inwentarza żywego lub w celach leczniczych, a które mogą okazać się niebezpieczne dla konsumenta ze względu na ich pozostałości;
- 4) dyrektywą 86/469/EWG⁶ Rada wprowadziła niektóre zasady w sprawie monitorowania niektórych pozostałości substancji farmakologicznych i skażających środowisko w zwierzętach gospodarskich oraz w świeżym mięsie pozyskanym od takich zwierząt; takie monitorowanie powinno zostać rozszerzone tak aby obejmowało również inne gatunki zwierząt i wszystkie produkty zwierzęce spożywane przez ludzi;

¹ Dz.U. nr C 302 z 9.11.1993, str. 12, i Dz.U. nr C 222 z 10.08.1994, str. 17.

² Dz.U. nr C 128 z 9.05.1994, str. 100.

³ Dz.U. nr C 52 z 19.02.1994, str. 30.

⁴ Dz.U. nr L 125 z 23.05.1996, str. 3.

⁵ Dz.U. nr L 191 z 23.07.1985, str. 46. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

⁶ Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

- 5) rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego⁷, ustanowiło w załącznikach limity dla niektórych medycznych produktów weterynaryjnych;
- 6) ustawodawstwo Wspólnoty dotyczące monitorowania pozostałości w mięsie nie jest przejrzyste i daje podstawę dla różnych interpretacji w poszczególnych Państwach Członkowskich;
- 7) zachodzi potrzeba wzmocnienia kontroli przeprowadzanych przez i w Państwach Członkowskich;
- 8) producenci i inne podmioty działające w branży hodowli zwierząt powinni ponosić w przyszłości większą odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo mięsa przeznaczonego do spożycia przez ludzi;
- 9) w odrębnych przepisach dotyczących poszczególnych grup produktów mają zostać zawarte szczególne sankcje wobec hodowców zwierząt, którzy nie stosują się do ustawodawstwa Wspólnoty, w szczególności zakazu stosowania niektórych substancji hormonalnych i anabolicznych w hodowli zwierząt;
- 10) art. 4 dyrektywy 71/118/EWG⁸ zobowiązuje Państwa Członkowskie do zapewnienia, że przeprowadzane są kontrole w celu wykrywania pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne, a także ich pochodnych i innych substancji, które mogą być przenoszone do mięsa drobiowego i które mogą powodować, że spożycie świeżego mięsa drobiowego będzie niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego;
- 11) dyrektywa 91/493/EWG⁹ zobowiązuje Państwa Członkowskie do ustanowienia systemu monitorowania w celu wykrywania skażeń w środowisku wodnym;
- 12) dyrektywa 92/46/EWG¹⁰ stanowi, że najpóźniej do dnia 30 czerwca 1993 r. Państwa Członkowskie przedstawią Komisji środki krajowe w zakresie wykrywania pozostałości w surowym mleku, mleku poddanym obróbce termicznej i produktach na bazie mleka, przy czym pozostałości jakie mają zostać wykryte zostały określone w grupie III część A i grupie II część B załącznika I do dyrektywy 86/469/EWG;
- 13) dyrektywa 89/437/EWG¹¹ zobowiązuje Państwa Członkowskie do zapewnienia, że przeprowadzane są kontrole w celu wykrywania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym lub hormonalnym, antybiotyków, pestycydów, detergentów oraz innych substancji szkodliwych lub mogących zmieniać cechy organoleptyczne produktów jajecznych, lub powodujących, że spożycie takich produktów może być niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego;

⁷ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 282/96 (Dz.U. nr L 37 z 15.02.1996, str. 12).

⁸ Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

⁹ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 15. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/71/WE (Dz.U. nr L 332 z 30.12.1995, str. 40).

¹⁰ Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

¹¹ Dz.U. nr L 212 z 22.07.1989, str. 87. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

- 14) dyrektywa 92/45/EWG¹² zobowiązuje Państwa Członkowskie do rozszerzenia ich planów wykrywania pozostałości w taki sposób, żeby, w miarę potrzeby, obejmowały dziczyznę, w celu wykrywania w kontrolowanych pobranych próbkach obecności substancji skażających w środowisku, a także objęcia takim monitorowaniem królików i dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka;
- 15) jeżeli sprzeczne z prawem stosowanie w hodowli zwierząt stymulatorów wzrostu i wydajności ma być skutecznie zwalczane we wszystkich Państwach Członkowskich, działania takie muszą być organizowane na poziomie wspólnotowym;
- 16) istotną rolę w zwalczaniu niezgodnego z prawem stosowania stymulatorów wzrostu mogą odgrywać systemy samokontroli grup producentów; dla konsumentów istotne jest, żeby systemy te odpowiednio gwarantowały brak takich stymulatorów, a europejskie ogólne podejście jest niezbędne dla zabezpieczenia i wspierania systemów samokontroli;
- 17) w tym celu grupom producentów należy udzielać pomocy w tworzeniu systemów samokontroli dla zapewnienia, że produkowane przez nich mięso jest wolne od niedozwolonych substancji lub produktów;
- 18) niektóre przepisy dyrektyw 86/469/EWG i 85/358/EWG oraz decyzji 89/187/EWG¹³ i 91/664/EWG¹⁴ wymagają wyjaśnienia w celu zapewnienia skutecznego przeprowadzania kontroli i wykrywania pozostałości we Wspólnocie; w celu natychmiastowego i jednolitego wprowadzenia przewidzianych kontroli, obowiązujące przepisy i ich zmiany należy ująć w jednym tekście uchylającym wspomniane uprzednio regulacje,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Zakres i definicje

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia środki dla monitorowania substancji i grup pozostałości wymienionych w załączniku I.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicje zawarte w dyrektywie 96/22/WE. Ponadto:

- a) „niedozwolone substancje lub produkty” oznaczają substancje lub produkty, których podawanie zwierzętom jest zakazane przez ustawodawstwo Wspólnoty;
- b) „nielegalne leczenie” oznacza stosowanie niedozwolonych substancji bądź produktów

¹² Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

¹³ Dz.U. nr L 66 z 10.03.1989, str. 37.

¹⁴ Dz.U. nr L 368 z 31.12.1991, str. 17.

lub używanie substancji bądź produktów dozwolonych przez ustawodawstwo Wspólnoty do innych celów lub w innych warunkach, niż to zostało przewidziane w ustawodawstwie Wspólnoty, albo, gdzie jest to właściwe, w różnych ustawodawstwach krajowych;

- c) „pozostałość” oznacza pozostałość substancji mających działanie farmakologiczne, ich metabolitów oraz innych substancji przenoszonych do produktów zwierzęcych, które mogą być szkodliwe dla ludzkiego zdrowia;
- d) „właściwy organ” oznacza organ centralny Państwa Członkowskiego właściwy w zagadnieniach weterynaryjnych, lub inny organ, na którą organ centralny przeniósł takie kompetencje;
- e) „urzędowa próbka” oznacza próbkę pobraną przez właściwy organ, stosownie oznakowaną, do celów badania pozostałości lub substancji wymienionych w załączniku I, odniesieniem do gatunku, rodzaju, ilości, metody pobrania próbki i szczegółowymi danymi dotyczącymi płci zwierzęcia oraz pochodzenia zwierzęcia lub produktu zwierzęcego;
- f) „zatwierdzone laboratorium” oznacza laboratorium zatwierdzone przez właściwe władze Państwa Członkowskiego do badania urzędowych próbek w celu wykrycia obecności pozostałości;
- g) „zwierzę” oznacza gatunki objęte dyrektywą 90/425/EWG¹⁵;
- h) „partia zwierząt” oznacza grupę zwierząt tego samego gatunku, w tej samej grupie wiekowej, chowanych w tym samym gospodarstwie, w tym samym czasie i w tych samych warunkach chowu;
- i) „substancja beta-agonistyczna” oznacza substancję agonistyczną beta adrenoreceptora.

ROZDZIAŁ II

Plany monitorowania dla wykrywania pozostałości lub substancji

Artykuł 3

Proces produkcyjny zwierząt i podstawowe produkty pochodzenia zwierzęcego są monitorowane zgodnie z przepisami niniejszego rozdziału, do celów wykrywania obecności pozostałości i substancji wymienionych w załączniku I, w zwierzętach żywych, ich wydalinach, płynach ustrojowych i tkankach, produktach zwierzęcych, paszach dla zwierząt oraz w wodzie pitnej.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie powierzają zadanie koordynowania wprowadzania w życie badań przewidzianych w niniejszym rozdziale, przeprowadzanych na ich terytorium, publicznej jednostce centralnej.

¹⁵ Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/65/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 54).

2. Jednostka centralna, określona w ust. 1, odpowiada za:
 - a) sporządzenie planu przewidzianego w art. 5 w celu umożliwienia właściwym służbom przeprowadzania wymaganych badań;
 - b) koordynowanie działalności służb centralnych i regionalnych odpowiedzialnych za monitorowanie różnych pozostałości. Koordynacja taka obejmuje działalność wszystkich służb zajmujących się zapobieganiem oszukańczemu stosowaniu substancji lub produktów w gospodarstwach hodowlanych;
 - c) gromadzenie danych niezbędnych do oceny stosowanych środków i uzyskanych wyników stosowania środków przewidzianych w niniejszym rozdziale;
 - d) przesyłanie do Komisji, nie później niż do dnia 31 marca każdego roku, danych i wyników, określonych w lit. c), łącznie z wynikami każdego z przeprowadzanych badań.
3. Niniejszy artykuł nie ma wpływu na bardziej szczegółowe uregulowania mające zastosowanie w zakresie monitorowania żywienia zwierząt.

Artykuł 5

1. Najpóźniej do dnia 30 czerwca 1997 r. Państwa Członkowskie przedłożą Komisji plan określający krajowe środki, które zostaną wprowadzone w życie w roku rozpoczęcia wykonania planu, a następnie prześlą wszystkie plany, zatwierdzone uprzednio zgodnie z przepisami art. 8, zaktualizowane na podstawie nabytych doświadczeń z roku lub lat poprzednich, najpóźniej do dnia 31 marca roku, w którym dokonano aktualizacji.
2. Plan przewidziany w art. 1 musi:
 - a) przewidywać wykrywanie grup pozostałości lub substancji, odpowiednio do rodzaju zwierzęcia, zgodnie z załącznikiem II;
 - b) określać w szczególności środki do wykrywania obecności:
 - (i) substancji, określonych w lit. a) w zwierzętach, w wodzie przeznaczony do pojenia zwierząt oraz we wszystkich miejscach, w których zwierzęta są hodowane lub trzymane;
 - (ii) pozostałości wyżej wymienionych substancji w żywych zwierzętach, ich wydalinach, płynach ustrojowych, tkankach zwierzęcych oraz produktach, takich jak mięso, mleko, jaja i miód;
 - c) spełniać wymogi dotyczące zasad pobierania i ilości pobieranych próbek ustanowionych w załącznikach III i IV.

Artykuł 6

1. Plan musi być zgodny z wymogami dotyczącymi poziomów i częstotliwości pobierania

próbek, ustanowionymi w załączniku IV. Jednakże, na wniosek Państwa Członkowskiego, Komisja może, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, dostosować minimalne wymagania dotyczące kontroli, ustanowione w załączniku IV, pod warunkiem, że zostanie wyraźnie określone, że takie dostosowania zwiększają ogólną skuteczność planu w odniesieniu do danego Państwa Członkowskiego, a także w żaden sposób nie obniży jego zdolności do wykrywania pozostałości lub przypadków nielegalnego leczenia z zastosowaniem, substancji wymienionych w załączniku I.

2. Ponowne badanie grup pozostałości będących przedmiotem kontroli zgodnie z załącznikiem II oraz określenie poziomów i częstotliwości pobierania próbek w odniesieniu do zwierząt i produktów, określonych w art. 3, i które nie zostały jeszcze uwzględnione w załączniku IV, następuje zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33, i po raz pierwszy zostanie przeprowadzone przy pierwszej sposobności, w ciągu maksymalnie 18 miesięcy od chwili przyjęcia niniejszej dyrektywy. W trakcie takiego badania brane są pod uwagę nabyte doświadczenia podczas stosowania krajowych środków oraz informacje przedłożone Komisji zgodnie z wymaganiami wspólnotowymi, poddającymi takie szczególne grupy produktów monitorowaniu występowania w nich pozostałości.

Artykuł 7

Wstępny plan uwzględnia szczególną sytuację każdego Państwa Członkowskiego i określa w szczególności:

- ustawodawstwo dotyczące substancji wymienionych w załączniku I, w szczególności, przepisy zakazujące lub zezwalające na ich używanie, dystrybucję i wprowadzania do obrotu oraz zasady regulujące podawanie ich zwierzętom w zakresie, w jakim przepisy takie nie są zharmonizowane.
- strukturę organizacyjną właściwych jednostek (w szczególności w zakresie informacji, co do rodzaju i wielkości jednostek zaangażowanych we wprowadzanie planów w życie),
- wykaz zatwierdzonych laboratoriów (z podaniem szczegółowych danych dotyczących ich zdolności do przetwarzania próbek),
- dopuszczalne tolerancje krajowe, jeżeli w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90 i dyrektywie 86/363/EWG¹⁶ nie ustalono wspólnotowych najwyższych poziomów dopuszczalnych dla pozostałości danych substancji,
- wykaz substancji jakie mają zostać wykryte, metody analiz, normy dotyczące interpretacji wyników badań oraz, w przypadku substancji wymienionych w załączniku I, liczbę próbek jaka ma zostać pobrana, z podaniem powodów ustalenia takiej liczby,
- liczbę próbek urzędowych jakie mają zostać pobrane w stosunku do liczby zwierząt danych gatunków poddanych ubojowi w latach poprzedzających zgodnie z poziomami i częstotliwościami pobierania próbek ustanowionymi w załączniku IV,
- szczegóły zasad regulujących pobierania próbek urzędowych, w szczególności zasad

¹⁶ Dz.U. nr L 221 z 7.08.1986, str. 43. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/39/WE (Dz.U. nr L 197 z 22.08.1995, str. 29).

dotyczących szczegółowych danych zamieszczanych na takich urzędowych próbkach,

- rodzaj środków ustanowionych przez właściwe władze w odniesieniu do zwierząt lub produktów, w których wykryto obecność pozostałości.

Artykuł 8

1. Komisja bada wstępne plany przekazane jej na podstawie art. 5 ust. 1 w celu ustalenia ich zgodności z niniejszą dyrektywą. Komisja może zwrócić się do Państwa Członkowskiego o dokonanie zmian lub uzupełnienie takich planów w celu dostosowania ich do niniejszej dyrektywy.

Z chwilą, gdy Komisja stwierdzi zgodność planów, przekazuje je do zatwierdzenia, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

W celu uwzględnienia zmian zachodzących w danym Państwie Członkowskim lub jego regionie, wyników krajowych badań lub dochodzeń przeprowadzanych w ramach art. 16 i 17, Komisja może, na wniosek danego Państwa Członkowskiego lub z własnej inicjatywy, postanowić zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, o zatwierdzeniu zmiany lub uzupełnienia w planie, zatwierdzonym uprzednio na mocy ust. 2.

2. Coroczne zmiany planów wstępnych, przekazane przez Państwa Członkowskie, w szczególności te dokonane w świetle wyników określonych w art. 4 ust. 2 lit. d), są przekazywane przez Komisję innym Państwom Członkowskim z chwilą stwierdzenia przez Komisję ich zgodności z niniejszą dyrektywą.

Od chwili otrzymania informacji o tych zmianach, Państwa Członkowskie mają 10 dni roboczych na powiadomienie Komisji o swoich uwagach.

Jeżeli Państwa Członkowskie nie zgłaszają uwag, zmiany planów uważa się za zatwierdzone.

Komisja niezwłocznie informuje Państwa Członkowskie o takim zatwierdzeniu.

Jeżeli Państwa Członkowskie zgłaszają uwagi lub, jeżeli Komisja uważa aktualizacje za niezgodne lub niewystarczające, Komisja przekazuje uaktualnione plany Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, który musi stanowić zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

Przepisy ust. 3-4 stosuje się także do planów zaktualizowanych.

3. Co sześć miesięcy, Państwo Członkowskie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego informuje Komisję oraz inne Państwa Członkowskie o wprowadzaniu w życie planów zatwierdzonych zgodnie z ust. 2 lub o rozwoju sytuacji. Jeżeli jest to konieczne, stosuje się ust. 4. Nie później niż do dnia 31 marca każdego roku, Państwa Członkowskie przesyłają Komisji wyniki wykonania planów wykrywania substancji i ich pozostałości oraz o ich środkach kontroli.

Państwa Członkowskie podają do wiadomości publicznej wyniki wprowadzenia w życie tych planów.

Komisja informuje Państwa Członkowskie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, o

rozwoju sytuacji w różnych regionach Wspólnoty.

4. Komisja co roku lub, kiedy uzna to za niezbędne z uwagi na zdrowie publiczne, składa Państwom Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, sprawozdanie z wyników kontroli i badań określonych w ust. 3, w szczególności w zakresie:

- wprowadzania w życie planów krajowych,
- rozwoju sytuacji w różnych regionach Wspólnoty.

5. Co roku, Komisja przesyła do Parlamentu Europejskiego i do Rady, komunikat o wynikach działań podejmowanych na poziomie regionalnym, krajowym i wspólnotowym, z uwzględnieniem sprawozdanie i uwagi zgłoszone przez Państwa Członkowskie.

ROZDZIAŁ III

Monitorowanie prowadzone we własnym zakresie i współodpowiedzialność ze strony podmiotów gospodarczych

Artykuł 9

A. Państwa Członkowskie zapewniają, że:

1. każde gospodarstwo wprowadzające do obrotu zwierzęta gospodarskie oraz każda osoba fizyczna lub prawna zaangażowana w handel takimi zwierzętami, zostaną zarejestrowane przez właściwe władze i zobowiążą się do przestrzegania odpowiednich przepisów wspólnotowych i krajowych, w szczególności przepisów ustanowionych w art. 5 i 12 dyrektywy 90/425/EWG;
2. właściciele lub osoby zarządzające zakładem wstępnej przetworzenia podstawowych produktów pochodzenia zwierzęcego podejmą wszystkie niezbędne środki, w szczególności przeprowadzając we własnym zakresie kontrole mające na celu:
 - a) przyjęcia bezpośrednio od producenta lub przez pośrednika - tylko takich zwierząt, dla których producent jest w stanie zagwarantować, że przestrzegane były okresy karencji danej substancji;
 - b) upewnienia się, że zwierzęta gospodarskie lub produkty dostarczone do zakładu:
 - (i) nie zawierają pozostałości, których poziom przekracza maksymalnie dopuszczalne poziomy pozostałości;
 - (ii) nie zawierają żadnych śladów zakazanych substancji lub produktów;
3. a) właściciele lub osoby zarządzające, określone w pkt. 1 i 2 wprowadzą na rynek wyłącznie:
 - (i) zwierzęta, którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji

lub produktów, lub które nie były poddane nielegalnemu leczeniu w rozumieniu niniejszej dyrektywy;

(ii) zwierzęta w stosunku do których, w przypadku podawania im dozwolonych substancji lub produktów, zachowane zostały okresy karencji określone dla takich produktów lub substancji;

(iii) produkty pochodzące od zwierząt, określonych w podpunkcie (i) i (ii);

b) jeżeli zwierzę jest wprowadzone na teren zakładu przetwórczego przez osobę fizyczną lub prawną inną, niż producent, zobowiązania ustanowione w lit. a) obciążają te osoby.

B. Do celów stosowania części A, Państwa Członkowskie zapewniają, bez uszczerbku dla zgodności z zasadami ustanowionymi w dyrektywach regulujących wprowadzanie do obrotu różnych produktów danego rodzaju, że:

- w ich przepisach krajowych ustanowiona zostanie zasada objęcia monitorowaniem jakości cyklu produkcyjnego realizowanego przez różne podmioty,
- zaostrzone zostaną środki monitorowania we własnym zakresie, umieszczane w ramach specyfikacji dla znaków towarowych lub etykiet.

Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję i na ich wniosek, inne Państwa Członkowskie, o ustanowionych odnośnych przepisach, w szczególności o przyjętych przepisach dotyczących kontroli określonych w części A pkt 3 lit. a) podpunkcie (i) i (ii).

Artykuł 10

Państwa Członkowskie zapewnią, że zakres uprawnień i obowiązki lekarzy weterynarii monitorujących gospodarstwa zostaną rozszerzone na monitorowanie warunków chowu i form leczenia, określonych w niniejszej dyrektywie.

W tych ramach lekarz weterynarii zapisuje w rejestrze prowadzonym w gospodarstwie datę i rodzaj przepisanego lub zastosowanego leczenia, identyfikację zwierząt poddanych leczeniu i odpowiednie okresy karencji.

Hodowca bydła zapisuje w rejestrze, który może być rejestrem przewidzianym w dyrektywie 90/676/EWG¹⁷, datę i rodzaj zastosowanego leczenia. Upewnia się on także, że zostały zachowane okresy karencji i przechowuje na dowód tego odpowiednie recepty przez okres pięciu lat.

Od hodowców bydła i lekarzy weterynarii wymaga się przekazania właściwej władzy, na jej wniosek, wszelkich informacji, w szczególności przekazania urzędowemu lekarzowi weterynarii w ubojni informacji dotyczących zgodności danego gospodarstwa z wymaganiami niniejszej dyrektywy.

¹⁷ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 15.

ROZDZIAŁ IV

Urzędowe środki kontroli

Artykuł 11

1. Bez uszczerbku dla kontroli przeprowadzanych w związku z wprowadzaniem w życie planów nadzoru, określonych w art. 5, lub kontroli przewidzianych w szczególnych dyrektywach, Państwa Członkowskie mogą przeprowadzać wyrywkowe kontrole urzędowe:

- a) w trakcie wytwarzania substancji należących do grupy A w załączniku I oraz w trakcie ich przeładunku, przechowywania, transportu, dystrybucji, sprzedaży i nabycia;
- b) na każdym etapie procesu produkcji i dystrybucji pasz zwierzęcych;
- c) w trakcie cyklu produkcyjnego zwierząt i surowców pochodzenia zwierzęcego objętych niniejszą dyrektywą.

2. Kontrole przewidziane w ust. 1 muszą być przeprowadzane w szczególności w celu wykrycia posiadania lub obecności zakazanych substancji lub produktów przeznaczonych do podawania zwierzętom w celach ich tuczenia lub nielegalnego leczenia.

3. W razie podejrzenia oszustwa i w przypadku pozytywnego wyniku którejkolwiek kontroli określonej w ust. 1, stosuje się art. 16-19 i środki przewidziane w rozdziale V.

Kontrole przeprowadzone w rzeźniach lub w punktach pierwszej sprzedaży zwierząt akwakultury i produktów rybołówstwa mogą być zredukowane, biorąc pod uwagę fakt, że gospodarstwo z którego pochodzi lub z którego przybyło zwierzę należy do sieci nadzoru epidemiologicznego lub jest objęte systemem monitorowania jakości określonym w art. 9 część B akapit pierwszy tiret pierwsze.

Artykuł 12

Kontrole przewidziane w niniejszej dyrektywie muszą być przeprowadzane przez właściwe władze krajowe bez uprzedniego zawiadomienia.

Właściciel, osoba uprawniona do zbywania zwierząt lub ich pełnomocnik są zobowiązani do ułatwiać czynności badania przedubojowego, w szczególności udzielać urzędowemu lekarzowi weterynarii lub upoważnionemu personelowi, pomocy przy wszystkich działaniach, uznanych za niezbędne do przeprowadzenia.

Artykuł 13

Właściwy organ:

- a) w razie podejrzenia zastosowania nielegalnego leczenia, zwraca się do właściciela lub osoby odpowiedzialnej za zwierzęta lub do weterynarza odpowiedzialnego za gospodarstwo o dostarczenie dokumentacji uzasadniającej rodzaj zastosowanego leczenia;

- b) w razie potwierdzenia zastosowania nielegalnego leczenia w ramach tego postępowania wyjaśniającego lub zastosowania niedozwolonych substancji lub produktów, albo, jeżeli istnieją podstawy do podejrzeń ich zastosowania, przeprowadza lub zleca przeprowadzenie:
- kontroli zwierząt na miejscu, w gospodarstwach ich pochodzenia lub wysyłki, w szczególności w celu wykrycia jakichkolwiek śladów po implantach; kontrole te mogą obejmować urzędowe pobieranie próbek,
 - kontroli w celu wykrycia substancji, których stosowanie jest zakazane lub niedozwolonych substancji lub produktów, w gospodarstwach, w których zwierzęta są chowane, trzymane lub tuczone (łącznie z gospodarstwami administracyjnie z nimi połączonymi) lub w gospodarstwach pochodzenia lub wysyłki zwierząt. W tym celu niezbędne jest pobranie urzędowych próbek wody przeznaczonej do pojenia i pasz.
 - kontroli na miejscu, w gospodarstwie pochodzenia lub wysyłki zwierząt, paszy dla zwierząt i wody przeznaczonej do pojenia, lub dla zwierząt akwakultury, wody, w której zostały złowione,
 - kontroli przewidzianych w art. 11 ust. 1 lit. a),
 - wszelkich kontroli w celu wyjaśnienia pochodzenia niedozwolonych substancji lub produktów, a także zwierząt poddanych leczeniu;
- c) w przypadku przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów przewidzianych w przepisach wspólnotowych, lub, do czasu wejścia w życie takiego przepisów, poziomów ustanowionych w ustawodawstwie krajowym, podejmuje wszelkie odpowiednie środki lub postępowanie wyjaśniające, które można uznać za właściwe w stosunku do poczynionych ustaleń.

Artykuł 14

1. Każde Państwo Członkowskie wyznacza, co najmniej jedno krajowe laboratorium referencyjne. Dana pozostałość lub grupa pozostałości nie może być przypisana do więcej, niż jednego krajowego laboratorium referencyjnego.

Jednakże, do dnia 31 grudnia 2000 r., Państwa Członkowskie mogą nadal powierzać badanie takich samych pozostałości lub grup pozostałości kilku krajowym laboratoriom, które zostały przez nie wyznaczone przed datą przyjęcia niniejszej dyrektywy.

Wykaz takich wyznaczonych laboratoriów sporządza się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

Laboratoria te są odpowiedzialne za:

- koordynowanie pracy innych krajowych laboratoriów odpowiedzialnych za analizę pozostałości, w szczególności przez koordynowanie norm i metod analiz dla każdej pozostałości lub grup pozostałości, o których mowa,

- udzielanie pomocy właściwemu organowi w przygotowaniu planu monitorowania pozostałości,
 - okresowe organizowanie badań porównawczych dla każdej przypisanej im pozostałości lub grupy pozostałości,
 - zapewnianie, że laboratoria krajowe przestrzegają ustanowionych limitów,
 - rozpowszechnianie informacji dostarczanych przez wspólnotowe laboratoria referencyjne,
 - zapewnianie, że ich personel może uczestniczyć w kursach doszkolających organizowanych przez Komisję lub wspólnotowe laboratoria referencyjne.
2. Wspólnotowe laboratoria referencyjne są wyznaczone w załączniku V rozdział 1.

Zakres uprawnień i warunki pracy laboratoriów są określone w załączniku V rozdział 2.

Artykuł 15

1. Urzędowe próbki, w celu ich zbadania w zatwierdzonych laboratoriach, muszą być pobierane zgodnie z załącznikami III i IV.

Szczegółowe zasady pobierania urzędowych próbek oraz ich rutynowe i referencyjne metody zastosowane do analizy są określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

W razie udzielenia zezwolenia na wprowadzenie do obrotu medycznych produktów weterynaryjnych przeznaczonych do podawania gatunkom zwierząt, których mięso lub produkty wytwarzane z niego są przeznaczone do spożycia przez ludzi, właściwe władze przesyłają wspólnotowym i krajowym laboratoriom referencyjnym dla wykrywania pozostałości, rutynowe metody analizy ustanowione w art. 5 akapit drugi pkt 8 dyrektywy 81/851/EWG¹⁸ i w art. 7 rozporządzenia (EWG) nr 2377/90.

2. Dla substancji należących do grupy A, każdy pozytywny wynik badań odnotowany przy zastosowaniu metody rutynowej zamiast metody referencyjnej musi zostać potwierdzony przez zatwierdzone laboratorium stosujące metody referencyjne ustanowione zgodnie z ust. 1.

W przypadku wszystkich substancji zakwestionowanych na podstawie sprzecznych ze sobą wyników analiz, wyniki te muszą zostać potwierdzone przez krajowe laboratorium referencyjne, wyznaczone dla danych substancji lub pozostałości zgodnie z art. 14 ust. 1. W razie pozytywnego wyniku, koszty przeprowadzenia tego potwierdzenia ponosi podmiot skarżący.

3. Jeżeli badanie urzędowej próbki ujawnia nielegalne leczenie, stosuje się art. 16-19 oraz środki ustanowione w rozdziale V.

Jeżeli badanie ujawnia obecność pozostałości substancji dozwolonych lub substancji skażających przekraczających poziomy określone w przepisach wspólnotowych, lub do chwili

¹⁸ Dz.U. nr L 317 z 6.11.1981, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 93/40/EWG (Dz.U. nr L 214 24.08.1993, str. 31).

wprowadzenia w życie takich przepisów, poziomy określone w ustawodawstwach krajowych, stosuje się art. 18-19.

Jeżeli badanie określone w niniejszym ustępie obejmuje zwierzęta lub produkty pochodzenia zwierzęcego z innego Państwa Członkowskiego, właściwy organ Państwa Członkowskiego pochodzenia, na uzasadniony wniosek właściwego organu, który przeprowadził badanie, stosują wobec gospodarstwa lub zakładu pochodzenia lub wysyłki art. 16 ust. 2 i art. 17, 18 i 19 oraz środki określone w rozdziale V.

Jeżeli badanie obejmuje produkty lub zwierzęta przywożone z państw trzecich, właściwy organ, który przeprowadził to badanie, przekazuje sprawę Komisji, która podejmuje środki przewidziane w art. 30.

Artykuł 16

Państwa Członkowskie zapewniają, że w przypadku otrzymania pozytywnych wyników badań, określonych w art. 15:

1. właściwy organ uzyskuje bezzwłocznie:
 - a) wszystkie informacje wzmagane do zidentyfikowania zwierzęcia i gospodarstwa pochodzenia lub wysyłki;
 - b) wszystkie szczegóły dotyczące badania i jego wyników. Jeżeli kontrole przeprowadzone w Państwie Członkowskim wykażą potrzebę przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego lub innych czynności w jednym lub większej ilości Państw Członkowskich lub państwach trzecich, dane Państwo Członkowskie informuje o tym inne Państwa Członkowskie oraz Komisję. Komisja koordynuje właściwe środki podjęte w Państwach Członkowskich, w przypadku gdy niezbędne okaże się przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego lub innych czynności;
2. właściwy organ przeprowadza:
 - a) postępowanie wyjaśniające w gospodarstwie pochodzenia lub wysyłki, w celu ustalenia powodów obecności pozostałości;
 - b) w razie nielegalnego leczenia, odpowiednio postępowanie wyjaśniające w sprawie źródła lub źródeł danych substancji lub produktów na etapie produkcji, przeladunku, przechowywania, transportu, podawania, dystrybucji lub sprzedaży;
 - c) wszelkie inne postępowania wyjaśniające, które organ uzna za niezbędne;
3. zwierzęta, od których pobrano próbki, są wyraźnie oznakowane. Nie mogą one w żadnym przypadku opuścić gospodarstwa do chwili uzyskania wyników kontroli.

Artykuł 17

W razie stwierdzenia nielegalnego leczenia, właściwy organ musi zapewnić, że inwentarz żywy objęty postępowaniem wyjaśniającym, określonym w art. 13 lit. b), zostanie

natychmiast umieszczony pod kontrolą urzędową. Właściwy organ zapewnia ponadto, że wszystkie zwierzęta, których to dotyczy, zostają urzędowo oznakowane lub zidentyfikowane, oraz że w pierwszej kolejności pobrane zostaną próbki urzędowe od statystycznie reprezentatywnej grupy, na podstawie uznanych międzynarodowych norm naukowych.

Artykuł 18

1. Jeżeli istnieje dowód na obecność pozostałości dozwolonych substancji lub produktów przekraczających maksymalny dopuszczalny poziom dla pozostałości, właściwy organ przeprowadza postępowanie wyjaśniające w gospodarstwie pochodzenia lub wysyłki zwierzęcia dla ustalenia powodu przekroczenia tego poziomu.

Zgodnie z wynikami przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, właściwy organ podejmuje wszystkie środki niezbędne dla ochrony zdrowia publicznego, które mogą obejmować zakaz opuszczania przez zwierzęta danego gospodarstwa lub opuszczania przez produkty danego gospodarstwa lub zakładu w wyznaczonym terminie.

2. W razie ponownego naruszenia obowiązujących maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości, w przypadku gdy zwierzęta są wprowadzane do obrotu przez rolnika lub produkty są wprowadzane do obrotu przez rolnika lub zakład przetwórczy, w okresie co najmniej sześciu miesięcy, właściwe władze muszą przeprowadzić zintensyfikowane kontrole zwierząt i produktów pochodzących z danego gospodarstwa lub zakładu, przy czym produkty i tusze powinny zostać zatrzymane do czasu uzyskania wyników analizy próbek.

Uzyskanie wyników wykazujących przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu pozostałości musi powodować uznanie takich tusz lub produktów za nienadające się do spożycia przez ludzi.

Artykuł 19

1. Koszt przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego i kontroli, określonych w art. 16, ponosi właściciel lub osoba odpowiedzialna za zwierzęta.

Jeżeli postępowanie wyjaśniające potwierdza, że podejrzenie było uzasadnione, koszty analiz przeprowadzonych zgodnie z art. 17 i 18 ponosi właściciel lub osoba odpowiedzialna za zwierzęta.

2. Bez uszczerbku dla sankcji karnych i administracyjnych, koszt likwidacji zwierząt, których badanie dało wynik pozytywny, lub zwierząt, w stosunku do których wynik uznano za pozytywny zgodnie z art. 23, ponosi właściciel zwierząt, bez prawa do odszkodowania lub rekompensaty.

Artykuł 20

1. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się dyrektywę Rady 89/608/EWG z dnia 21 listopada 1989 r. w sprawie wzajemnej pomocy między organami administracyjnymi Państw Członkowskich i współpracy między Państwami Członkowskimi a Komisją w celu zapewnienia prawidłowego stosowania ustawodawstwa dotyczącego spraw weterynaryjnych i zootechnicznych¹⁹.

¹⁹ Dz.U. nr L 351 z 2.12.1989, str. 34.

2. Jeżeli Państwo Członkowskie uzna, że kontrole określone w niniejszej dyrektywie nie są przeprowadzane lub, że zaprzestano ich przeprowadzania w innym Państwie Członkowskim, powiadamia o tym właściwy organ centralny tego państwa. W następstwie przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego zgodnie z art. 16 pkt 2, organ ten podejmuje wszystkie niezbędne środki i w możliwie najkrótszym czasie powiadamia właściwy organ centralny pierwszego Państwa Członkowskiego, o podjętych decyzjach i ich powodach.

Jeżeli pierwsze Państwo Członkowskie obawia się, że środki takie nie zostały podjęte lub, że są one niewystarczające, poszukuje ono wraz z Państwem Członkowskim, do którego się zwróciło, sposobów i środków poprawy sytuacji; jeżeli jest to właściwe, środki takie mogą obejmować przeprowadzanie badania na miejscu.

Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o zaistniałych sporach i przyjętych rozwiązaniach.

Jeżeli Państwa Członkowskie zaangażowane w spór nie mogą osiągnąć porozumienia, jedno z nich przedkłada sprawę w odpowiednim czasie Komisji, która poleca ekspertowi lub grupie ekspertów wydanie opinii.

W oczekiwaniu na opinię, Państwo Członkowskie miejsca przeznaczenia może przeprowadzać kontrole produktów pochodzących z zakładów lub gospodarstw, których dotyczy spór i, jeżeli otrzymane wyniki są pozytywne, może podejmować środki podobne do tych, które są przewidziane w art. 7 ust. 1 lit. b) dyrektywy 89/662/EWG²⁰.

Na podstawie opinii ekspertów mogą zostać podjęte właściwe środki, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32.

Środki te mogą zostać ponownie przeanalizowane, przy zastosowaniu tej samej procedury, na podstawie nowej opinii ekspertów, wydanej w ciągu 15 dni.

Artykuł 21

1. W zakresie niezbędnym dla zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy oraz we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich, biegli lekarze weterynarii Komisji mogą weryfikować na miejscu czy plany i systemy ich kontrolowania przez właściwe władze zostały jednolicie wprowadzone w życie. Państwo Członkowskie, na którego terytorium jest przeprowadzana weryfikacja, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków. Komisja informuje zainteresowane Państwo Członkowskie o wynikach przeprowadzonej weryfikacji.

Zainteresowane Państwo Członkowskie podejmie niezbędne środki, biorąc pod uwagę wyniki przeprowadzonej weryfikacji i powiadomi Komisję o podjętych środkach. Jeżeli Komisja uzna, że podjęte środki nie są wystarczające, podejmie właściwe środki, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, po konsultacji z danym Państwem Członkowskim i uwzględniając środki niezbędne dla ochrony zdrowia publicznego.

2. Ogólne zasady wykonywania niniejszego artykułu, w szczególności w zakresie

²⁰ Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/67/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 73).

częstotliwości i metod przeprowadzania weryfikacji wskazanych w ust. 1 akapit pierwszy (łącznie ze współpracą z właściwymi władzami) zostają ustalone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33.

ROZDZIAŁ V

Środki podejmowane w razie naruszeń

Artykuł 22

W razie wykrycia w posiadaniu osób nieupoważnionych, niedozwolonych substancji lub produktów wymienionych w grupie A i grupie B pkt 1 i 2 załącznika I, takie niedozwolone substancje lub środki muszą zostać umieszczone pod urzędową kontrolą do czasu podjęcia właściwych środków przez właściwy organ, bez uszczerbku dla możliwości nałożenia na sprawcę innej sankcji.

Artykuł 23

1. W okresie, w którym zwierzęta są zatrzymane zgodnie z art. 17, zwierzęta znajdujące się w takim gospodarstwie nie mogą go opuszczać lub być przekazywane innej osobie, chyba że pod kontrolą urzędową. Właściwy organ podejmuje właściwe środki ostrożności, zgodnie z rodzajem rozpoznanych substancji.

2. Jeżeli, po pobraniu próbek zgodnie z art. 17, nielegalne leczenie zostanie potwierdzone, zwierzę lub zwierzęta, które wykazują obecność substancji, zostaną niezwłocznie poddane ubojowi na miejscu lub niezwłocznie zabrane, na podstawie urzędowego świadectwa weterynaryjnego, do wyznaczonej rzeźni lub rzeźni koni w celu poddania ubojowi. Zwierzęta poddane w ten sposób ubojowi, zostają wysłane do zakładów przetwórczych wysokiego ryzyka w rozumieniu dyrektywy 90/667/EWG²¹.

Ponadto, na koszt gospodarstwa, muszą zostać pobrane próbki od całej partii zwierząt z gospodarstwa, w którym przeprowadzono kontrole i które mogą być podejrzane.

3. Jednakże, jeżeli połowa lub więcej próbek pobranych przy zastosowaniu metody reprezentatywnej zgodnie z art. 17, wykaże obecność substancji, gospodarz może przebadać wszystkie zwierzęta znajdujące się w gospodarstwie, które mogą być podejrzane, albo poddać je ubojowi.

4. Gospodarstwo(-a) należące do tego samego właściciela będą przez okres następnych 12 miesięcy poddane bardziej rygorystycznym kontrolom na obecność takich pozostałości. W przypadku, gdy wprowadzony był zorganizowany system monitorowania we własnym zakresie, zostaje on wycofany z gospodarstwa na ten okres.

5. W związku ze stwierdzonymi naruszeniami, w uzupełnieniu kontroli przewidzianych w art. 11 ust. 1, gospodarstwa lub zakłady zaopatrujące dane gospodarstwa są poddane kontrolom w celu ustalenia pochodzenia danej substancji. To samo odnosi się do wszystkich gospodarstw i zakładów w tym samym cyklu dostawczym zwierząt i paszy dla zwierząt, do którego należy gospodarstwo pochodzenia lub wysyłki.

²¹ Dz.U. nr L 363 z 27.12.1990, str. 51. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

Artykuł 24

Urzędowy lekarz weterynarii rzeźni:

1. jeżeli podejrzewa, lub ma dowody na to, że dane zwierzęta zostały poddane nielegalnemu leczeniu, lub że zostały im podane niedozwolone substancje lub produkty:
 - a) musi zorganizować ich ubój oddzielnie od pozostałych partii zwierząt przywożonych do rzeźni;
 - b) musi zatrzymać tusze i podroby oraz przeprowadzić wszystkie procedury pobierania próbek, niezbędne do wykrycia danych substancji;
 - c) jeżeli uzyskane wyniki analiz będą pozytywne, musi wysłać mięso i podroby do zakładu przetwórczego wysokiego ryzyka w rozumieniu dyrektywy 90/667/EWG, bez prawa do odszkodowania lub rekompensaty.

W takim przypadku stosuje się art. 20-23;

2. jeżeli podejrzewa lub ma dowody na to, że dane zwierzęta były poddane legalnemu leczeniu, ale nie zostały dochowane okresy karencji, musi odroczyć ich ubój, do chwili stwierdzenia, że ilość pozostałości nie przekracza dozwolonych poziomów.

Okres ten nie może w żadnym przypadku być krótszy niż okresy karencji ustanowione dla danych substancji w art. 6 ust. 2 lit. b) dyrektywy 96/22/WE, lub niż okresy karencji określone w zezwoleniu na wprowadzanie do obrotu.

Jednakże, w nagłych przypadkach lub jeżeli jest to wymagane ze względu na dobro zwierząt lub, jeżeli wyposażenie rzeźni nie pozwala na odroczenie uboju, zwierzęta mogą zostać poddane ubojowi przed końcem obowiązywania zakazu lub okresu, na jaki odroczone ich ubój. Mięso i podroby zostaną zatrzymane do czasu uzyskania wyników urzędowej kontroli przeprowadzonej przez urzędowego lekarza weterynarii w rzeźni. Do spożycia przez ludzi może zostać użyte tylko mięso i podroby zawierające ilości pozostałości nieprzekraczające dozwolonych poziomów;

3. uznać za nienadające się do spożycia przez ludzi tusze i produkty, w których poziom pozostałości przekracza poziomy dozwolone w przepisach wspólnotowych lub krajowych.

Artykuł 25

Bez uszczerbku dla sankcji karnych, jeżeli zostanie potwierdzone posiadanie, użycie lub wytwarzanie przez zakład produkcyjny niedozwolonych substancji lub produktów, jakiegokolwiek udzielone zezwolenia lub urzędowe decyzje zatwierdzające, z których korzystał zakład zostają zawieszane na okres, w którym zakład będzie poddawany bardziej rygorystycznym kontrolom.

W razie powtórnych naruszeń, takie zezwolenia lub decyzje zatwierdzające, zostają ostatecznie wycofane.

Artykuł 26

Niniejsza dyrektywa nie narusza prawa do odwołania przyznanego przez ustawodawstwa krajowe obowiązujące w Państwach Członkowskich, od decyzji podjętych przez właściwe władze zgodnie z art. 23 i 24.

Artykuł 27

Bez uszczerbku dla sankcji karnych lub sankcji nakładanych przez organizacje zawodowe, właściwe środki administracyjne muszą zostać podjęte w stosunku do wszelkich odpowiedzialnych osób, w zależności od przypadku, za przekazanie lub podanie zabronionych substancji lub produktów albo podanie substancji lub produktów dozwolonych w celach innych, niż te ustanowione w obowiązującym ustawodawstwie.

Artykuł 28

Jakikolwiek brak współpracy z właściwym organem i jakiegokolwiek utrudnienia stwarzane przez pracowników lub nadzorcę rzeźni, lub w przypadku przedsiębiorstwa prywatnego, przez właściciela lub właścicieli rzeźni lub właścicieli zwierząt lub osoby za nie odpowiedzialne, w trakcie badania i pobierania próbek wymaganych do wprowadzenia w życie krajowych planów monitorowania pozostałości, a także w trakcie postępowań wyjaśniających i kontroli przewidzianych w niniejszej dyrektywie powoduje nakładanie właściwych sankcji karnych lub administracyjnych przez właściwe władze krajowe.

Jeżeli zostanie udowodnione, że właściciel lub nadzorca rzeźni pomaga w ukryciu nielegalnego użycia zabronionych substancji, Państwo Członkowskie odmawia winnemu wszelkich możliwości otrzymania lub występowania z wnioskiem o przyznanie pomocy wspólnotowej przez okres 12 miesięcy.

ROZDZIAŁ VI

Przywóz z państw trzecich

Artykuł 29

1. Zamieszczenie i utrzymanie na przewidzianym w ustawodawstwie wspólnotowym wykazie, państw trzecich z których Państwa Członkowskie mogą importować zwierzęta i produkty zwierzęce objęte niniejszą dyrektywą, uzależnione jest od przedłożenia przez dane państwo trzecie planu gwarancji w zakresie monitorowania grup pozostałości i substancji określonych w załączniku I. Na wniosek Komisji plan musi zostać uaktualniony, szczególnie jeśli kontrole, określone w ust. 3, wskażą na taką potrzebę.

Przepisy art. 8 dotyczące terminów przedkładania i aktualizowania planów stosuje się do planów, jakie mają zostać przedłożone przez państwa trzecie.

Udzielane gwarancje muszą mieć skutki, co najmniej równoważne do tych przewidzianych w niniejszej dyrektywie, w szczególności muszą spełniać wymagania art. 4 i określać szczegółowe dane ustanowione w art. 7 niniejszej dyrektywy i spełniać wymagania art. 11 ust. 2 dyrektywy 96/22/WE.

Komisja zatwierdza taki plan zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33. Zgodnie z taką samą procedurą mogą być przyjęte gwarancje alternatywne wobec tych wynikających z wprowadzenia w życie niniejszej dyrektywy.

2. Na wniosek Państwa Członkowskiego lub z własnej inicjatywy Komisji, umieszczenie państwa trzeciego na wykazie państw trzecich przewidzianym w ustawodawstwie wspólnotowym lub korzyści z tytułu wstępnego umieszczenia państwa trzeciego na wykazie, może zostać zawieszona zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 33, jeżeli kraj taki nie spełnia wymagań ust. 1.

3. Zgodność z wymaganiami i dochowanie gwarancji oferowanych w planach przedłożonych przez państwa trzecie są weryfikowane w drodze kontroli, określonych w art. 5 dyrektywy 72/462/EWG²² i w dyrektywach 90/675/EWG²³ i 91/496/EWG²⁴.

4. Państwa Członkowskie powiadamiają co roku Komisję o wynikach kontroli pozostałości przeprowadzanych na zwierzętach i produktach zwierzęcych przywożonych z państw trzecich, zgodnie z dyrektywami 90/675/EWG i 91/496/EWG.

Artykuł 30

1. Jeżeli kontrole przewidziane w dyrektywach 90/675/EWG i 91/496/EWG ujawnią stosowanie niedozwolonych produktów lub substancji do leczenia zwierząt w danej partii – partii w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. e) dyrektywy 91/496/EWG – albo obecność takich produktów lub substancji w wszystkich bądź części partii pochodzących z tego samego zakładu, właściwe władze podejmują w stosunku do zwierząt i produktów, których to dotyczy, następujące środki:

- powiadamiają Komisję o rodzaju zastosowanych produktów i partii, której to dotyczy; Komisja powiadamia o tym niezwłocznie wszystkie punkty kontroli granicznej,
- Państwa Członkowskie przeprowadzają bardziej rygorystyczne kontrole wszystkich partii zwierząt lub produktów pochodzących z tego samego źródła. W szczególności, 10 następnich partii pochodzących z tego samego źródła musi zostać zatrzymanych - i zabezpieczonych depozytem wniesionym na poczet kosztów przeprowadzenia badania - w punkcie kontroli granicznej do kontroli pozostałości w drodze pobrania reprezentatywnej próbki każdej partii lub części danej partii.

Jeżeli takie dodatkowe kontrole wykażą obecność niedozwolonych substancji lub produktów, albo pozostałości takich substancji lub produktów:

- (i) dana partia lub jej część musi zostać odesłana do kraju pochodzenia na koszt wysyłającego lub jego agenta, z dokładnym wskazaniem w zaświadczeniu powodów odrzucenia partii;
- (ii) w zależności od rodzaju wykrytego naruszenia i ryzyka związanego z takim naruszeniem, wysyłający decyduje czy odesłać daną partię lub jej część, zniszczyć

²² Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

²³ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 92/52/WE (Dz.U. nr L 265 z 8.11.1995, str. 16).

²⁴ Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

ją lub zużyć na inne cele dozwolone przez ustawodawstwo wspólnotowe, bez odszkodowania lub rekompensaty;

- Komisja jest informowana o wynikach bardziej rygorystycznych kontroli i na podstawie tych informacji przeprowadza niezbędne postępowania wyjaśniające w celu ustalenia powodów i źródła wykrytego naruszenia.

2. Jeżeli kontrole przewidziane w dyrektywie 90/675/EWG ujawnią przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu pozostałości, przeprowadza się kontrole, określone w ust. 1 akapit drugie.

3. Jeżeli Komisja, w przypadkach dotyczących państw trzecich, które zawarły ze Wspólnotą umowy o równoważności, po zwróceniu się z zapytaniami do właściwych władz zainteresowanych państw trzecich, stwierdza, że nie spełniły one ich zobowiązań i gwarancji udzielonych w przedłożonych planach, określonych w art. 29 ust. 1, wycofuje w odniesieniu do takiego kraju, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 32, zgodę na korzystanie z wymienionych umów w odniesieniu do danych zwierząt i produktów do chwili, aż kraj taki naprawi swoje niedociągnięcia. Zawieszenie zostaje uchylone zgodnie z tą samą procedurą.

Jeżeli jest to konieczne dla przywrócenia korzyści zapewnionych przez powyższą umowę, delegacja Wspólnoty z udziałem ekspertów z Państw Członkowskich wizytuje dany kraj, na koszt tego państwa, w celu zweryfikowania, czy takie środki zostały podjęte.

ROZDZIAŁ VII

Przepisy ogólne

Artykuł 31

Rada stanowiąc na wniosek Komisji, zmieni przed dniem 1 lipca 1997 r. dyrektywę 85/73/EWG²⁵ w celu wprowadzenia przepisów dotyczących pobierania opłat na pokrycie kosztów monitorowania przeprowadzanego na mocy niniejszej dyrektywy.

Do chwili podjęcia takiej decyzji przez Radę, Państwa Członkowskie są upoważnione do pobierania opłat krajowych za rzeczywiste koszty takiego monitorowania.

Artykuł 32

1. W przypadkach gdy ma być stosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia sprawy Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, ustanowionemu decyzją 68/361/EWG²⁶ z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje opinię w tych sprawach w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć w zależności od pilności przedstawionej sprawy. Opinie są wydawane większością 62 głosów.

²⁵ Dz.U. nr L 32 z 5.02.1985, str. 14. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/24/WE (Dz.U. nr L 243 z 11.10.1995, str. 14).

²⁶ Dz.U. nr L 225 z 18.10.1968, str. 23.

3. a) Komisja przyjmuje i niezwłocznie wprowadza w życie proponowane środki, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeśli proponowane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli opinia nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie propozycję dotyczącą środków, jakie mają zostać podjęte. Rada przyjmuje te środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli, w ciągu 15 dni od przedstawienia propozycji Radzie, środki nie zostaną przez nią przyjęte, Komisja przyjmuje zaproponowane środki i niezwłocznie wprowadzi je w życie, chyba że Rada odrzuciła je zwykłą większością.

Artykuł 33

1. W przypadku stosowania procedury ustanowionej w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia sprawy Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje swoją opinię w tych sprawach w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć w zależności od pilności przedstawionej sprawy. Opinie są wydawane większością 62 głosów.
3. a) Komisja przyjmuje środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeżeli proponowane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli opinia nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie propozycję dotyczącą środków, jakie mają zostać podjęte. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością.

Jeżeli, w ciągu trzech miesięcy od przedłożenia propozycji Radzie, środki nie zostaną przez nią przyjęte, Komisja przyjmuje zaproponowane środki i niezwłocznie wprowadzi je w życie, chyba że Rada odrzuciła te środki zwykłą większością.

Artykuł 34

Bez uszczerbku dla przepisów art. 6 ust. 2, załączniki I, III, IV i V mogą zostać zmienione lub uzupełnione przez Radę stanowiącą kwalifikowaną większością na wniosek Komisji.

W szczególności, wyżej wymienione załączniki mogą zostać zmienione w ciągu trzech lat od daty przyjęcia niniejszej dyrektywy w związku z oceną ryzyka następujących czynników:

- potencjalną toksyczność pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego,
- prawdopodobieństwo wystąpienia pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Artykuł 35

Rada, stanowiąc kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, może przyjąć przejściowe środki kontroli niezbędne do wykonania przepisów przewidzianych w niniejszej dyrektywie.

Artykuł 36

1. Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG tracą moc z dniem 1 lipca 1997 r.
2. Z tą samą datą uchyla się także następujące przepisy:
 - a) art. 4 ust. 3 dyrektywy 71/118/EWG;
 - b) art. 5 ust. 3 i 4 dyrektywy 89/437/EWG;
 - c) pkt II.3.B akapit ostatni rozdziału V Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG;
 - d) art. 11 ust. 1 dyrektywy 92/45/EWG;
 - e) art. 15 ust. 1 dyrektywy 92/46/EWG.
2. Odniesienia do uchylonych dyrektyw i decyzji uważa się za odniesienia do niniejszej dyrektywy i odczytuje się zgodnie z tabelą korelacji w załączniku VI.

Artykuł 37

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne, niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, przed dniem 1 lipca 1997 r.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

Artykuł 38

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 39

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 29 kwietnia 1996 r.

W imieniu Rady

W. LUCHETTI

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

GRUPA A - Substancje o działaniu anabolicznym i substancje niedozwolone

- 1) Stilbeny, pochodne stilbenów oraz ich sole i estry
- 2) Środki tyreostatyczne
- 3) Sterydy
- 4) Laktony kwasu rezorcynowego, w tym zeranol
- 5) Beta-agoniści
- 6) Związki zawarte w załączniku IV do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r.

GRUPA B – Leki weterynaryjne²⁷ i substancje skażające

- 1) Substancje przeciwbakteryjne, w tym sulfonamidy, chinolony
- 2) Inne leki weterynaryjne
 - a) leki przeciwwrobacze
 - b) kokcydiostatyki, w tym nitroimidazole
 - c) karbaminiany i pyretroidy
 - d) neuroleptyki
 - e) niesterydowe leki przeciwzapalne (NSAIDs)
 - f) inne substancje farmakologicznie czynne
- 3) Substancje skażające środowisko i inne substancje
 - a) związki chloroorganiczne, w tym polichlorowane bifenyle (PcBs)
 - b) związki fosforowoorganiczne
 - c) pierwiastki chemiczne
 - d) mikotoksyny
 - e) barwniki
 - f) inne

²⁷ W tym substancje niedozwolone, które mogły być użyte do celów weterynaryjnych.

ZAŁĄCZNIK II

POZOSTAŁOŚCI LUB SUBSTANCJE DO WYKRYCIA NALEŻĄCE DO RÓŻNYCH GRUP W POSZCZEGÓLNYCH RODZAJACH ZWIERZĄT, PASZACH, WODZIE PRZEZNACZONEJ DO POJENIA ORAZ W PODSTAWOWYCH PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Rodzaje zwierząt, pasz lub produktów pochodzenia zwierzęcego Grupy substancji	Bydło, owce, kozy, świnie, konie	Drób	Zwierzęta wodne	Mleko	Jaja	Mięso królików i zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka ¹	Miód
A 1	X	X	X			X	
2	X	X				X	
3	X	X	X			X	
4	X	X				X	
5	X	X				X	
6	X	X	X	X	X	X	
B 1	X	X	X	X	X	X	X
2a	X	X	X	X		X	
b	X	X			X	X	
c	X	X				X	X
d	X						
e	X	X		X		X	
f							
3a	X	X	X	X	X	X	X
b	X			X			X
c	X	X	X	X		X	X
d	X	X	X	X			
e			X				
f							

¹ W przypadku dziczyzny istotne są tylko pierwiastki chemiczne.

ZAŁĄCZNIK III

POBIERANIE PRÓBEK

1. Plan kontroli pozostałości skierowany jest na badanie i ujawnianie przyczyn występowania zagrożenia pozostałościami w żywności pochodzenia zwierzęcego w gospodarstwach, ubojniach, mleczarniach, zakładach przetwórstwa rybnego oraz w punktach skupu i pakowania jaj.

Próbki urzędowe pobiera się zgodnie z odpowiednim rozdziałem załącznika IV.

W każdym przypadku pobierania próbek urzędowych musi być to zdarzenie nieprzewidziane, nieoczekiwane i następujące o różnym czasie i w różnych dniach tygodnia. Państwa Członkowskie muszą zachować wszystkie środki ostrożności niezbędne dla zapewnienia, że kontrolom stale towarzyszy element zaskoczenia.

2. Dla substancji należących do Grupy A, badanie powinno być skierowane odpowiednio na wykrycie przypadków nielegalnego podawania zabronionych substancji i szkodliwego stosowania substancji dozwolonych. Pobieranie takich próbek musi się koncentrować na aspektach ustalonych zgodnie z odpowiednim rozdziałem załącznika IV.

Pobieranie próbek musi być przeprowadzone z uwzględnieniem następujących kryteriów minimalnych: płęć, wiek, gatunek, system tuczu, wszystkie dowody potwierdzające nadużycia lub szkodliwe stosowanie substancji z tej grupy.

Szczegóły dotyczące tych kryteriów zostaną ustanowione w decyzji Komisji przewidzianej w art. 15 ust. 1.

3. Dla substancji należących do grupy B, nadzór powinien być skierowany w szczególności na kontrolowanie zgodności z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami zawartości dla pozostałości medycznych produktów weterynaryjnych ustalonymi w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90, i najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pestycydów ustalonymi w załączniku III do dyrektywy 86/363/EWG i monitorowanie stężeń substancji skażających środowisko.

Jeżeli sposób wyrywkowego pobierania próbek może zostać uzasadniony przez Państwa Członkowskie w trakcie przedstawiania Komisji planów krajowych, wszystkie próbki są pobierane zgodnie z kryteriami ustanowionymi w decyzji Komisji przewidzianej w art. 15 ust. 1.

ZAŁĄCZNIK IV

POZIOMY I CZĘSTOTLIWOŚĆ POBIERANIA PRÓBEK

Celem niniejszego załącznika jest określenie minimalnej liczby zwierząt, od których muszą być pobrane próbki.

Każda próbka może być analizowana w celu wykrycia obecności jednej lub większej ilości substancji.

ROZDZIAŁ I

Bydło, świnie, owce, kozy i koniowate

1. Bydło

Minimalna liczba zwierząt kontrolowanych co roku dla wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić co najmniej 0,4% liczby bydła poddanego ubojowi w roku poprzednim, według następującego podziału:

Grupa A: 0,25% w podziale:

- połowę próbek pobiera się od żywych zwierząt w gospodarstwie:

(na zasadzie odstępstwa, 25% próbek analizowanych na obecność substancji grupy A 5 może zostać pobranych z właściwego materiału (pasze, woda do pojenia, itp.))

- połowę próbek pobiera się w ubojni.

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z grupy A kontroluje się co roku w celu stwierdzenia obecności substancji w każdej podgrupie grupy A.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 0,15%

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 1.

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 2.

10% próbek bada się na obecność substancji grupy B 3.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona w zależności od sytuacji w danym Państwie Członkowskim.

2. Świnie

Minimalna liczba zwierząt kontrolowanych co roku dla wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić co najmniej 0,05% świń poddanych ubojowi w roku poprzednim, według następującego podziału:

Grupa A: 0,02%

W Państwach Członkowskich, w których próbki pobierane są w ubojniach, musi zostać przeprowadzona dodatkowo na poziomie gospodarstwa, analiza wody do pojenia, pasz, wydaliny, lub wszystkich innych właściwych parametrów. W tym przypadku minimalna liczba gospodarstw, które należy corocznie skontrolować, musi wynosić co najmniej jedno gospodarstwo na 100 000 świń poddanych ubojowi w roku poprzednim.

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z grupy A kontroluje się w celu stwierdzenia obecności substancji w każdej podgrupie grupy A.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 0,03%

Należy przestrzegać takiej samej zasady podziału na podgrupy jak w przypadku bydła. Różnica zostanie rozdzielona w zależności od sytuacji w danym Państwie Członkowskim.

3. **Owce i kozy**

Minimalna liczba zwierząt kontrolowana co roku dla wszystkich rodzajów pozostałości i substancji musi wynosić co najmniej 0,05% owiec i kóz powyżej trzeciego miesiąca życia poddanych ubojowi w roku poprzednim, według następującego podziału:

Grupa A: 0,01%

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z grupy A kontroluje się w celu stwierdzenia obecności substancji z każdej podgrupy w grupie A.

Pozostała liczba zostanie rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 0,04%

Należy przestrzegać takiej samej zasady podziału na podgrupy jak w przypadku bydła. Pozostała liczba zostanie rozdzielona zgodnie z posiadanym doświadczeniem Państwa Członkowskiego.

4. **Zwierzęta koniowate**

Liczba próbek zostanie ustalona przez poszczególne Państwa Członkowskie w zależności od określonych potrzeb.

ROZDZIAŁ 2

Kurczaki brojlery, kury, indyki, inne gatunki drobiu

Próbka składa się z jednego lub większej ilości zwierząt w zależności od wymagań stosowanych metod analitycznych.

Dla wszystkich kategorii drobiu (kurczaki brojlery, kury, indyki, inne gatunki drobiu), minimalna liczba próbek pobierana corocznie musi wynosić co najmniej jedną na 200 ton rocznej produkcji (waga poubojowa) przy minimum 100 próbkach dla każdej grupy substancji, jeżeli roczna produkcja w danej kategorii drobiu jest większa niż 5 000 ton.

Należy przestrzegać następujących proporcji podziału próbek:

Grupa A: 50% całkowitej liczby próbek

Jedna piąta tych musi zostać pobrana na poziomie gospodarstwa.

Nie mniej niż 5% całkowitej liczby próbek zebranych do badań na obecność substancji z Grupy A kontroluje się w celu stwierdzenia obecności substancji w każdej podgrupie grupy A.

Pozostała liczba musi zostać rozdzielona przez Państwo Członkowskie zgodnie z posiadanym doświadczeniem i informacjami.

Grupa B: 50% całkowitej liczby próbek

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 1,

30% próbek bada się na obecność substancji grupy B 2,

10% próbek bada się na obecność substancji grupy B 3,

Pozostała liczba zostanie rozdzielona w zależności od sytuacji w Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ III

Produkty akwakultury

1. Produkty gospodarstw rybnych

Próbka stanowi jedną lub większą ilość ryb w zależności od rozmiarów danej ryby i wymaganiami stosowanej metody analitycznej.

Państwa Członkowskie muszą przestrzegać podanych poniżej minimalnych poziomów i częstotliwości pobierania próbek, stosownie do wielkości produkcji hodowanych ryb (wyrażonej w tonach).

Minimalna liczba próbek do zebrania corocznie musi wynosić co najmniej 1 na 100 ton

rocznej produkcji.

Poszukiwane związki i próbki wybrane do analizy powinny być wybrane w zależności od prawdopodobieństwa użycia tych substancji.

Należy przestrzegać następujących proporcji podziału próbek:

Grupa A: jedna trzecia całkowitej ilości próbek:

wszystkie próbki muszą być pobrane na poziomie gospodarstwa z ryb na wszystkich etapach hodowli²⁸, łącznie z rybami, które są gotowe do wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi.

Grupa B: dwie trzecia całkowitej ilości próbek:

pobranie próbek powinno być przeprowadzone:

- a) najlepiej w gospodarstwie, z ryb gotowych do wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi;
- b) albo w zakładzie przetwórczym albo na poziomie handlu hurtowego, z ryb świeżych, pod warunkiem, że w przypadku pozytywnych wyników analizy, możliwe będzie ustalenie gospodarstwa pochodzenia.

We wszystkich przypadkach, próbki pobrane na poziomie gospodarstwa powinny być pobrane z co najmniej 10% zarejestrowanych miejsc produkcji.

2. **Inne produkty akwakultury**

Jeżeli Państwa Członkowskie mają podstawy do stwierdzenia, że w stosunku do innych produktów akwakultury podawane są medyczne produkty weterynaryjne lub chemikalia, lub, jeżeli zachodzi podejrzenie skażenia środowiska, wówczas gatunki te muszą zostać włączone do planu pobierania próbek, proporcjonalnie do wielkości ich produkcji, jako próbki dodatkowe w stosunku do tych, które są pobierane z produktów gospodarstw rybnych.

²⁸ Dla hodowli morskich, w których warunki pobierania próbek mogą być szczególnie trudne, próbki mogą być pobierane z paszy, zamiast z próbek z ryb.

ZAŁĄCZNIK V

Rozdział 1

Następujące laboratoria zostają wyznaczone jako laboratoria referencyjne Wspólnoty dla wykrywania pozostałości niektórych substancji:

- a) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa A 1-4, grupa B 2 lit. d) i grupa B 3 lit. d)

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieuhygiëne (RIVM)
A. van Leeuwenhoeklaan, 9
NL-3720 BA Bilthoven

- b) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa B 1 i B 3 lit. e) oraz pozostałości karbadoksu i olaquindoksu

Laboratoires des médicaments vétérinaires (CNEVA - LMV)
La Haute Marche, Javene
F-35135-Fougères

- c) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa A 5 i grupa B 2 lit. a), b), e)

Bundesinstitut für Gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BGVV)
Diedersdorfer Weg, 1
D-12277-Berlin

- d) Dla pozostałości wymienionych w załączniku I grupa B 2 lit. c) oraz grupa B 3 lit. a), b), c):

Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
I-00161-Roma

Związki wymienione w grupie A 6, B 2 lit. f) oraz B 3 lit. f) zostały rozdzielone między laboratoria referencyjne Wspólnoty, zgodnie z ich działaniem farmakologicznym.

Rozdział 2

Zakres uprawnień i warunki działania wspólnotowych laboratoriów referencyjnych dla wykrywania pozostałości w żywych zwierzętach, ich wydalinach, cieczach ustrojowych i tkankach, produktach zwierzęcych, paszy i wodzie przeznaczonej do pojenia, są następujące:

1. Wyznacza się następujące funkcje dla wspólnotowych laboratoriów referencyjnych:
 - a) promocja i koordynacja badań nad nowymi metodami analitycznymi oraz informowanie krajowych laboratoriów referencyjnych o postępach w metodach analitycznych i sprzęcie;
 - b) pomoc krajowym laboratoriom referencyjnym (NRLs) dla wykrywania

pozostałości we wprowadzaniu odpowiedniego systemu zapewniania jakości opartego na zasadach dobrej praktyki laboratoryjnej (GLP) oraz na kryteriach EN 45 000;

- c) zatwierdzanie sprawdzonych metod jako metod referencyjnych w celu ich włączenia do zbioru metod;
 - d) przekazywanie krajowym laboratoriom referencyjnym rutynowych metod analitycznych zaakceptowanych w ramach procedury najwyższych poziomów pozostałości (MRL);
 - e) przekazywanie krajowym laboratoriom referencyjnym szczegółów dotyczących metod analitycznych i badań porównawczych, które powinny być przeprowadzane oraz informowanie ich o wynikach takich badań;
 - f) świadczenie na rzecz krajowych laboratoriów referencyjnych, na ich wniosek, doradztwa technicznego w kwestiach analizy substancji, do badania których zostały one wyznaczone jako wspólnotowe laboratoria referencyjne;
 - g) organizacja badań porównawczych na rzecz krajowych laboratoriów referencyjnych, których częstotliwość zostanie ustalona w porozumieniu z Komisją. W związku z tym, wspólnotowe laboratoria referencyjne rozprawdają próbki zerowe i próbki zawierające znane już ilości pozostałości do poddania analizie;
 - h) określanie rodzaju pozostałości i ustalanie ich stężenia w przypadkach, gdy wyniki przeprowadzanych analiz stają się powodem do nieporozumień między Państwami Członkowskimi;
 - i) prowadzenie kursów szkolenia początkowego i kursów doksztalających dla analityków z laboratoriów krajowych;
 - j) świadczenie służbom Wspólnoty pomocy technicznej i naukowej, w tym w zakresie standardów oraz programów pomiarów i testów;
 - k) sporządzanie corocznego sprawozdania z pracy i przekazanie go Komisji;
 - l) współpraca, w zakresie metod analitycznych i sprzętu, z krajowymi laboratoriami referencyjnymi wyznaczonymi przez państwa trzecie w planach przedkładanych zgodnie z art. 11 niniejszej dyrektywy.
2. W celu wykonywania funkcji wymienionych w ust. 1, wspólnotowe laboratoria referencyjne muszą spełniać następujące minimalne wymagania:
- a) być wyznaczone jako krajowe laboratorium referencyjne w Państwie Członkowskim;
 - b) posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel, przeszkolony w zakresie metod analitycznych stosowanych do badania pozostałości, do wykrywania których zostały one wyznaczone jako wspólnotowe laboratoria referencyjne;

- c) posiadać sprzęt i substancje potrzebne do przeprowadzania analiz, za które są one odpowiedzialne;
- d) posiadać właściwą infrastrukturę administracyjną;
- e) dysponować wystarczającą zdolnością przetwarzania danych do statystycznego opracowywania wyników badań oraz innych informacji, pozwalającą na szybkie ich przekazywanie krajowym laboratoriom referencyjnym i Komisji;
- f) zapewnić, że ich personel będzie przestrzegać poufności niektórych kwestii, wyników badań lub komunikatów;
- g) dysponować wystarczającą wiedzą na temat międzynarodowych standardów i praktyk;
- h) dysponować aktualnym wykazem posiadanego certyfikowanego materiału referencyjnego i materiału referencyjnego znajdującego się w posiadaniu Instytutu Materiałów i Metod Referencyjnych oraz aktualnym wykazem wytwórców i sprzedawców takiego materiału.

ZAŁĄCZNIK VI

Tabela korelacji

Niniejsza dyrektywa	Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG	
art. 1	-	
art. 2	art. 2	86/469/EWG
art. 3	art. 1	86/469/EWG
	art. 2	85/358/EWG
art. 4	art. 3	86/469/EWG
art. 5	art. 4 ust. 1 tiret pierwsze i drugie	86/469/EWG
art. 6	-	
art. 7	art. 4 ust. 1 z wyjątkiem tiret pierwszego i drugiego	86/469/EWG
art. 8	art. 4 ust. 2-5	86/469/EWG
	art. 12	86/469/EWG
	art. 9	85/358/EWG
art. 9	-	
art. 10	-	
art. 11	art. 1	85/358/EWG
art. 12	-	
art. 13	art. 3	85/358/EWG
	art. 10	86/469/EWG
art. 14 ust. 1	art. 8 ust. 1 lit. b)	86/469/EWG
art. 14 ust. 2	art. 8 ust. 2	86/469/EWG
	decyzja 91/664/EWG	
	decyzja 89/187/EWG	
art. 15 ust. 1	art. 8 ust. 3	86/469/EWG
	art. 5 ust. 2	85/358/EWG
art. 15 ust. 2	art. 8 ust. 3	86/469/EWG
	art. 5 ust. 3	85/358/EWG
art. 15 ust. 3	art. 9	86/469/EWG
art. 16	art. 9 ust. 1 i 2	86/469/EWG
	art. 6 ust. 1 i 2	85/358/EWG
art. 17	art. 9 ust. 3 lit. a)	86/469/EWG

Niniejsza dyrektywa	Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG	
	art. 6 ust. 3 lit. a)	85/358/EWG
art. 18	art. 9 ust. 3 lit. c) i d)	86/469/EWG
art. 19	-	
art. 20 ust. 1	-	
art. 20 ust. 2	art. 11	86/469/EWG
art. 21	art. 5	86/469/EWG
art. 22	art. 7	85/358/EWG
art. 23	art. 9 ust. 3) lit. b)-d) i art. 9 ust. 4 i 5	86/469/EWG
	art. 6 ust. 3 lit. b)-d) i art. 6 ust. 4	85/358/EWG
art. 24	art. 4	85/358/EWG
art. 25	-	
art. 26	-	
art. 27	-	
art. 28	-	
art. 29	art. 7	86/469/EWG
	art. 13	85/358/EWG
art. 30	-	
art. 31	art. 12	85/358/EWG
art. 32	art. 14	86/469/EWG
	art. 11	85/358/EWG
art. 33	art. 15	86/469/EWG
	art. 10	85/358/EWG
art. 34	art. 13	86/469/EWG
art. 35	-	
art. 36	-	
art. 37	-	
art. 38	-	
art. 39	-	
załącznik I	załącznik I	86/469/EWG
załącznik II	-	
załącznik III	-	
załącznik IV	załącznik II	86/469/EWG

Niniejsza dyrektywa	Dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG
załącznik V rozdział 1	decyzja 91/664/EWG
załącznik V rozdział 2	decyzja 89/187/EWG
załącznik VI	-

DYREKTYWA RADY

z dnia 26 czerwca 1991 r.

**w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy
oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich**

(91/494/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 drobiowe jest wymienione na liście produktów stanowiących załącznik II do Traktatu; hodowla i chów drobiu wchodzi w zakres sektora rolnego i stanowią źródło dochodów części ludności rolniczej;

różnice między Państwami Członkowskimi powinny zostać usunięte poprzez ustanowienie zasad dotyczących aspektów sanitarnych zwierząt w wewnątrzspółnotowym handlu świeżym mięsem drobiowym, aby zapewnić racjonalny rozwój tego sektora i poprawić produkcje poprzez wspieranie handlu wewnątrzspółnotowego w celu zakończenia tworzenia rynku wewnętrznego;

w szczególności, aby ulepszyć informację o stanie zdrowia drobiu, od którego pochodzi świeże mięso wysyłane do innego Państwa Członkowskiego, należy wymagać, żeby drób był albo hodowany na terytorium Wspólnoty, albo przywożony z państw trzecich zgodnie z rozdziałem III dyrektywy Rady 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych⁴;

aby nie dopuścić do szerzenia się chorób epizootycznych, z handlu wewnątrzspółnotowego należy wyłączyć świeże mięso pochodzące z gospodarstwa lub obszaru, który, zgodnie z zasadami wspólnotowymi, podlega ograniczeniom sanitarnym lub z obszaru na których występuje skażenie influencją drobiu lub rzekomym pomorem drobiu;

¹ Dz.U nr C 327 z 30.12.1989, str. 72.

² Dz.U nr C 183 z 15.07.1991.

³ Dz.U nr C 124 z 21.05.1990, str. 12.

⁴ Dz.U nr L 303 z 31.10.1990, str. 6.

należy zadbać, aby świeże mięso drobiowe, które nie spełnia wymogów zgodnych z zasadami wspólnotowymi, nie miało oznakowania zdrowotności przewidzianego w dyrektywie Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym⁵, ostatnio zmienionej dyrektywą 90/484/EWG⁶; takie mięso może, jednakże, być wykorzystane do innych celów, pod warunkiem że zostanie ono poddane obróbce mającej na celu zniszczenie zarazków chorób i w rezultacie będzie ono specjalnie oznakowane;

w przypadku organizacji kontroli weterynaryjnych oraz następstw tych kontroli, przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie miejsca przeznaczenia, jak również środków ochronnych, które mają być wprowadzone, należy odnieść się do ogólnych zasad ustanowionych w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego⁷;

należy przewidzieć możliwość przeprowadzenia inspekcji przez Komisję;

w interesie harmonijnego rozwoju handlu wewnątrzspółnotowego należy określić przepisy wspólnotowe dotyczące przywozu z państw trzecich;

określenie wymienionych wyżej przepisów wymaga w szczególności sporządzenia wykazu państw trzecich lub części państw trzecich, z których świeże mięso drobiowe może być przywożone oraz wprowadzenia obowiązku okazywania świadectwa;

biegłym lekarzom weterynarii Komisji zostanie zlecone przeprowadzanie kontroli w państwach trzecich w celu sprawdzenia, czy przestrzegane są zasady wspólnotowe;

przepisy i ogólne zasady regulujące kontrolę świeżego mięsa drobiowego zostaną ustalone później, jako część środków, które mają zostać zastosowane w celu wprowadzenia rynku wewnętrznego;

dyrektywa 90/539/EWG powinna zostać zmieniona w celu uwzględnienia treści niniejszej dyrektywy, w szczególności w celu zapewnienia zgodności w odniesieniu do daty, z którą to Państwa Członkowskie będą musiały rozpocząć stosowanie nowych przepisów zdrowotnych;

przepisy niniejszej dyrektywy będą musiały być poddane przeglądowi w związku z zakończeniem tworzenia rynku wewnętrznego;

należy przewidzieć procedurę ustanawiającą bliską współpracę między Komisją a Państwami Członkowskim w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

zaleca się przewidzenie czasu w celu wprowadzenia ujednoczonych przepisów dotyczących rzekomego pomoru drobiu,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

⁵ Dz.U nr L 55 z 8.03.1971, str. 23.

⁶ Dz.U nr L 267 z 29.09.1990, str. 45.

⁷ Dz.U nr L 395 z 31.12.1989, str. 13.

Przepisy ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia wymogi sanitarne regulujące handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem drobiowym oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy mają zastosowanie definicje, w szczególności te dotyczące drobiu, wyszczególnione w art. 2 dyrektywy 90/539/EWG.

Ponadto:

- a) „mięso” oznacza część drobiu, która jest zdatna do spożycia przez ludzi;
- b) „świeże mięso” oznacza mięso, włącznie z mięsem zapakowanym próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze, które nie zostało poddane żadnym zabiegom za wyjątkiem chłodzenia w celu konserwacji.

ROZDZIAŁ II

Przepisy regulujące handel wewnątrzspółnotowy

Artykuł 3

A. Świeże mięso będące przedmiotem handlu wewnątrzspółnotowego powinno być uzyskane z drobiu, który:

1. przebywał na terytorium Wspólnoty od momentu wylęgu lub został przywieziony z państw trzecich zgodnie z wymogami rozdziału III dyrektywy 90/539/EWG.

Do dnia 31 grudnia 1992 r. mięso drobiowe przeznaczone dla Państw Członkowskich lub regionów Państw Członkowskich, którego stan został określony zgodnie z art. 12 ust. 2 niniejszej dyrektywy, musi pochodzić od drobiu, który przez okres 30 dni poprzedzających ubój nie był zaszczepiony przeciwko rzekomemu pomorowi drobiu szczepionką zawierającą atenuowane drobnoustroje.

Przed dniem 1 stycznia 1992 r., Rada, stanowiąc kwalifikowaną większość na wniosek Komisji, na podstawie sprawozdania dotyczącego ryzyka przeniesienia rzekomego pomoru drobiu, przyjmuje przepisy mające zastosowanie z dniem 1 stycznia 1993 r.

2. pochodzi z gospodarstwa:
 - które nie zostało objęte ograniczeniami zdrowotnymi zwierząt w związku z chorobą drobiu,

- nie znajduje się na obszarze uznanym za obszar, na którym występuje influenza drobiu lub rzekomy pomór drobiu;
3. podczas transportu do rzeźni nie miał kontaktu z drobiem dotkniętym influencją drobiu lub rzekomym pomorem drobiu; taki transport przez obszary uznane za skażone influencją drobiu lub rzekomym pomorem drobiu jest zakazany, za wyjątkiem przypadków, kiedy używa się dróg głównych lub połączeń kolejowych;
 4. pochodzi z rzeźni, w których podczas uboju nie stwierdzono przypadków influenzy drobiu lub rzekomego pomoru drobiu.

Świeże mięso, w stosunku, do którego istnieje podejrzenie, że zostało skażone w rzeźni, zakładzie rozbioru lub magazynie, bądź podczas transportu, musi zostać wykluczone z handlu;

5. jest oznakowany zgodnie z art. 4 i 5;
6. jest zaopatrzony w świadectwo zdrowia przewidziane w załączniku IV do dyrektywy 71/118/EWG, zmienionej zgodnie z Załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

B. Niniejszy rozdział nie dotyczy krajowych przepisów dotyczących mięsa:

- wchodzącego w skład bagażu osobistego podróżnych, przeznaczonego do własnego spożycia,
- w małych przesyłkach do osób prywatnych, pod warunkiem, że nie są to przesyłki o charakterze handlowym,
- przeznaczonego do spożycia na pokładzie przez załogę i pasażerów międzynarodowych środków transportu.

Artykuł 4

Świeże mięso drobiowe objęte niniejszą dyrektywą otrzymuje znak zdrowotności, określony w art. 3 ust. 1 A lit. e) dyrektywy 71/118/EWG, pod warunkiem że spełni ono wymogi przepisów ustanowionych w art. 3 część A niniejszej dyrektywy, oraz że pochodzi z drobiu, którego ubój został dokonany z zachowaniem wymagań higieny ustanowionymi w dyrektywie 71/118/EWG.

Artykuł 5

1. Bez względu na art. 4, oraz o ile świeże mięso drobiowe nie jest przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego świeżym mięsem, mięso, które nie spełnia wymogów ustanowionych w art. 3 (A) ust. 2 i 3 oraz art. 3 ust. 4 akapit pierwszy, może posiadać znak, zgodnie z art. 3 ust. 1 A lit. e) dyrektywy 71/118/EWG, pod warunkiem, że znak ten jest niezwłocznie:

- a) ostemplowany w taki sposób, że znak zdrowotności określony w załączniku I

rozdział X pkt 44.1 lit. a) i b) w dyrektywie 71/118/EWG jest przekreślony ukośnym krzyżem składającym się z dwóch linii prostych przecinających się pod kątem prostym, z punktem skrzyżowania się w środku stempla tak, aby informacja na nim umieszczona pozostała czytelna;

- b) lub zastąpiony pojedynczym, specjalnym znakiem, składającym się ze znaku zdrowotności określonego w załączniku I rozdział X pkt 44 lit. a) i b) do dyrektywy 71/118/EWG powtórnie ostemplowanym zgodnie z niniejszym ustępem lit. a).

Przepisy załącznika I rozdział X pkt 43 do dyrektywy 71/118/EWG mają zastosowanie *mutadis mutandis* do posiadania i użytkowania przyrządów do znakowania mięsa.

2. Mięso określone w ust. 1 musi być uzyskane, poddane rozbiorowi, przewożone i przechowywane osobno albo w innym czasie, niż mięso przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego świeżym mięsem, oraz musi być zużytkowane w taki sposób, aby uniknąć włączenia go do produktów mięsnych przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego, chyba że zostały one poddane obróbce wyszczególnionej w art. 4 ust. 1 dyrektywy 80/215/EWG⁸, ostatnio zmienionej dyrektywą 89/662/EWG.

Artykuł 6

Przepisy ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG mają zastosowanie do organizacji oraz następstw kontroli przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie przeznaczenia, jak również środków ochronnych, które należy zastosować.

Artykuł 7

Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, w zakresie niezbędnym do zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, w Porozumieniu z właściwymi władzami krajowymi przeprowadzać kontrole na miejscu. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach tych kontroli.

Państwa Członkowskie, na których terytorium przeprowadza się kontrolę, udzielają biegłym wszelkiej pomocy niezbędnej do wykonania ich zadań.

Przepisy ogólne dotyczące stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18. Przepisy, których należy przestrzegać podczas kontroli przewidzianych w niniejszym artykule, przyjmuje się zgodnie z tą samą procedurą.

ROZDZIAŁ III

Przepisy mające zastosowanie do przywozu z państw trzecich

Artykuł 8

1. Świeże mięso drobiowe przywożone do Wspólnoty musi spełniać wymogi ustanowione w art. 9-12.

2. Jednakże niniejszy rozdział nie ma zastosowania do:

⁸ Dz.U nr L 47 z 21.02.1980, str. 4.

- a) mięsa drobiowego stanowiącego część bagażu osobistego podróżnych, przeznaczonego do własnego spożycia, pod warunkiem że ilość przewożonego mięsa nie przekracza jednego kilograma na osobę i że pochodzi ono z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego, wyszczególnionego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 9, z którego przywóz nie jest zabroniony na mocy art. 14;
- b) mięsa drobiowego wysłanego jako mała przesyłka do osób prywatnych, pod warunkiem że mięso to nie jest przywożone w celach handlowych oraz że jego ilość nie przekracza jednego kilograma, oraz że pochodzi z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego wyszczególnionego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 9, z którego przywóz nie jest zabroniony na mocy z art. 14;
- c) mięsa przeznaczonego do spożycia na pokładzie przez załogę i pasażerów w międzynarodowych środkach transportu

Takie mięso lub jego odpady kuchenne muszą zostać zniszczone po wyładunku. Jednakże, nie jest konieczne zniszczenie mięsa, które jest przeładowywane na inny środek transportu bezpośrednio lub po tymczasowym zatrzymaniu pod dozorem celnym.

Artykuł 9

1. Świeże mięso drobiowe musi pochodzić z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego wyszczególnionych w wykazie sporządzonym przez Komisję zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18. Wykaz może zostać rozszerzony lub zmieniony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17.
2. Przy podejmowaniu decyzji, czy państwo trzecie lub jego część może być umieszczone w wykazie określonym w ust. 1, należy w szczególności uwzględnić:
 - a) stan zdrowia drobiu, innych zwierząt domowych i dzikich w państwie trzecim, ze szczególnym uwzględnieniem egzotycznych chorób zwierząt oraz sytuacji zdrowotnej środowiska tego państwa, mogących zagrozić zdrowiu publicznemu i zwierząt w Państwach Członkowskich;
 - b) regularność i szybkość udzielenia informacji przez państwo trzecie dotyczących występowania na jego terytorium chorób zakaźnych zwierząt, w szczególności chorób umieszczonych w wykazie A i B Międzynarodowego Urzędu ds. chorób odzwierzęcych (OIE)
 - c) przepisy tego państwa dotyczące zapobiegania chorobom zwierzęcym i zwalczania tych chorób;
 - d) strukturę służb weterynaryjnych danego państwa oraz ich kompetencje;
 - e) organizację i wdrażanie środków mających na celu zapobieganie chorobom zwierzęcym i zwalczanie tych chorób;
 - f) ustawodawstwo tego państwa dotyczące wykorzystywania niedozwolonych substancji, w szczególności ustawodawstwo dotyczące zakazów lub zezwoleń na substancje, ich

dystrybucję, wprowadzanie do obrotu i przepisy dotyczące zarządzania tymi substancjami oraz ich kontrolowania;

g) gwarancje, które państwo trzecie może udzielić w odniesieniu do przepisów przewidzianych w niniejszej dyrektywie.

3. Wykaz określony w ust. 1 oraz wszystkie wniesione do niego zmiany zostaną opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 10

1. Świeże mięso drobiowe musi pochodzić z państw trzecich wolnych od grypy drobiu i rzekomego pomoru drobiu.

2. Kryteria ogólne dotyczące klasyfikacji państw trzecich w zależności od chorób określonych w ust. 1 zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17. Kryteria te w żadnym wypadku nie mogą być bardziej korzystne niż te, które przyjęto w stosunku do Państw Członkowskich zgodnie z dyrektywą 90/539/EWG.

3. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18, Komisja może zdecydować, że ust. 1 będzie miał zastosowanie tylko do części terytorium państwa trzeciego.

Artykuł 11

1. Świeże mięso drobiowe musi:

- a) spełniać wymogi sanitarne zwierząt przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17. Wymogi te mogą różnić się w zależności od gatunków drobiu;
- b) pochodzić ze stad, które przed wysyłką znajdowały się bez przerwy na terenie państwa trzeciego lub jego części przez okres, który zostanie określony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17.

2. Warunki zdrowotne zwierząt ustala się na podstawie przepisów ustanowionych w rozdziale II oraz odpowiednich załączników do dyrektywy 90/530/EWG. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18, na zasadzie jednostkowych przypadków można udzielić zezwolenia na odstępstwa, jeżeli zainteresowane państwo trzecie zaoferuje podobne gwarancje dotyczące zdrowia zwierząt o przynajmniej równoważnym standardzie.

Artykuł 12

1. Świeżemu mięsu drobiowemu musi towarzyszyć świadectwo wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii z państwa trzeciego wywozu

Świadectwo musi:

- a) być wystawione w dniu załadunku przesyłki do państwa przeznaczenia;
- b) być sporządzone w urzędowym języku lub językach państwa wysyłającego, państwa przeznaczenia oraz w jednym z urzędowych języków państwa w którym

przeprowadzane będą kontrole związane z przywozem towaru;

- c) towarzyszyć przesyłce jako oryginał;
 - d) zaświadczać, że świeże mięso spełnia wymogi niniejszej dyrektywy oraz wymogi przyjęte na mocy niniejszej dyrektywy w odniesieniu do przywozu z państw trzecich;
 - e) składać się z pojedynczej kartki papieru;
 - f) być wystawione dla jednego odbiorcy.
2. Świadcstwo musi być zgodne ze wzorem ustalonym zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18.

Artykuł 13

Kontrole na miejscu są przeprowadzane przez biegłych lekarzy weterynarii Państw Członkowskich oraz Komisji w celu zapewnienia, że wszystkie przepisy niniejszej dyrektywy są skutecznie stosowane.

Biegli Państw Członkowskich odpowiedzialni za te kontrole są wyznaczani przez Komisję na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która ponosi związane z nimi koszty.

Częstotliwość oraz procedury kontroli ustala się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18.

Artykuł 14

1. Komisja może zdecydować, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 17, że przywóz z państwa trzeciego lub jego części ma zostać ograniczony do świeżego mięsa drobiowego, pochodzącego od określonych gatunków drobiu.

2. Komisja, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 17, może podjąć decyzję o wprowadzeniu ograniczeń sanitarnych, które mogą być konieczne, po przywozie towarów.

Artykuł 15

Przepisami i zasadami ogólnymi mającymi zastosowanie podczas kontroli w państwach trzecich lub podczas kontroli przywożonego mięsa drobiowego z państw trzecich, jak również środki ochronne są wszystkie te przepisy, zasady i środki, które zostały określone w dyrektywie 90/675/EWG⁹.

Artykuł 16

1. Do czasu wdrożenia przepisów zdrowotnych Wspólnoty, dotyczących przywozu mięsa drobiowego z państw trzecich, w odniesieniu do tego typu przywozu, Państwa Członkowskie stosują takie przepisy, które nie są bardziej korzystne od przepisów regulujących handel wewnątrzspółnotowy zgodnie z dyrektywą 71/118/EWG, jak również doprowadzą do tego, że handel mięsem drobiowym będzie podlegał wymogom określonym w art. 6 ust. 1 lit. b)

⁹ Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

akapit drugi dyrektywy 89/662/EWG.

2. W celu zapewnienia jednolitego stosowania niniejszych przepisów, biegli lekarze weterynarii z Państw Członkowskich i Komisji mogą przeprowadzać w państwach trzecich kontrole na miejscu.

Biegli Państw Członkowskich odpowiedzialni za te kontrole są wyznaczani przez Komisję na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są przeprowadzone w imieniu Wspólnoty, która ponosi związane z nimi koszty.

Jednakże, na mocy przepisów krajowych, Państwa Członkowskie będą upoważnione do kontynuowania kontroli wszelkich zakładów w państwach trzecich, które nie zostały skontrolowane na mocy postępowania Wspólnoty.

Wykaz zakładów spełniających warunki określone w załączniku I do dyrektywy 71/118/EWG zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18.

3. Świadczenie zdrowia, które towarzyszy przywożonym produktom, jak również kształt i rodzaj znaku zdrowotności, który umieszczany jest na produktach, odpowiadają wzorowi ustalonemu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18.

ROZDZIAŁ IV

Przepisy wspólne

Artykuł 17

W przypadku, gdy ma być zastosowana procedura przewidziana w niniejszym artykule, Stały Komitet Weterynaryjny (zwany dalej „Komitetem”), ustanowiony decyzją 68/361/EWG¹⁰, rozpatruje sprawę zgodnie z przepisami określonymi w art. 12 dyrektywy 71/118/EWG.

Artykuł 18

W przypadku, gdy ma być zastosowana procedura przewidziana w niniejszym artykule, Komitet rozpatrzy tę sprawę zgodnie z przepisami ustanowionymi w art. 12a dyrektywy 71/118/EWG.

Artykuł 19

1. W załączniku A do dyrektywy 89/662/EWG dodaje się tekst w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35)”

2. W dyrektywie 90/539/EWG wprowadza się następujące zmiany:

¹⁰ Dz.U nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

- a) w art. 12 ust. 2 akapit pierwszy, skreśla się wyrazy „najpóźniej sześć miesięcy przed terminem, od którego Państwa Członkowskie muszą przestrzegać niniejszej dyrektywy”.
- b) W art. 36 datę „1 stycznia 1992 r.” zastępuje się datą „1 maja 1992 r.”.

Artykuł 20

W związku z wnioskami w sprawie zakończenia tworzenia rynku wewnętrznego, Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, dokonuje przeglądu przepisów niniejszej dyrektywy przed dniem 31 grudnia 1992 r.,

Artykuł 21

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 maja 1992 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 22

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 26 czerwca 1991 r.

W imieniu Rady

R. STEICHEN

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Zmiany, które należy wprowadzić w odniesieniu do świadectwa zdrowia przedstawionego w załączniku IV do dyrektywy 71/118/EWG

1. Tytuł otrzymuje brzmienie:

„ŚWIADECTWO SANITARNE I ZDROWIA”

2. Pkt IV otrzymuje brzmienie:

„IV. Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) opisane wyżej mięso drobiowe¹ spełnia wymogi dyrektywy Rady 91/494/EWG w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, oraz wymogi art. 3 część A ust. 1 akapit drugi niniejszej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone dla Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego, które są uznawane za wolne od rzekomego pomoru drobiu.
- b) - opisane wyżej mięso drobiowe⁴,
- opakowanie wyżej wymienionego mięsa⁴,
posiada znak świadczący o tym, że:
- mięso pochodzi od zwierząt ubitych w zatwierdzonych rzeźniach⁴;
- rozbiór mięsa odbył się w zatwierdzonym zakładzie rozbioru⁴;
- c) mięso zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z dyrektywą Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. dotyczącej problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym;
- d) pojazdy transportowe lub pojemniki oraz warunki załadunku niniejszej przesyłki są zgodne z wymogami w zakresie higieny ustanowionymi w dyrektywie 71/118/EWG.”

3. Przypis 1 otrzymuje brzmienie:

„¹ świeże mięso drobiowe: świeże mięso pochodzące z następujących gatunków: kur, indyków, perliczek, kaczek, gęsi, przepiórek, gołębi, bażantów i kuropatw, które nie zostało poddane zabiegom konserwującym.”