31971L0118

8.3.1971 *ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV* L 55/23

SMERNICA RADY 71/118/EHS

z 15. februára 1971

o zdravotných problémoch ovplyvňujúcich obchod s čerstvým hydinovým mäsom

(71/118/EHS)

RADA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva a najmä na jej články 43 a 100,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu [1],

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru,

keďže nariadením Rady č. 123/67/EHS [2] z 13. júna 1967 o spoločnej organizácii trhu s hydinovým mäsom bol pre uvedené odvetvie vytvorený spoločný trh;

keďže uplatnenie tohoto nariadenia nebude mať predpokladaný účinok, pokiaľ bude obeh hydinového mäsa obmedzovaný rozdielmi v hygienických predpisoch členských štátov na tomto úseku;

keďže k odstráneniu týchto rozdielov je nutné pristúpiť k zbližovaniu hygienických predpisov členských štátov;

keďže pre tento úsek je potrebné vypracovať predpisy spoločenstva, ktoré sa budú zhodne uplatňovať pri hydinovom mäse uvádzanom do obehu v členských štátoch, a to po prechodnom období, počas ktorého sa budú tieto požiadavky vzťahovať len na obeh vo vnútri spoločenstva; keďže je však vhodné vylúčiť z poľa pôsobnosti tejto smernice hydinové mäso dodávané za niektorých podmienok výrobcom priamo spotrebiteľovi;

keďže cieľom zamýšľaného zbližovania má byť najmä zjednotenie hygienických požiadaviek na hydinové mäso na bitúnkoch, pri skladovaní a pri preprave; keďže je vhodné ponechať príslušným autoritám členských štátov zodpovednosť za schvaľovanie bitúnkov zodpovedajúcich podmienkam tejto smernice, a ďalej starostlivosť o dodržiavanie podmienok tohoto schválenia; keďže je nutné počítať s tým, že členské štáty budú schvaľovať mraziarne;

keďže k zaisteniu vyhovujúceho hygienického dozoru – s prihliadnutím k zvláštnym podmienkam, v ktorých sa vykonáva – je nutné pod kontrolou a zodpovednosťou úradného veterinára zveriť niektoré úlohy kvalifikovaným pomocným pracovníkom;

keďže je vhodné stanoviť pre všetky členské štáty minimálne jednotné požiadavky na úroveň teoretickej a praktického výcviku týchto pomocných pracovníkov a stanoviť ďalšie podmienky nevyhnutné pre zaistenie právomocí, váženosti a nestrannosti týchto pracovníkov, ktoré by nevylučovali ďalšie postupné zjednocovanie pravidiel a programov ich vzdelávania;

keďže osvedčenie o zdravotnej bezchybnosti vystavenej úradným veterinárom krajiny odosielateľa sa pri obehu vo vnútri spoločenstva považuje za najvhodnejší prostriedok, ktorý poskytuje príslušným orgánom krajiny príjemcu záruku, keďže zásielka hydinového mäsa zodpovedá požiadavkám tejto smernice; keďže toto osvedčenie musí sprevádzať zásielku hydinového mäsa až na miesto určenia;

keďže členské štáty musia mať možnosť odmietnuť prijatie hydinového mäsa, pochádzajúceho z iného členského štátu na svoje územie, ak sa zistí, že toto mäso nie je vhodné k výžive ľudí, alebo nezodpovedá hygienickým požiadavkám spoločenstva;

---

[1] Ú. v. ES 109, 9.7.1964, s. 1721/64.
[2] Ú. v. ES 117, 19.6.1967, s. 2301/67.

keďže v takom prípade je možné na žiadosť odosielateľa alebo jeho zástupcu povoliť vrátenie mäsa, pokiaľ to neodporuje hygienickým predpisom;

keďže zainteresované strany musia mať možnosť posúdiť dôvody, ktoré viedli k zákazu alebo k obmedzeniu. Preto je nutné tieto dôvody dať na vedomie odosielateľovi alebo jeho zástupcovi, a v niektorých prípadoch tiež kompetentným autoritám krajiny odosielateľa;

keďže v prípade, ak dôjde k sporu o oprávnenosti zákazu alebo obmedzenia medzi odosielateľom a orgánmi štátu príjemcu, je nutné umožniť odosielateľovi, aby si vyžiadal stanovisko veterinárneho znalca, vybraného zo zoznamu vydaného Komisiou;

keďže je potrebné, aby prípadné spory medzi členskými štátmi o oprávnenosti schválenia bitúnkov boli vyriešené podľa postupu pre riešenie naliehavých prípadov v rámci Stáleho veterinárneho výboru, ustanoveného Radou 15. októbra 1968;

keďže v niektorých odboroch, v ktorých sa vyskytujú zvláštne problémy, môže byť zblíženie predpisov členských štátov vykonané až po dôkladnom preštudovaní;

keďže ustanovenia hygienických predpisov, ktoré sa vzťahujú na obchodovanie so živou hydinou a s hydinovým mäsom, budú predmetom iných smerníc spoločenstva; keďže sa v súčasnej dobe ukazuje, že je nutné uskutočniť prvé zblíženie vnútroštátnych predpisov na tomto úseku a upresniť niektoré podmienky, za ktorých môžu členské štáty zakázať alebo obmedziť prijatie hydinového mäsa na svojom území zo zdravotných dôvodov. Ďalej je nutné stanoviť jednotný postup spoločenstva pre riešenie naliehavých prípadov v rámci vyššie uvedeného Stáleho veterinárneho výboru, podľa ktorého by bolo možné preskúšať opatrenia členských štátov, a prípadne ich v úzkej spolupráci medzi členskými štátmi a Komisiou upraviť alebo zrušiť,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

KAPITOLA PRVÁ

Všeobecné ustanovenia

Článok 1

1. Táto smernica sa vzťahuje na obchod s čerstvým mäsom uvedených druhov hydiny: sliepky, morky, perličky, kačky a husi.

2. Všetky časti týchto zvierat, ktoré sú vhodné ako ľudská výživa sa považujú za hydinové mäso.

3. Akékoľvek hydinové mäso, ktoré neprešlo procesom konzervácie sa považuje za čerstvé mäso, ale na účely tejto smernice sa chladené a zmrazené hydinové mäso považuje za čerstvé mäso.

Článok 2

Na účely tejto smernice:

a) *jatočné telo*: všetky časti hydiny po vykrvení, oškľbaní a vypitvaní; odstránenie obličiek, ako i useknutie behákov v úrovni tarzálnych kĺbov a oddelenie hlavy, nie je povinné;

b) *časti jatočne upraveného mäsa*: časť jatočne upraveného tela v zmysle písmena a);

c) *droby*: čerstvé mäso iné ako jatočne upravené telo v zmysle písmena a), aj keď je s ním prirodzene spojené;

d) *vnútornosti*: droby z hrudnej, brušnej a panvovej dutiny, vrátane priedušnice a pažeráka, prípadne hrvoľa;

e) *veterinárna prehliadka pred porážkou*: prehliadka živej hydiny v súlade s požiadavkami kapitoly III prílohy I;

f) *veterinárna prehliadka po porážke*: prehliadka porazenej hydiny na bitúnku hneď po porážke, v súlade s požiadavkami kapitoly V prílohy I;

g) *úradný veterinár*: veterinár poverený ústredným príslušným orgánom členského štátu;

h) *pomocný pracovník*: osoba úradne poverená ústredným príslušným orgánom, v súlade s článkom 8 odsek 2, k asistencii úradnému veterinárovi;

i) *krajina vývozu*: členský štát, z ktorého sa čerstvé hydinové mäso odosiela do iného členského štátu;

j) *krajina určenia*: členský štát, do ktorého je čerstvé hydinové mäso odoslané z iného členského štátu.

KAPITOLA II

Pravidlá týkajúce sa obchodu v rámci spoločenstva a obchodu medzi členskými štátmi

Článok 3

1. Každý členský štát zaistí, aby bol povolený obchod iba s čerstvým hydinovým mäsom, ktoré spĺňa nasledujúce požiadavky, bez toho aby sa to dotklo článku 11:

a) mäso bolo získané z bitúnku, ktorý bol schválený a kontrolovaný podľa článku 5 odsek 1;

b) mäso pochádza zo zvieraťa, ktorému úradný veterinárny lekár alebo pomocní pracovníci urobil veterinárnu prehliadku pred porážkou podľa článku 4 a na základe tejto prehliadky je považované za vhodné na porážku pre obchod s čerstvým hydinovým mäsom;

c) s mäsom sa zaobchádzalo pri vyhovujúcich hygienických podmienkach v súlade s kapitolou IV prílohy I;

d) úradný veterinárny lekár alebo pomocní pracovníci mäso skontrolovali po porážke podľa článku 4 a vyhlásené za vhodné pre ľudskú výživu v súlade s kapitolou VII prílohy I;

e) mäso má označenie zdravotnej bezchybnosti, ktoré zodpovedá požiadavkám kapitoly VII prílohy I;

f) v súlade s kapitolou IX prílohy I bolo mäso po prehliadke skladované pri vyhovujúcich hygienických podmienkach na bitúnku, ktorý bol schválený a je kontrolovaný podľa článku 5 odsek 1 alebo v chladiarenských skladoch, ktoré boli schválené a sú kontrolované podľa článku 5 odsek 4;

g) mäso bolo vhodne zabalené a prepravované pri vyhovujúcich hygienických podmienkach zodpovedajúcim požiadavkám kapitol X a XI prílohy I.

2. Z obchodu je vylúčené:

a) čerstvé hydinové mäso ošetrené peroxidom vodíka alebo inými bieliacimi látkami alebo prírodnými alebo umelými farbivami;

b) čerstvé hydinové mäso ošetrené antibiotikami alebo prípravkami k tenderizácii mäsa;

c) čerstvé hydinové mäso ošetrené príchuťami.

3. Ak však krajina určenia povolí, nemusia sa splniť podmienky stanovené v odseku 1, ak sa to týka mäsa určeného pre iné účely ako je výživa ľudí; v tomto prípade prijme krajina určenia všetky potrebné opatrenia, aby zabránila tomu, že mäso bude použité pre iné účely ako je určené.

4. Podmienky odseku 1 sa nevzťahujú na čerstvé hydinové mäso, ktoré je vo výnimočných prípadoch dodávané jeho odosielateľom priamo konečnému spotrebiteľovi pre vlastnú potrebu inak ako podomovým predajom, predajom na dobierku alebo na trhu.

Článok 4

1. Pri výkone prehliadky pred porážkou a po porážke a pri kontrole hygienických podmienok stanovených v kapitolách II a IV prílohy I, ktoré musí bitúnok spĺňať, môžu pomáhať úradnému veterinárnemu lekárovi pomocní pracovníci, ktorí pracujú pod jeho dozorom a zodpovednosťou.

2. Iba tie osoby, ktoré spĺňajú požiadavky prílohy II môžu pracovať ako pomocní pracovníci. Rada stanoví na návrh Komisie podrobné opatrenia týkajúce sa úrovne vzdelania vyžadovaného podľa prílohy II bodu 1 písm. b) a d) od pomocných pracovníkov.

3. Pomocní pracovníci pomáhajú úradným veterinárnym lekárom v nižšie uvedených úlohách:

— kontrola používania hygienických predpisov stanovených v kapitolách II a IV prílohy I;

— kontrola, že v dobe veterinárnej prehliadky pred porážkou sa neobjavil žiadny z príznakov uvedených v kapitole II bodu 12 prílohy I;

— kontrola, že v dobe veterinárnej prehliadky po porážke nie sú splnené podmienky uvedené v kapitole VI bodu 28 prílohy I.

Článok 5

1. Príslušný ústredný orgán členského štátu, na ktorého území sa nachádza bitúnok, zaistí, že schválenie podľa článku 3 odsek 1 písmeno a) bude vydané iba vtedy, ak sú dodržané ustanovenia kapitol I a II prílohy I, a ak je bitúnok schopný splniť aj iné podmienky uvedenej prílohy; tiež zaistí, že dodržovanie týchto ustanovení skontroluje úradný veterinárny lekár a že schválenie bude odobrané, ak jedno alebo viac týchto ustanovení nebudú dodržiavané.

2. Všetky schválené bitúnky sú zapísané do zoznamu a je im pridelené číslo veterinárneho schválenia. Každý členský štát oboznámi so zoznamom schválených bitúnkov a ich číslami veterinárneho schválenia ostatné členské štáty a Komisiu spolu s odobraním tohto schválenia.

3. Ak členský štát považuje podmienky pre schválenie bitúnkov v inom členskom štáte za nedostačujúce alebo nie sú splnené, oznámi to príslušnému orgánu uvedeného štátu. Uvedený členský štát prijme všetky potrebné opatrenia a oznámi príslušnému ústrednému orgánu druhého štátu prijaté rozhodnutia spolu s ich dôvodmi.

Ak sa druhý členský štát obáva, že neboli prijaté potrebné opatrenia alebo nie sú dostatočné, môže vec postúpiť Komisii, ktorá si vyžiada stanovisko jedného alebo viacerých veterinárnych odborníkov. Členské štáty môžu na základe tohto stanoviska v súlade s postupom podľa článku 12 na prechodnú dobu zakázať dovoz čerstvého hydinového mäsa z uvedeného bitúnku na svoje územie.

Splnomocnenie môže byť v súlade s postupom uvedeným v článku 12 na základe neskoršieho stanoviska vydaného jedným alebo viacerými veterinárnymi odborníkmi odňaté.

Veterinárni odborníci musia byť štátnymi príslušníkmi iného členského štátu než jedného z tých, ktorých sa spor týka.

Po konzultácii členských štátov stanoví Komisia všeobecné pravidlá k tomuto odseku, najmä pokiaľ ide o menovanie veterinárnych odborníkov a postupu pre vydávanie.

4. Aj vtedy, keď sa chladiarenské sklady nachádzajú mimo bitúnku, sú, pokiaľ ide o skladovanie čerstvého hydinového mäsa kontrolované úradným veterinárnym lekárom.

Príslušný ústredný orgán členského štátu, na ktorom území sa nachádza chladiarenský sklad, je zodpovedný, pokiaľ ide o skladovanie čerstvého hydinového mäsa, za schválenie skladu a odňatie tohto schválenia.

Článok 6

Bez toho, aby sa to dotklo článku 3 odsek 2 a pokiaľ nebude v platnosti ustanovenie spoločenstva, sa táto smernica nedotýka ustanovení členských štátov, ktoré sa týkajú:

a) podmienok pre schvaľovanie chladiarenských skladov uvedených v článku 5 odsek 4 a pre odňatie tohto schválenia;

b) ošetrenie hydiny látkami, ktoré môžu spôsobiť, že požívanie čerstvého hydinového mäsa je nebezpečné alebo škodlivé pre ľudské zdravie a absorpcia látok v hydinovom mäse, akými sú antibiotiká, estrogény, thyrostatiká, prípravky na tenderizáciu mäsa, pesticídy, herbicídy alebo látky obsahujúce arzén alebo antimon;

c) pridanie cudzích látok do čerstvého hydinového mäsa a jeho ošetrenie ionizujúcim alebo ultrafialovým žiarením.

Článok 7

Touto smernicou nie sú dotknuté opravné prostriedky podľa ostatných právnych predpisov členských štátov a v tejto smernici, ktoré môžu byť podané proti rozhodnutiu príslušných orgánov.

KAPITOLA III

Ustanovenia vzťahujúce sa iba na obchod vo vnútri spoločenstva

Článok 8

Každý členský štát zaistí, že čerstvé hydinové mäso odoslané do iného členského štátu, bude počas prepravy do krajiny určenia vybavené zdravotným osvedčením zodpovedajúcim požiadavkám kapitoly VIII prílohy I.

Článok 9

1. Bez toho, že by boli dotknuté právomoci podľa článku 5 odsek 3 druhého pododseku druhej vety, môže členský štát zakázať uvedenie čerstvého hydinového mäsa pochádzajúceho z iného členského štátu na trh, ak sa pri veterinárnej prehliadke uskutočnenej v krajine určenia dokáže, že:

a) toto mäso je nevhodné pre ľudskú výživu, alebo

b) neboli dodržané články 3, 8 alebo 14.

2. Rozhodnutia učinené podľa odseku 1 musia na žiadosť odosielateľa alebo jeho zástupcu povoľovať vrátenie čerstvého hydinového mäsa, ak to neodporuje zdravotným požiadavkám. V každom prípade musia byť prijaté ochranné opatrenia, aby sa zabránilo zneužitiu tohto mäsa.

3. Tieto rozhodnutia musia byť oznámené odosielateľovi alebo jeho zástupcovi spolu s dôvodmi pre tieto rozhodnutia. Tieto odôvodnené rozhodnutia mu musia byť na žiadosť oznámené ihneď písomne spolu s poučením, aké opravné prostriedky je možné proti nim podať podľa platnej legislatívy, v akej forme a v akej lehote.

4. Ak sú tieto rozhodnutia založené na diagnóze nákazlivej alebo infekčnej choroby, zhoršeniu nebezpečnému pre ľudské zdravie alebo závažnému porušeniu tejto smernice, oznámia sa rozhodnutia a jeho dôvody ihneď aj príslušnému ústrednému orgánu krajiny vývozu.

Článok 10

Každý členský štát poskytne odosielateľom, ktorých čerstvé hydinové mäso nemôže byť uvedené na ich trh podľa článku 9 odsek 1, právo vyžiadať si stanovisko veterinárneho odborníka. Každý členský štát zaistí, že predtým ako príslušné orgány prijmú akékoľvek iné opatrenia napríklad zničenie mäsa, budú mať veterinárni odborníci možnosť rozhodnúť, či sú splnené podmienky článku 9 odsek 1.

Veterinárny odborník musí byť štátnym príslušníkom iného členského štátu ako je krajina vývozu alebo krajina určenia.

Komisia vypracuje na návrh členských štátov zoznam veterinárnych odborníkov, ktorí môžu byť poverení vypracovávaním týchto stanovísk. Po konzultácii členských štátov stanoví všeobecné pravidlá vzťahujúce sa najmä na postup pre vypracovávanie týchto stanovísk.

Článok 11

1. Bez toho, že by boli dotknuté odseky 2 až 4, do vstupu ustanovení spoločenstva do platnosti sa aj naďalej budú uplatňovať ustanovenia členských štátov upravujúce obchod so živou hydinou a hydinovým mäsom.

2. Členský štát môže, ak hrozí nebezpečie, že by dovozom čerstvého hydinového mäsa z iného členského štátu na jeho územie mohli byť rozšírené nákazy zvierat, prijať nižšie uvedené opatrenia:

a) v prípade vypuknutia epizootickej nákazy v inom členskom štáte zakázať alebo obmedziť na prechodné obdobie dovoz čerstvého hydinového mäsa z postihnutých oblastí uvedeného členského štátu;

b) ak sa nákaza veľmi rozšíri alebo dôjde k vypuknutiu inej závažnej nákazlivej alebo infekčnej chorobe, zakázať alebo obmedziť na prechodné obdobie dovoz čerstvého hydinového mäsa z celého územia uvedeného členského štátu.

3. Každý členský štát musí ihneď informovať ostatné členské štáty a Komisiu o vypuknutí choroby uvedenej v odseku 2 na jeho území a o opatreniach prijatých k jej kontrole. Musí tiež ihneď informovať o odstránení tejto choroby.

4. Opatrenia prijaté členskými štátmi podľa odseku 2 a ich zrušenie musí byť ihneď oznámené ostatným členským štátom a Komisii spolu s ich dôvodmi.

V súlade s postupom uvedeným v článku 12 môže byť prijaté rozhodnutie o zrušení alebo zmene uvedených opatrení, a to najmä preto, aby boli usporiadané s opatreniami prijatými ostatnými členskými štátmi.

5. Ak nastane situácia uvedená v odseku 2 a ak sa preukáže, že je potrebné, aby ostatné členské štáty tiež použili opatrenia prijaté podľa uvedeného odseku, prípadne pozmenené podľa odseku 4, prijmú sa v súlade s postupom uvedeným v článku 12 príslušného opatrenia.

Článok 12

1. Ak má byť použitý postup uvedený v tomto článku, ihneď predseda postúpi vec, buď na jeho podnet, alebo na žiadosť členského štátu, Stálemu veterinárnemu výboru (ďalej len „výbor“) zriadenému rozhodnutím Rady z 15. októbra 1968.

2. Hlasy zástupcov členských štátov vo výbore sú upravené spôsobom uvedeným v článku 148 odsek 2 Zmluvy. Predseda nehlasuje.

3. Zástupca Komisie predloží návrh opatrení, ktoré majú byť prijaté. Výbor zaujme stanovisko k opatreniam v lehote do dvoch dní. Stanovisko sa prijíma väčšinou 12 hlasov.

4. Komisia prijme opatrenia a ak sú v súlade so stanoviskom výboru, okamžite ich uplatní. Ak nie sú v súlade so stanoviskom výboru alebo ak výbor nezaujal žiadne stanovisko, navrhne ihneď Komisia Rade opatrenia, ktoré majú byť prijaté. Rada prijme tieto opatrenia kvalifikovanou väčšinou.

Ak sa Rada nerozhodne do 15 dní odo dňa, keď jej bol návrh odovzdaný, prijme navrhované opatrenia Komisia a ihneď ich uplatní s výnimkou prípadov, keď sa Rada proti opatreniam vysloví jednoduchou väčšinou.

Článok 13

Článok 12 sa bude uplatňovať osemnásť mesiacov odo dňa, keď bola vec prvýkrát postúpená výboru podľa článku 12 alebo zodpovedajúcich ustanovení.

Článok 14

1. Členské štáty zakážu chladenie hydiny nazývané „Spin-chiller“, ktoré sa v súčasnej dobe používa. Tento zákaz nadobúda účinnosť 1. januára 1976.

2. Po konzultácii členských štátov v Stálom veterinárnom výbore predloží Komisia Rade do 1. januára 1972 správu, či existuje jeden alebo viac postupov chladenia.

3. Deň uvedený v odseku 1 sa mení na 1. januára 1977, ibaže Rada na návrh Komisie zistí do 1. januára 1972, že bol objavený jeden alebo viac priemyselne využiteľných postupov.

KAPITOLA IV

Záverečné ustanovenia

Článok 15

Do nadobudnutia účinnosti ustanovení spoločenstva týkajúcich sa dovozu čerstvého hydinového mäsa z tretích krajín, uplatnia členské štáty na tento dovoz ustanovenia, ktoré sú prinajmenšom rovnocenné ustanoveniam tejto smernice.

Článok 16

Bez dopadu na článok 14, uvedú členské štáty do účinnosti zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia nevyhnutné pre dosiahnutie súladu s touto smernicou a jej prílohami:

a) najneskôr do dvoch rokov od oznámenia tejto smernice, ak sa to týka vnútorného obchodu spoločenstva;

b) najneskôr do piatich rokov od oznámenia tejto smernice, ak sa to týka čerstvého hydinového mäsa vyrobeného a uvedeného na trh na ich území.

Bezodkladne o tom budú informovať Komisiu.

Článok 17

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

V Bruseli 15. februára 1971

Za Radu

predseda

M. COINTAT

PRÍLOHA I

KAPITOLA PRVÁ

HYGIENICKÉ PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE BITÚNKOV

1. Bitúnky musia mať:

a) miestnosť alebo zastrešený priestor, ktorý je dostatočne veľký a ľahko sa čistí a dezinfikuje, pre prehliadku pred porážkou;

b) zvláštnu miestnosť, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, ktorá je vyhradená pre hydinu, ktorá trpí nejakou chorobou alebo je podozrenie, že trpí nejakou chorobou;

c) miestnosť na porážku, ktorá je dostatočne veľká na omráčenie a vykrvácanie na jednej strane, a ošklbanie, prípadne obarenie na druhej strane, ktoré má byť vykonané v oddelených priestoroch. Akékoľvek spojenie medzi miestnosťami pre porážku a miestnosťami alebo priestorom uvedenými v písmene a) musí mať s výnimkou úzkeho priechodu pre hydinu, ktorá má byť porazená, automaticky sa zatvárajúce dvere;

d) miestnosť pre vypitvanie a prípravu, ktorá je dostatočne veľká na vykonanie vypitvania v priestore dostatočne vzdialenom od ostatných pracovísk alebo deliacich stenou, aby sa zabránilo kontaminácii. Akékoľvek spojenie medzi miestnosťami pre vypitvanie a prípravu a miestnosťami alebo priestorom uvedenými v písmene a) musí mať s výnimkou úzkeho priechodu pre hydinu, ktorá má byť porazená, automaticky sa zatvárajúce dvere;

e) ak je nevyhnutné, odosielajúcu miestnosť;

f) jeden alebo viacero dostatočne veľkých chladiarenských alebo mraziacich priestorov;

g) miestnosť alebo priestor pre zber peria, ak je považované za odpad;

h) zvláštne uzamykateľné priestory vyhradené pre oddelené skladovanie hydinového mäsa, ktoré bolo dočasne zabavené, a zdravotne nevyhovujúceho mäsa, ktoré bolo vyhlásené za nevyhovujúce pre ľudskú výživu, a odpad, ak také mäso alebo odpad nie sú každý deň z bitúnkov odstraňované;

i) zvláštnu miestnosť pre technické spracovanie alebo zničenie hydinového mäsa, ktoré bolo vyhlásené za nevyhovujúce pre ľudskú výživu podľa bodu 28, mäsa, ktorého použitie je podľa bodu 29 pre ľudskú výživu vylúčené, a odpad a vedľajšie produkty porážky, určené pre priemyselné účely, ak k tomuto technickému spracovaniu alebo zničeniu dochádza v priestoroch bitúnkov;

j) šatne, umývadlá, sprchy a splachovacie toalety, ktoré sa neotvárajú priamo do pracovných priestorov; umývadlá musia mať teplú a studenú tečúcu vodu, prostriedky pre čistenie a dezinfekciu rúk a utierky na jedno použitie; umývadlá musia byť blízko toaliet;

k) miesto zvlášť upravené pre trus, ak nie je ihneď a hygienicky odstraňovaný;

l) priestor a vyhovujúce vybavenie pre čistenie a dezinfekciu klietok a vozidiel;

m) vyhovujúcim spôsobom zariadenú a uzamykateľnú miestnosť pre výhradné používanie orgánmi veterinárnej starostlivosti;

n) v pracovných miestnostiach vyhovujúce vybavenie pre čistenie a dezinfekciu rúk a nástrojov; toto vybavenie musí byť čo najbližšie pracoviskám; vodovodné kohútiky sa nesmú ovládať rukami; tieto zariadenia musia mať teplú a studenú tečúcu vodu, čistiace a dezinfekčné prostriedky a utierky na jedno použitie; pre čistenie nástrojov musí byť teplota vody najmenej + 82 °C;

o) zariadenia, ktoré umožňujú, aby mohla byť kedykoľvek účinne vykonaná veterinárna prehliadka stanovená v tejto smernici;

p) vyhovujúce ohradzujúce steny alebo iné ohradenie;

q) bez toho, aby boli dotknuté písmená a), b), c) a d), vyhovujúce oddelenie čistých častí budovy od kontaminovaných;

r) v miestnostiach uvedených v písmenách a) až j):
   — vodotesné podlahy z nepriepustného materiálu, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, Odolné voči hnilobe, ktoré sú upravené tak, aby voda mohla ľahko odtekať;
   — hladké steny so svetlým omývateľným poťahom alebo farbou do výšky najmenej 2 metrov so zaguľatenými rohmi a hranami;

s) vhodnú ventiláciu a ak je to nevyhnutné, odhmlovanie;

t) vhodné prirodzené alebo umelé svetlo, ktoré neskresľuje farby v miestnostiach určených pre živú alebo porazenú hydinu;

u) vyhovujúci prívod pitnej vody iba pomocou stlačenia; pre výrobu pary však môže byť vo výnimočných prípadoch použitá úžitková voda, ak prívod vody určený na tento účel nedovoľuje, by bola použitá na iné účely; naviac môže byť použitie úžitkovej vody dovolené vo výnimočných prípadoch pre chladenie chladiceho zariadenia. Prívody úžitkovej vody musia byť natreté červenou farbou a nesmú prechádzať miestnosťami, v ktorých sa nachádza mäso;

v) vyhovujúci prívod teplej pitnej vody pomocou stlačenia;

w) systém kanalizácie, ktorý spĺňa hygienické požiadavky;

x) vyhovujúce vybavenie pre ochranu pred hmyzom, hlodavcami atď.;

y) nástroje a pracovné vybavenie a taktiež vybavenie, ktoré prichádza do styku s hydinovým mäsom počas skladovania, ktoré je z nehrdzavejúceho materiálu a ľahko sa čistí a dezinfikuje;

z) zvláštne vzduchotesné a vodotesné nehrdzavejúce nádoby, ktoré sú prispôsobené tak, že vylučujú vybratie mäsa, ktoré bolo vyhlásené za nevyhovujúce pre ľudskú výživu podľa kapitoly IV bodu 28.

KAPITOLA II

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PRACOVNÍKOV BITÚNKOV, PRIESTORY, VYBAVENIE A NÁSTROJE

2. Personál musí prísne dodržiavať čistotu, priestory, vybavenie a nástroje musia byť udržiavané v najprísnejšej čistote.

a) Personál je povinný predovšetkým nosiť čistý pracovný odev a pokrývku hlavy vo svetlých farbách, ktoré sú ľahko čistiteľné. Personál, ktorý poráža zvieratá a spracováva mäso si umýva ruky niekoľkokrát počas pracovného dňa a zakaždým pred začiatkom práce. Osoby, ktoré prišli do styku s chorými zvieratami alebo infikovaným mäsom si musia okamžite umyť ruky až k ramenám v teplej vode a potom ich dezinfikovať. V pracovných a chladiacich priestoroch je zakázané fajčiť.

b) Na bitúnok nemajú prístup psy, mačky a iné zvieratá s výnimkou hydiny uvedenej v článku 1 odsek 1 určené k porážke na tomto bitúnku a ťažných zvierat pre účely bitúnku. Tento zákaz sa vzťahuje na králiky alebo vtáky neuvedené v článku 1 odsek 1, ktoré sú určené pre okamžitú porážku za predpokladu, že nie sú umiestnené, porážané, pripravované ani skladované v tú istú dobu a v tom istom priestore ako hydina.

Hmyz, hlodavce a ostatné zvieratá je potrebné systematicky zničiť.

c) Priestory uvedené v kapitole I bodu 1 písm. a), b), c), d) a e) musia byť čistené a dezinfikované podľa potreby a zakaždým na konci pracovného dňa.

d) Klietky pre dodávky hydiny musia byť vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné, musia mať vodotesné dno. Musia byť vyčistené a vydezinfikované zakaždým po vyprázdnení.

e) Vybavenie a nástroje používané pre porážku a skladovanie mäsa musia byť udržiavané v čistote a v dobrom stave. Musia byť vyčistené a vydezinfikované niekoľkokrát počas pracovného dňa, na konci pracovného dňa a pred ich použitím, ak boli kontaminované, predovšetkým choroboplodnými zárodkami.

f) Nádoby pre zdravotne nevyhovujúce mäso nevhodné pre ľudskú výživu a pre droby sa musia po použití vyprázdniť, vyčistiť a vydezinfikovať zakaždým, keď sú vyprázdnené.

3. Priestory, nástroje, pracovné vybavenie a zariadenie používané pre porážku, spracovanie a skladovanie mäsa musia byť používané iba na tieto účely.

4. Hydinové mäso a nádoby obsahujúce hydinové mäso nesmú prísť do priameho styku s podlahou.

5. Perie musí byť odtsránené okamžite po oškľbaní.

6. Použitie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pesticídov nesmie mať vplyv na spôsobilosť mäsa určeného pre výživu.

7. Osobám, ktoré môžu mäso kontaminovať, je zakázané porážanie alebo manipulovanie s mäsom, najmä, ak:

   a) trpia brušným týfom, paratýfom A a B, infekčnou enteritídou (salmonelou), úplavicou, infekčnou hepatitídou, šarlachom alebo nositeľmi týchto chorôb alebo je podozrenie, že týmito chorobami trpia alebo sú ich nositelia;

   b) trpia nákazlivou tuberkulózou alebo je podozrenie, že ňou trpia;

   c) trpia nákazlivou kožnou chorobou alebo je podozrenie, že ňou trpia;

   d) vykonávajú súčasne činnosť, ktorá by mohla spôsobiť prenos mikróbov na mäso;

   e) majú na ruke obväz, s výnimkou nepriepustného vode odolného obväzu chrániaceho nehnisavú ranu na prste;

8. U všetkých osôb pracujúcich s hydinovým mäsom sa vyžaduje zdravotné osvedčenie, ktoré osvedčuje, že neexistuje prekážka pre takúto prácu; osvedčenie sa obnovuje každý rok ako aj vtedy, keď úradný veterinárny lekár o to požiada; toto osvedčenie je vždy k dispozícii, aby doňho mohol aj nahliadnuť.

KAPITOLA III

VETERINÁRNA PREHLIADKA PRED PORÁŽKOU

9. Hydina určená na porážku sa musí podrobiť prehliadke pred porážkou do 24 hodín od príchodu na bitúnok. Prehliadka sa musí opakovať tesne pred porážkou, ak od prehliadky pred porážkou uplynulo viac ako 24 hodín.

10. Prehliadka pred porážkou sa môže obmedziť na zistenie zranení spôsobených pri preprave, ak sa hydina podrobila prehliadke v poľnohospodárskom podniku pôvodu v posledných 24 hodinách a vyhovela. Naviac musí byť pri príchode na bitúnok preukázaná totožnosť hydiny.

    Ak prehliadku pred porážkou v poľnohospodárskom podniku pôvodu a na bitúnku neprevedie ten istý úradný veterinárny lekár, musí mať zviera osvedčenie uvádzajúce podrobnosti uvedené v prílohe III.

11. Prehliadku pred porážkou je treba previesť pri dostatočnom osvetlení.

12. Prehliadka má umožniť zistenie nižšie uvedených skutočností:

    a) či hydina trpí chorobou, ktorá je prenosná na ľudí alebo zvieratá, či vykazuje príznaky alebo je jej celkový stav taký, že by sa taká choroba mohla prejaviť;

    b) či vykazuje príznaky choroby alebo poruchy, ktoré ovplyvňujú jej celkový stav, čo môže spôsobiť, že jej mäso nebude vhodné pre ľudskú výživu.

13. Hydina trpiaca vtáčou chrípkou, chorobou Newcastle, besnotou, salmonelózou, cholerou alebo ornitózou sa prehlási za nevhodnú pre ľudskú výživu.

14. Zvieratá nemôžu byť porážané pre ľudskú výživu ako čerstvé mäso, ak sa zistí:

    — z prítomnosti chorej hydiny na bitúnku,

    — zo zdravotných údajov týkajúcich sa ich pôvodu,

    že bola v kontakte s vtákmi trpiacimi vtáčou chrípkou, chorobou Newcastle, besnotou, salmonelózou, cholerou alebo ornitózou pri takých okolnostiach, že by uvedené choroby mohli byť na ne prenesené.

15. Hydina uvedená v odsekoch 12, 13 a 14 musí byť porážaná oddelene a až potom, čo bola porazená iná hydina.

KAPITOLA IV

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI PORÁŽKE

16. Hydina privedená do priestorov bitúnku musí byť porazená okamžite po omráčení.

17. Vykrvenie musí byť úplné a musí byť vykonané takým spôsobom, aby krv nestriekala mimo priestor porážky.

18. Porazená hydina musí byť okamžite a celkom ošklbaná.

19. Vypitvanie musí byť vykonané okamžite. Jatočne upravené telo musí byť otvorené takým spôsobom, by mohli byť prehliadnuté všetky dutiny a vnútornosti. Na tieto účely musia byť vybraná pečienka, slezina a zažívací trakt z jatočne upraveného tela takým spôsobom, aby nebol kontaminovaný a aby do prehliadky zostali zachované prirodzené spojenia.

20. Po prehliadke musia byť vnútornosti, ktoré boli vybrané, okamžite oddelené od jatočne upraveného tela a časti nevhodné na konzumáciu ihneď oddelené.

    Vnútornosti alebo časti vnútorností, ktoré zostanú v jatočne upravenom tele, musia byť s výnimkou ľadvín úplne vybrané, ak je to možné, pri vyhovujúcich hygienických podmienkach.

21. Je zakázané hydinu nafukovať, čistiť ju látkou alebo plniť jatočne upravené telo čímkoľvek než jedlými drobami hydiny porazenej na tomto bitúnku.

    Časti hydiny a droby musí byť balené spôsobom stanoveným v bode 35.

22. Je zakázané jatočne upravené telo sekať, vynímať z neho mäso alebo s ním inak manipulovať pred dokončením prehliadky. Úradný veterinárny lekár môže predpísať iné manipulovanie s týmto telom, ak to prehliadka vyžaduje.

23. Zabavené mäso vyhlásené za nevhodné pre ľudskú výživu podľa bodu 28 alebo jeho použitie pre ľudskú výživu je vylúčené podľa bodu 29, perie a odpad musia byť umiestnené do priestorov alebo nádob uvedených v bode 1 písm. g), h) a i) a musí sa s nimi manipulovať tak, aby bola možnosť kontaminácie znížená na minimum.

24. Po prehliadke a vypitvaní musí byť čerstvé hydinové mäso okamžite očistené a ochladené v súlade s hygienickými požiadavkami.

KAPITOLA V

VETERINÁRNA PREHLIADKA PO PORÁŽKE

25. Všetky časti zvieraťa musia byť po porážke okamžite prehliadnuté.

26. Prehliadka po porážke musí byť vykonaná pri dostatočnom osvetlení.

27. Prehliadka po porážke zahŕňa:

    a) adspekciu porazeného zvieraťa;

    b) ak je to nevyhnutné, prehmatanie a narezanie porazeného zvieraťa;

    c) zistenie odchýlok v konzistencii, farbe, pachu, prípadne chuti;

    d) ak je to nevyhnutné, laboratórne testy.

KAPITOLA VI

ROZHODNUTIE ÚRADNÉHO VETERINÁRNEHO LEKÁRA PRI PREHLIADKE PO PORÁŽKE

28. 1. Hydina sa vyhlási za úplne nevhodnú pre ľudskú výživu, ak prehliadka odhalí nižšie uvedené skutočnosti:
   — príčinu smrti inú ako porážku;
   — všeobecnú kontamináciu;
   — veľké zranenia a bodkovité krvácanie na slizniciach a seróznych blanách;
   — odchýlku farby, pachu a chuti;
   — hnilobu;
   — odchýlku v konzistencii;
   — vysoký stupeň odtučnenia;
   — opuchy;
   — prítomnosť vody v bruchu;
   — žltačku;
   — infekčnú chorobu;
   — apergilózu;
   — toxoplazmóza;
   — rozšírenie podkožných a svalových parazitov;
   — maligné alebo početné nádory;
   — leukózu;
   — otravu.

   2. Časti porazeného zvieraťa, ktoré vykazujú lokalizované traumatické zmeny, ktoré nemajú vplyv na zbytok mäsa, sa vyhlásia za nevhodné pre ľudskú výživu.

29. Z použitia pre ľudskú výživu sú vylúčené tieto vnútornosti: priedušnice, pľúca oddelené od jatočne upraveného tela podľa bodu 20, pažerák, hrvoľ, črevo a žlčník.

KAPITOLA VII

OZNAČOVANIE ZDRAVOTNEJ NEZÁVADNOSTI

30. Za vydanie označovania zdravotnej nezávadnosti je zodpovedný úradný veterinárny lekár, ktorý má na tieto účely k dispozícii:

   a) nástroje pre označenie zdravotnej nezávadnosti mäsa, ktoré sa odovzdávajú asistujúcemu personálu iba v dobe samotného označovania a na dobu nevyhnutnú na tento účel;

   b) štítky a baliace materiály, ak už majú označenie uvedené v bode 31 a pečate uvedené v bode 31. Tieto štítky, baliace materiály a pečate sa odovzdajú požadovanému počtu asistujúceho personálu na dobu, keď musia byť použité.

31. Označenie zdravotnej nezávadnosti sa skladá z:

   a) pri nebalených jatočne upravených telách, pečať na každom tele.

   Pečať musí byť použitá tak, aby nemohla byť znovu použitá; musí byť z odolného materiálu spĺňajúceho všetky hygienické požiadavky a dostatočne veľkého, by sa na ňu mohli zapísať všetky uvedené povinné informácie v dokonale čitateľnej forme:

   — v hornej časti, prvé dve písmená krajiny vývozu veľkými písmenami,

   — v strede, číslo veterinárneho schválenia bitúnku,

   — v spodnej časti jedna zo skratiek: CEE, EEG alebo EWG.

   Písmená a čísla musia byť vysoké 0,2 cm.

b) pri balených jatočne upravených telách a častiach jatočne upravených tiel, pečiatky na obale, ktorý musí byť uzatvorený tak, aby po otvorení nemohol byť znovu použitý.

Obal musí byť z dostatočne silného materiálu spĺňajúceho všetky hygienické požiadavky; pečiatka musí uvádzať tie isté informácie, ktoré sú požadované pri pečati a nápisy musia mať tú istú veľkosť;

c) pri droboch, ktoré nie sú obsiahnuté v jatočne upravenom tele, pečiatky na obale ako je uvedené v písmene b) alebo pečiatka na štítku, ktorý je jasne viditeľný a pevne pripevnený k baleniu. Štítok musí byť pripojený takým spôsobom, aby bol pri otvorení balenia zničený.

Pečiatka musí byť atramentová a mať oválny tvar so šírkou 6,5 cm a výškou 4,5 cm. Musia byť na nej uvedené nasledujúce informácie v dokonale čitateľnej forme:

— v hornej časti, názov krajiny vývozu veľkými písmenami,

— v strede, číslo veterinárneho schválenia bitúnku,

— v spodnej časti, jedna zo skratiek: CEE, EEG alebo EWG.

Písmená musia byť 0,8 cm vysoké a čísla 1,1 cm.

KAPITOLA VIII

VETERINÁRNE OSVEDČENIE

32. Originál veterinárneho osvedčenia, ktorý musí čerstvé hydinové mäso sprevádzať počas prepravy do krajiny určenia musí byť vydané úradným veterinárnym lekárom v dobe naloženia. Veterinárne osvedčenie musí mať formu a obsah uvedený v prílohe IV. Musí byť vydané aspoň v jazyku krajiny určenia a obsahovať informácie uvedené v jeho vzore podľa prílohy IV.

KAPITOLA IX

SKLADOVANIE

33. Po schladení uvedenom v bode 24 musí byť čerstvé hydinové mäso skladované pri teplote, ktorá nesmie nikdy prekročiť + 4 °C.

KAPITOLA X

BALENIE

34. a) Balenia (napríklad krabice a kartóny) musia spĺňať hygienické predpoklady, najmä:

— nesmú mať vplyv na organoleptické vlastnosti mäsa;

— nesmú prenášať látky, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie;

— musia byť dostatočne pevné, aby mäso účinne chránili počas prepravy a ďalšieho manipulovania s ním.

b) Balenia môžu byť znovu použité na mäso, ak sú vyrobené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré sa ľahko čistia a boli pred opätovným použitím vyčistené a vydezinfikované.

35. Ak je čerstvé hydinové mäso zabalené do baliaceho materiálu (napríklad plastové fólie), s ktorým je v priamom styku, musia byť splnené hygienické požiadavky.

Tieto balenia musia byť priesvitné a bezfarebné a musia spĺňať požiadavky bodu 34 písm. a); nesmú sa znovu používať na balenie mäsa.

Časti hydiny alebo droby oddelené od jatočne upraveného tela musia byť vždy zabalené do pevne uzatvoreného obalu, ktorý spĺňa požiadavky uvedené vyššie.

KAPITOLA XI

PREPRAVA

36. Čerstvé hydinové mäso musí byť prepravované vo vozidlách a nádobách upravených a vybavených tak, aby boli po celú dobu prepravy zachovaná teplota uvedená v kapitole IV.

37. Prepravný prostriedok určený na prepravu čerstvého hydinového mäsa sa nesmie používať na prepravu živých zvierat alebo iných produktov, ktoré môžu byť pre mäso škodlivé alebo ho môžu kontaminovať, iba ak potom, čo boli tieto produkty vyložené, vyčistené a vydezinfikované, prípadne dezodorizované.

38. Čerstvé hydinové mäso môže byť prepravované spolu s látkami, ktoré môžu mať vplyv na jeho vôňu alebo mu môžu dať inú vôňu iba vtedy, ak sú prijaté vhodné opatrenia.

39. Čerstvé mäso nesmie byť prepravované vo vozidlách alebo nádobách, ktoré neboli vyčistené a vydezinfikované.

40. Úradný veterinárny lekár pred naložením zaistí, aby prepravné vozidlá, nádoby a podmienky naloženia spĺňali hygienické požiadavky tejto kapitoly.

PRÍLOHA II

POŽIADAVKY NA POMOCNÝCH PRACOVNÍKOV

1. Pomocnými pracovníkmi sa môžu stať iba osoby, ktoré:
   a) predložia osvedčenie príslušného orgánu o bezúhonnosti;
   b) majú príslušné základné vzdelanie;
   c) sú na takúto prácu fyzicky spôsobilí;
   d) preukážu, že majú dodatočné odborné vedomosti pri skúške spôsobilosti.
2. Bez toho, aby sa to dotklo bodov 7 a 8 kapitoly II prílohy I, nesmie sa pomocným pracovníkom stať osoba, ktorá:
   a) vykonáva činnosť, ktorá by mohla pre čerstvé hydinové mäso znamenať riziko infekcie;
   b) vykonáva činnosť ako mäsiar, riadi bitúnok alebo tam pracuje v inom postavení, obchoduje s hydinou alebo krmivom pre hydinu, je poradcom v oblasti krmív pre hydinu, je chovateľom hydiny alebo zamestnancom v poľnohospodárskom podniku.
3. Skúšku uvedenú v bode 1 písm. d) organizuje príslušný ústredný orgán členského štátu alebo orgán menovaný týmto členským štátom. Iba tie osoby, ktoré preukážu, že prešli trojmesačným praktickým výcvikom pod dohľadom úradného veterinárneho lekára, sa môžu podrobiť skúške.
4. Skúška uvedená v bode 3 sa skladá z teoretickej a praktickej časti a zahŕňa nižšie uvedené oblasti:
   a) Teoretická časť:
      — základné vedomosti z anatómie a fyziológie hydiny;
      — základné vedomosti z anatomickej patológie hydiny;
      — základné vedomosti z hygieny, najmä hygieny v priemysle;
      — metódy a postupy porážky, prípravy, balenia a prepravy hydiny;
      — znalosť právnych a správnych predpisov týkajúcich sa výkonu ich práce.
   b) Praktická časť:
      — prehliadka a zhodnotenie hydiny určenej na porážku;
      — prehliadka a zhodnotenie porazenej hydiny;
      — určenie druhov zvierat prostredníctvom prehliadky typických častí zvieraťa;
      — určenie počtu častí porazenej hydiny, na ktorých sa objavili zmeny, a ich vysvetlenie:
      — prehliadka mäsa na linke.

PRÍLOHA III

VZOR

ZDRAVOTNÉ OSVEDČENIE

pre hydinu prepravovanú z hospodárstva na bitúnok

Príslušný orgán ..... Číslo [1] .....

I. **Identifikácia zvierat**

Druh zvierat .....

Počet zvierat .....

Identifikačné značky .....

II. **Pôvod zvierat**

Adresa hospodárstva pôvodu .....

.....

III. **Miesto určenia zvierat**

Zvieratá sú prepravované do nasledujúcich bitúnkov:

.....

nasledujúcim dopravným prostriedkom: .....

IV. **Potvrdenie**

Dolu podpísaný úradný veterinár potvrdzuje, že hore uvedené zvieratá boli v hore uvedenom hospodárstve prehliadnuté pred porážkou dňa ..... o hodine a boli ..... posúdené ako zdravé.

Vyhotovené v ..... dňa .....

(podpis úradného veterinára)

.....

[1] Nepovinný údaj.

PRÍLOHA IV

VZOR

ZDRAVOTNÉ OSVEDČENIE

pre čerstvé hydinové mäso (1) určené pre dodanie do členského štátu EHS

Krajina vývozu ..... Číslo (2) .....

Príslušné ministerstvo .....

Príslušný orgán .....

Odkaz (2) .....

I. **Identifikácia mäsa**

Mäso z .....
(druh zvieraťa)

Druh častí .....

Druh balenia .....

Počet balení .....

Čistá váha .....

II. **Pôvod mäsa**

Adresa(y) a číslo(a) veterinárneho schválenia bitúnku(ov) .....

.....

.....

III. **Miesto určenia mäsa**

Mäso bude odoslané z .....
(miesto naloženia)

do .....
(krajina a miesto určenia)

týmto prepravným prostriedkom (3) .....

Meno a adresa odosielateľa .....

.....

Meno a adresa príjemcu .....

.....

IV. **Potvrdenie**

Ja, dole podpísaný úradný veterinár potvrdzujem, že:

a) — hydina uvedená vyššie ([4]),

— balenie mäsa uvedené vyššie ([4]),

nesie označenie, že mäso pochádza zo zvierat porazených na schválenom bitúnku;

b) toto mäso bolo schválené za vhodné pre ľudskú výživu pri veterinárnej inšpekcii prevedenej v súlade so smernicou Rady z 15. januára 1971 o hygienických otázkach obchodu s čerstvým hydinovým mäsom;

c) prepravné prostriedky, nádoby a podmienky naloženia tejto zásielky spĺňajúce hygienické požiadavky stanovené v uvedenej smernici.

Vyhotovené v ..... dňa .....

(podpis úradného veterinára)

.....

([1]) Čerstvé hydinové mäso: čerstvé mäso z týchto druhov: sliepka domáca, moriak a morka, perlička, kačka a hus. Za čerstvé mäso sa považuje tiež mäso, ktoré bolo ošetrené chladom.
([2]) Nepovinný údaj.
([3]) Pri železničných vagónoch a nákladných áut uveďte registračné označenie a pri lietadlách číslo letu.
([4]) Nehodiace sa škrtnite.