31992L0116

15.3.1993 ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ L 62/1

SMĚRNICE RADY 92/116/EHS

ze dne 17. prosince 1992,

kterou se mění a aktualizuje směrnice 71/118/EHS o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na článek 43 uvedené smlouvy,

s ohledem na návrh Komise ([1]),

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu ([2]),

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru ([3]),

vzhledem k tomu, že drůbeží maso je zahrnuto do seznamu produktů v příloze II Smlouvy; že produkce a obchod s drůbežím masem představuje významný zdroj příjmu pro obyvatelstvo výdělečně činné v zemědělství;

vzhledem k tomu, že k zajištění racionálního rozvoje tohoto odvětví a ke zvýšení jeho produktivity musí být na úrovni Společenství stanoveny hygienické předpisy týkající se produkce a uvádění na trh;

vzhledem k tomu, že směrnice 71/118/EHS ([4]) stanovila veterinární předpisy, které musí být dodržovány při obchodu drůbežím masem;

vzhledem k tomu, že Společenství musí v období do 31. prosince 1992 přijmout opatření určená k postupnému zavedení vnitřního trhu tvořícího oblast bez vnitřních hranic;

vzhledem k tomu, že směrnice 89/662/EHS ([5]) stanovila pravidla o kontrolách, která mají být uplatňována s cílem dotvoření vnitřního trhu, a zejména odstranila veterinární kontroly na hranicích členských států; že pokud se týká obchodu, musí tato pravidla platit pro čerstvé drůbeží maso;

vzhledem k tomu, že k dosažení tohoto cíle je nezbytné změnit pravidla stanovená ve směrnici 71/118/EHS za účelem jejich uvedení do souladu s novým přístupem na úrovni Společenství;

vzhledem k tomu, že prvotní odpovědnost za soulad s touto směrnicí by měli nést producenti a příslušný orgán by měl být povinen sledovat provádění této zásady vlastními kontrolami;

vzhledem k tomu, že předmětem této úpravy musí být zejména standardizace hygienických požadavků na produkci, skladování a přepravu drůbežího masa;

vzhledem k tomu, že se zdá být nezbytné vyjmout některé typy přímého prodeje z rámce působnosti této směrnice;

vzhledem k tomu, že tato směrnice by se neměla vztahovat na některé produkty prodávané přímo producentem spotřebiteli;

([1]) Úř. věst. C 36, 14.2.1992, s. 9; Úř. věst. C 84, 2.4.1990, s. 71; Úř. věst. C 276, 23.10.1991, s. 10 a Úř. věst. C 262, 14.10.1981, s. 3.
([2]) Úř. věst. C 183, 15.7.1991, s. 56; a Úř. věst. C 129, 20.5.1991, s. 166.
([3]) Úř. věst. C 332, 31.12.1990, s. 56.
([4]) Úř. věst. L 55, 8.3.1971, s. 23. Směrnice naposled pozměněná směrnicí 90/654/EHS (Úř. věst. L 353, 17.12.1990, s. 48).
([5]) Úř. věst. L 395, 30.12.1989, s. 13. Směrnice ve znění směrnice 91/496/EHS (Úř. věst. L 286, 24.9.1991, s. 56).

vzhledem k tomu, že je možné, že některá zařízení činná před 1. lednem 1992 nebudou v důsledku zvláštních okolností schopna dodržovat všechna pravidla stanovená touto směrnicí;

vzhledem k tomu, že by měl být zaveden systém schvalování pro zařízení, která vyhovují hygienickým požadavkům stanoveným touto směrnicí, spolu s kontrolním postupem Společenství, aby bylo zajištěno, že podmínky pro takové schvalování se dodržují;

vzhledem k tomu, že zařízení s nízkou produkční kapacitou by měla být schvalována na základě zjednodušených strukturálních a infrastrukturálních kritérií, která vyhovují předpisům pro hygienu stanoveným v této směrnicí;

vzhledem k tomu, že označování drůbežího masa je nejvhodnějším způsobem uspokojujícím příslušné orgány místa určení, že zásilka vyhovuje ustanovením této směrnice; že osvědčení o zdravotní nezávadnosti by mělo zůstat zachováno za účelem ověření místa určení některého drůbežího masa, kde je z veterinárních hledisek zachováváno;

vzhledem k tomu, že produkty uváděné na trh Společenství a pocházející ze třetích zemí musí poskytovat stejný stupeň ochrany, pokud jde o lidské zdraví; že by proto měly být ve vztahu k těmto produktům požadovány záruky rovnocenné zárukám, které skýtají produkty pocházející ze Společenství a že by měly podléhat zásadám a pravidlům kontrol obsaženým ve směrnici Rady 90/675/EHS ze dne 10. prosince 1990, kterou se stanoví zásady organizace veterinární kontroly produktů dovážených do Společenství ze třetích zemí ([1]);

vzhledem k tomu, že je třeba poskytnou nezbytnou lhůtu pro stanovení systému inspekcí Společenství k zajištění, že třetí země budou plnit záruky stanovené v této směrnici, měly by vnitrostátní předpisy těchto zemí pro kontroly zůstat po přechodnou dobu zachovány;

vzhledem k tomu, že Komise by měla být pověřena úkolem přijmout některá opatření k provádění této směrnice; že by za tímto účelem měly být stanoveny postupy zakládající úzkou a účinnou spolupráci mezi Komisí a členskými státy v rámci Stálého veterinárního výboru;

vzhledem k tomu, že v důsledku zvláštních zásobovacích potíží Řecké republiky vyplývajících z její zeměpisné polohy, by měly být tomuto členskému státu přiznány zvláštní odchylky; že z týchž důvodů by měla být odlehlým oblastem poskytnuta dodatečná doba k dosažení souladu s požadavky této směrnice;

vzhledem k tomu, že přijetím zvláštních pravidel pro produkty zahrnuté touto směrnicí není dotčeno přijetí předpisů pro hygienu a bezpečnost potravin, ohledně kterých předložila Komise návrh na rámcovou směrnici;

vzhledem k tomu, že lhůtou pro provedení této směrnice do vnitrostátního práva nesmí být dotčeno zrušení veterinárních kontrol na hranicích ke dni 1. ledna 1993;

vzhledem k tomu, že za účelem jasnosti by měla být směrnice 71/118/EHS aktualizována,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Název, články a přílohy směrnice 71/118/EHS se nahrazují zněním v příloze B této směrnice.

Článek 2

1. V čl. 3 odst. A směrnice Rady 77/99/EHS ze dne 21. prosince 1976 o hygienických otázkách obchodu masnými výrobky uvnitř Společenství ([2]) se bod 2 mění takto:

a) první pododstavec se nahrazuje tímto:

„2. byly připraveny z čerstvého masa, jak je definováno v čl. 2 bodu d) pod podmínkou, že maso dovezené ze třetí země musí splňovat minimální požadavky kapitoly III směrnice 71/118/EHS a musí být kontrolováno v souladu se směrnicí 90/675/EHS;“

b) v úvodní části druhého pododstavce se za odkaz na směrnici 64/433/EHS doplňuje toto:

„kapitola IX čl. 4 odst. 1 písm. a) třetí pododstavec přílohy I směrnice 71/118/EHS a obecně veškeré maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě podle pravidel Společenství“.

2. Směrnice Komise 80/879/EHS ze dne 3. září 1980 o označení zdravotní nezávadnosti čerstvého drůbežího masa ve velkých dalších baleních ([3]) se zrušuje.

3. V čl. 3 odst. 4 bodu i) směrnice Rady 92/45/EHS ze dne 16. června 1992 o hygienických a veterinárních otázkách usmrcování volně žijící zvěře a uvádění masa volně žijící zvěře na trh ([4]) se druhý pododstavec nahrazuje tímto:

„Ustanovení bodu 68 kapitoly XII směrnice 71/118/EHS o označení zdravotní nezávadnosti čerstvého drůbežího masa ve velkých dalších baleních se použije přiměřeně na maso malé volně žijící zvěře;“.

([1]) Úř. věst. L 373, 31.12.1990, s. 1. Směrnice ve znění směrnice 91/496/EHS (Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 56).

([2]) Úř. věst. L 26, 31.1.1977, s. 85. Směrnice aktualizovaná směrnicí 92/5/EHS (Úř. věst. L 57, 2.3.1992, s. 1) a naposledy pozměněná směrnicí 92/45/EHS (Úř. věst. L 268, 14.9.1992, s. 35).

([3]) Úř. věst. L 251, 24.9.1980, s. 10. Směrnice ve znění rozhodnutí 92/189/EHS (Úř. věst. L 87, 2.4.1992, s. 25).

([4]) Úř. věst. L 268, 14.9.1992, s. 35.

4. Směrnice 91/494/EHS ze dne 26. června 1991 o veterinárních podmínkách pro obchod s čerstvým drůbežím masem uvnitř Společenství a jeho dovoz ze třetích zemí [1] se mění takto:

a) v čl. 3 odst. A se bod 6 nahrazuje tímto:

„6. je, pokud je určeno pro členský stát nebo oblast členského státu uznané jako prosté Newcastleské choroby nebo z členského státu po tranzitu přes třetí zemi, doprovázeno osvědčením o zdravotní nezávadnosti uvedeným v příloze;“

b) příloha se nahrazuje přílohou A této směrnice.

5. V článku 2 bodě 3 druhém odstavci směrnice Rady 91/495/EHS ze dne 27. listopadu 1990 o hygienických a veterinárních otázkách produkce králičího masa a masa farmové zvěře a uvádění tohoto masa na trh [2], se slova „v článku 1 směrnice 71/118/EHS“ nahrazují slovy „v článku 2 směrnice 71/118/EHS“.

Článek 3

1. Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do dne 1. ledna 1994, vyjma případu, kdy se zařízení nacházejí:

— v odlehlých oblastech v souladu s článkem 17 směrnice 90/675/EHS [3] včetně – pokud se týče Španělského království – Kanárských ostrovů a s článkem 13 směrnice 91/496/EHS [4], a

— v nových spolkových zemích Spolkové republiky Německa zahrnutých do restrukturalizačních plánů,

u kterých musí dosáhnout souladu s touto směrnicí nejpozději do 1. ledna 1995; produkty z těchto zařízení musí být uváděny na trh v dotyčných oblastech.

Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Tato opatření přijatá členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

2. Členské státy sdělí Komisi znění hlavních ustanovení vnitrostátních předpisů, které přijmou v oblasti působnosti této směrnice.

3. Skutečností, že lhůta pro provedení této směrnice je stanovena do 1. ledna 1994, není dotčeno odstranění veterinárních kontrol na hranicích, stanovené ve směrnici 89/662/EHS.

Článek 4

Tato směrnice je určena členským státům.

V Bruselu dne 17. prosince 1992.

Za Radu

předseda

J. GUMMER

---

(1) Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 35.
(2) Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 41.
(3) Směrnice Rady ze dne 10. prosince 1990, kterou se stanoví zásady organizace veterinární kontroly produktů dovážených do Společenství ze třetích zemí (Úř. věst. č. 373, 31.12.1990, s. 1). Směrnice ve znění směrnice 91/496/EHS (Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 56).
(4) Směrnice Rady ze dne 15. července 1991, kterou se stanoví zásady organizace veterinárních kontrol zvířat dovážených do společenství ze třetích zemí a kterou se mění směrnice 89/662/EHS, 90/425/EHS a 90/675/EHS (Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 56). Směrnice ve znění směrnice 91/628/EHS (Úř. věst. L 340, 11.12.1991, s. 17).

PŘÍLOHA A

„PŘÍLOHA

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

čerstvého drůbežího masa (1)

Číslo (2): .....

Místo nakládky: .....

Ministerstvo: .....

Útvar: .....

Odkaz (2): .....

I. **Identifikace masa**

Maso z: .....
(druh zvířete)

Povaha částí: .....

Způsob balení: .....

Počet částí nebo balíků: .....

Měsíc(e) a rok(y) zmrazení: .....

Čistá hmotnost: .....

II. **Původ masa**

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení schválených jatek: .....

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení bourárny(en): .....

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení schváleného(ných) chladírenského(kých) skladu(ů): .....

III. **Místo určení masa**

Maso bude odesláno z: .....
(místo nakládky)

do: .....
(země a místo určení)

těmito dopravními prostředky (3): .....

Jméno a adresa odesílatele: .....

.....

Jméno a adresa příjemce: .....

.....

(1) Čerstvým drůbežím masem se rozumí maso těchto druhů drůbeže: kura domácího, krocanů a krůt, perliček, kachen, husí, křepelek, holubů, bažantů a koroptví, které nepodstoupilo žádnou konzervaci. Chlazené a zmrazené maso se však považuje za čerstvé maso.

(2) Nepovinné.

(3) V případě kamiónů a nákladních automobilů uveďte registrační značku, u letadla číslo letu a v případě lodí jméno a, je-li třeba, číslo kontejneru.

IV. **Potvrzení**

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař potvrzuji, že výše popsané drůbeží maso vyhovuje požadavkům směrnice Rady 91/949/EHS ze dne 26. června 1991 o veterinárních předpisech pro obchod s čerstvým drůbežím masem uvnitř Společenství a jeho dovoz ze třetích zemí a rovněž požadavkům čl. 3 odst. A) bodu 1 druhého pododstavce uvedené směrnice, jestliže je takové maso určeno pro členský stát nebo oblast členského státu, který je uznán za prostý Newcastleské choroby."

V ..... dne .....

.....

(podpis úředního veterinárního lékaře)

PŘÍLOHA B

Směrnice Rady 71/118/EHS o hygienických otázkách produkce čerstvého drůbežího masa a jeho uvádění na trh

KAPITOLA I

Obecná ustanovení

Článek 1

Tato směrnice stanoví hygienické předpisy pro produkci a uvádění na trh čerstvého drůbežího masa.

Tato směrnice se neuplatňuje na porcování a skladování čerstvého drůbežího masa v maloobchodech nebo provozovnách přilehlých k prodejním místům, jestliže porcování a skladování je provozováno výhradně za účelem přímých dodávek spotřebiteli; takové operace stále podléhají hygienickým kontrolám stanoveným vnitrostátními předpisy pro maloobchod.

Článek 2

Pro účely této směrnice platí definice stanovené v čl. 2 odst. l) až n) a q) až s) směrnice 77/99/EHS ([1]).

Kromě toho platí tyto definice:

1. „*drůbežím masem*“ se rozumějí všechny k lidské spotřebě vhodné části domácí drůbeže těchto druhů: kura domácího, krocanů a krůt, perliček, kachen a hus;

2. „*čerstvým drůbežím masem*“ se rozumí drůbeží maso vakuově balené nebo balené v ochranné atmosféře, které nebylo podrobeno žádnému konzervačnímu procesu vyjma chlazení nebo zmrazení;

3. „*jatečně upraveným tělem*“ se rozumí celé tělo kusu drůbeže uvedené v bodě 1, po vykrvení, oškubání a vykuchání; avšak odstranění srdce, jater, plic, žaludku, volete a ledvin, oddělení nohou u hleznového kloubu a odstranění hlavy, jícnu nebo průdušnice není povinné;

4. „*částmi jatečně upraveného těla*“ se rozumějí části těla vyjmenované v bodu 3;

5. „*droby*“se rozumí čerstvé drůbeží maso jiné, než maso jatečně upraveného těla vyjmenované v bodu 3, i když je přirozeně spojeno s tělem, jakož i hlava a nohy, jsou-li dodávány odděleně od těla;

6. „*vnitřnostmi*“ se rozumí droby z hrudních, břišních a pánevních dutin a také, je-li to vhodné, průdušnice, jícen a vole;

7. „*úředním veterinárním lékařem*“ se rozumí veterinář jmenovaný příslušným orgánem členského státu;

8. „*pomocným veterinárním pracovníkem*“ se rozumí osoba úředně jmenovaná příslušným orgánem podle čl. 8 odst. 2 ku pomoci úředního veterinárního lékaře;

9. „*veterinární prohlídkou před porážkou*“ se rozumí prohlídka živé drůbeže prováděná v souladu s kapitolou VI přílohy I;

10. „*veterinární prohlídkou po porážce*“ se rozumí prohlídka poražené drůbeže po porážce, v jatkách, prováděná v souladu s kapitolou VIII přílohy I;

11. „*dopravními prostředky*“ se rozumějí nákladní motorová vozidla, železniční vozidla a letadla a nákladové prostory lodí nebo kontejnery pro přepravu po zemi, moři a vzduchem;

12. „*zařízením*“ se rozumí schválené jatky, schválená bourárna, schválený chladírenský sklad, schválené přebalovací středisko nebo celek sdružující několik takových zařízení.

KAPITOLA II

Pravidla pro produkci Společenství

Článek 3

I. 1. Čerstvé drůbeží maso musí vyhovovat těmto podmínkám:

A. Jatečně upravená těla a droby musí:

a) pocházet ze zvířat prohlídnutých před porážkou v souladu s kapitolou VI přílohy I a být uznány za vhodné k porážce a k uvedení na trh s drůbežím masem;

b) být získány ze schválených jatek s výhradou vlastní kontroly v souladu s čl. 6 odst. 2 a kontrol příslušných orgánů v souladu s článkem 8;

([1]) Úř. věst. L 26, 31.1.1977, s. 85. Směrnice aktualizovaná směrnicí 92/5/EHS (Úř. věst. L 57, 2.3.1992, s. 1) a naposledy pozměněná směrnicí 92/45/EHS (Úř. věst. L 268, 14.9.1992, s. 35).

c) být zpracovány za dostatečných hygienických podmínek v souladu s kapitolou VII přílohy I;

d) být prohlédnuty po porážce v souladu s kapitolou VIII přílohy I a nebýt shledány nevhodnými k lidské spotřebě v souladu s kapitolou IX přílohy I;

e) být vybaveny označením zdravotní nezávadnosti vyhovujícím požadavkům kapitoly XII přílohy I s tím, že takové označení není třeba u jatečně upravených těl, která mají být porcována v tomtéž zařízení;

f) s nimi být, po veterinární prohlídce po porážce, zacházeno v souladu s bodem 46 kapitoly VII přílohy I a musí být skladovány v souladu s kapitolou XIII přílohy I za uspokojivých hygienických podmínek;

g) být vhodně uloženy do dalšího balení v souladu s kapitolou XIV přílohy I; je-li použito ochranné balení, musí vyhovovat požadavkům uvedené kapitoly.

Je-li třeba, může být přijato rozhodnutí k doplnění ustanovení této kapitoly postupem podle článku 21 s přihlédnutím zejména k různým formám obchodní úpravy za předpokladu, že takové formy vyhovují hygienickým předpisům;

h) být přepravovány v souladu s kapitolou XV přílohy I;

i) k nim být během přepravy přiložen:

— buď obchodní doklad, který musí:

— uvádět, kromě náležitostí stanovených v bodu 66 kapitoly XII přílohy I, kódová čísla, podle nichž mohou příslušné orgány pro dozor určit zařízení původu, jakož i úředního veterinárního lékaře odpovědného za provedení veterinární kontroly v den, kdy bylo maso vyprodukováno,

— příjemce uchovat alespoň jeden rok, aby jej bylo možno, na vyžádání příslušného orgánu, předložit,

— nebo osvědčení o zdravotní nezávadnosti, uvedené v příloze VI v případě čerstvého drůbežího masa zmíněného v článku 2 z jatek nacházejících se v oblasti nebo pásmu zakázaném z veterinárních důvodů, nebo v případě čerstvého drůbežího masa určeného k odeslání do jiného členského státu po tranzitu přes třetí zemi v zaplombovaném dopravním prostředku.

Pravidla pro použití tohoto tiskopisu, a zejména pravidla týkající se umístění kódových čísel a pro shodu jednoho nebo více seznamů k identifikaci příslušných orgánů, se stanoví postupem podle článku 21.

B. 1. Části jatečně upravených těl nebo vykostěné maso musí:

a) být rozporcováno a/nebo vykostěno, ve schválených bourárnách a zkontrolováno v souladu s článkem 6;

b) být rozporcováno a získáno v souladu s požadavky kapitoly VII přílohy I a pocházet:

— ze zvířat poražených ve Společenství a vyhovujících požadavkům stanoveným v písmenu a) tohoto článku,

— z jatečně upravených těl drůbeže dovezené ze třetích zemí v souladu s kapitolou III přílohy I, bodě A podrobené kontrolám stanoveným ve směrnici 90/675/EHS ([1]);

c) být zkontrolováno podle ustanovení čl. 8 písm. i), b) a ii);

d) vyhovovat požadavkům bodu A písm. c), h) a i) tohoto článku;

e) být zabaleno v prvním a dalším balení nebo označeno v souladu s bodem A písm. e) a g) tohoto článku na místě, nebo v přebalovacích střediscích zvlášť za tímto účelem schválených příslušným orgánem;

f) bylo skladováno za uspokojivých hygienických podmínek v souladu s kapitolou XIII přílohy I.

2. Zpracovává-li bourárna jiné čerstvé maso než drůbeží, musí takové maso vyhovovat odpovídajícím standardům směrnic 64/433/EHS ([2]), 91/495/EHS ([3]) a 92/45/EHS ([4]).

C. Čerstvé maso, které bylo skladováno v souladu s touto směrnicí v chladírenském skladu schváleném členským státem a kterým nebylo poté manipulováno jinak než v souvislosti se skladováním, musí splňovat požadavky bodu A písm. c), e), g) a h) a bodě B tohoto článku nebo to musí být čerstvé drůbeží maso dovezené ze třetích zemí v souladu s kapitolou III a musí být zkontrolováno v souladu se směrnicí 90/675/EHS.

([1]) Úř. věst. L 373, 31.12.1990, s. 1. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/496/EHS (Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 56).
([2]) Úř. věst. 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/497/EHS (Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 69).
([3]) Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 41.
([4]) Úř. věst. L 268, 14.9.1992, s. 35.

II. Členské státy se mohou odchýlit od požadavků bodě A, jestliže zemědělci s roční produkcí vyšší než 10 000 kusů drůbeže druhů zmíněných v bodu 1 druhého odstavce článku 2 dodávají čerstvé drůbeží maso pocházející z jejich hospodářství v malých množstvích:

— buď přímo konečnému spotřebiteli v hospodářství nebo na týdenních trzích v nejbližším sousedství jejich hospodářství,

— nebo maloobchodníkům se zřetelem k přímému prodeji konečnému spotřebiteli za předpokladu, že takoví maloobchodníci vykonávají svou činnost v tomtéž místě jako producent, nebo v sousedním místě.

Členské státy mohou určit rozsah, v jakém se výše uvedená transakce, odchylně od bodu B, může týkat i částí těl.

Tato odchylka se nevztahuje na pojízdný prodej, zásilkový prodej, nebo v případě maloobchodníků, prodej na tržišti.

Výše uvedené transakce nadále podléhají kontrolám zdravotní nezávadnosti stanoveným ve vnitrostátních předpisech.

III. Aniž jsou dotčeny veterinární požadavky Společenství, nevztahuje se kromě toho odstavec 1 na:

a) čerstvé drůbeží maso určené pro jiné užití než k lidské spotřebě;

b) čerstvé drůbeží maso určené na výstavu, pro zvláštní studie nebo rozbor za předpokladu, že úřední kontrola umožní zajistit, že maso se nepoužije k lidské spotřebě a že bude po provedení zvláštních studií nebo rozboru, s výjimkou masa použitého pro rozbor, zničeno;

c) čerstvé drůbeží maso určené výlučně jako dodávky mezinárodním organizacím.

Článek 4

1. Členské státy zajistí, aby čerstvé drůbeží maso, kromě požadavků čl. 3 odst. I bodu A) a aniž jsou dotčena pravidla Společenství o vyšetřování zvířat a čerstvého masa na přítomnost reziduí, podléhalo:

a) testům na rezidua, jestliže úřední veterinární lékař má na základě zjištění veterinárních prohlídek před porážkou nebo jiných informací, podezření na jejich přítomnost,

b) odběru vzorků stanovenému v příloze IV bodu odst. I směrnice 92/117/EHS ([1]).

Testy stanovené v bodě a) musí být prováděny za účelem zjištění přítomnosti reziduí farmakologicky účinných látek a jejich derivátů, dodržování období pozastavení, jakož i zjištění jiných látek přenosných na drůbeží maso, které jsou při spotřebě čerstvého drůbežího masa lidskému zdraví nebezpečné nebo škodlivé.

Testování zmíněné v předcházejícím pododstavci se musí provádět v souladu s ověřenými metodami, které jsou vědecky uznány, zejména s těmi, které jsou stanoveny na úrovni Společenství nebo na mezinárodní úrovni.

Musí být možné vyhodnotit výsledky šetření za použití referenčních metod stanovených postupem podle odstavce 3.

Jsou-li výsledky pozitivní, přijme úřední veterinární lékař vhodná opatření s ohledem na vzniklé nebezpečí, a zejména:

— zesílí kontroly chované drůbeže nebo veškerého množství masa získaného za technologicky stejných podmínek, které tudíž může představovat stejné nebezpečí,

— zesílí kontroly na ostatní hejna v hospodářstvích původu, a pokud se problém znovu objeví, přijme vůči hospodářství původu vhodná opatření,

— v případě kontaminace okolí přijme opatření týkající se řetězce produkce.

2. Tolerance látek zmíněných v odstavci 1, kromě látek, o nichž se zmiňuje směrnice 86/366/EHS ([2]), se určí postupem podle nařízení (EHS) č. 2377/90 ([3]).

([1]) Směrnice Rady 92/117/EHS ze dne 17. prosince 1992 o ochranných opatřeních proti některým zoonózám a některým původcům zoonóz u zvířat a v produktech živočišného původu se zaměřením na předcházení ohniskům infekce a otravám z potravin (viz s. 38 v tomto čísle Úředního věstníku).

([2]) Úř. věst. L 221, 7.8.1986, s. 43.

([3]) Nařízení Rady (EHS) č. 2377/90 ze dne 26. června 1990, kterým se stanoví postup Společenství pro stanovení maximálních limitů reziduí veterinárních léčivých přípravků v potravinách živočišného původu (Úř. věst. L 224, 18.8.1990, s. 1). Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (EHS) č. 675/92 (Úř. věst. L 73, 19.3.1992, s. 8).

3. Referenční metody se stanoví postupem podle článku 21.

Stejným postupem může být přijato rozhodnutí rozšířit šetření i na jiné látky, než které jsou zmíněny v odstavci 1.

4. Do doby vstupu v platnost prováděcích pravidel k tomuto článku zůstávají v platnosti vnitrostátní předpisy s výhradou obecných ustanovení Smlouvy.

Článek 5

1. Aniž jsou dotčeny směrnice 91/494/EHS ([1]), 81/602/EHS ([2]) a 88/146/EHS ([3]) a omezení zavedená směrnicí 92/117/EHS, nesmí být drůbeží maso uvedeno na trh za účelem lidské spotřeby, jestliže:

a) pochází z drůbeže napadené chorobou zmíněnou ve směrnici 91/494/EHS;

b) vykazuje stopy reziduí v množstvích přesahujících přípustnou hodnotu, která má být stanovena v souladu s čl. 4 odst. 2, nebo bylo ošetřeno antibiotiky, přípravky na tenderizaci masa nebo konzervanty, pokud tyto konzervanty nebyly povoleny podle právních předpisů Společenství, s tím, že látky používané speciálně k zadržování vody jsou zakázány, jakož i jakékoliv množství drůbežího masa získaného za podobných technologických podmínek, které tudíž může představovat stejné nebezpečí;

c) pochází ze zvířat, u nichž byla zjištěna jedna ze závad uvedených na seznamu v bodě 53 písm. a) kapitoly IX přílohy I;

d) bylo prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě podle bodů 53 písm. b) a 54 kapitoly IX přílohy I.

2. Do doby vstupu v platnost předpisů Společenství zůstávají touto směrnicí nedotčeny předpisy členských států týkající se ošetření drůbežího masa ionizujícím a ultrafialovým zářením. Všechny obchody s produkty, které podstoupily tento typ ošetření, podléhají ustanovení čl. 5 odst. 2 směrnice 89/662/EHS. Za tímto účelem nesmí členský stát původu, který použil takové ošetření, dodávat produkty tímto způsobem ošetřené do členského státu, jehož právní předpisy takové ošetřování na jeho území zakazují a který v rámci Stálého veterinárního výboru o existenci takového zákazu informoval Komisi a ostatní členské státy.

([1]) Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 35.
([2]) Úř. věst. L 222, 7.8.1981, s. 32. Směrnice ve znění směrnice 85/358/EHS (Úř. věst. L 191, 23.7.1985, s. 46).
([3]) Úř. věst. L 70, 16.3.1988, s. 16.

Článek 6

1. Každý členský stát sestaví seznam jiných schválených zařízení, než která jsou uvedena v článku 7 a z nichž u každého musí být uvedeno číslo veterinárního schválení. Tento seznam pošle ostatním členským státům a Komisi.

Jednotné číslo schválení může být uděleno zařízení zpracovávajícímu nebo balícímu produkty získané ze surovin zahrnutých pod jednu ze směrnic zmíněných v čl. 2 písm. d) směrnice 77/99/EHS.

Příslušný orgán zařízení neschválí, pokud není přesvědčen, že vyhovuje této směrnici.

Zjistí-li se, že hygiena je nepostačující a jestliže opatření stanovená v druhém odstavci bodu 51 kapitoly VIII přílohy I se ukáží jako nedostatečná k nápravě situace, příslušný vnitrostátní orgán schválení pozastaví.

Jestliže provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce nenapraví zjištěné nedostatky ve lhůtě stanovené příslušným vnitrostátním orgánem, odejme tento orgán schválení.

Dotyčné členské státy zde vezmou ohled na závěry každé kontroly provedené v souladu s článkem 10. Ostatní členské státy a Komise jsou informovány o odnětí schválení.

2. Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce musí provádět pravidelné kontroly obecné hygieny týkající se podmínek produkce v jeho zařízení, mimo jiné formou mikrobiologických kontrol.

Do kontrol musí být zahrnuto nádobí, armatury a strojní zařízení na všech stupních produkce a, je-li třeba, i produkty.

Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce musí být schopen oznámit, na požádání příslušného orgánu, úředního veterinárního lékaře nebo znalce veterinárního oboru Komise povahu, frekvenci a výsledky prováděných kontrol, spolu se jménem kontrolující laboratoře, je-li třeba.

Povaha kontrol, jejich frekvence, jakož i metody odebírání vzorků a metody bakteriologického vyšetřování se stanoví postupem podle článku 21.

3. Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce sestavuje program odborného vzdělávání umožňující pracovníkům plnění podmínek hygienické produkce upravených pro produkční strukturu.

Úřední veterinární lékař příslušný pro zařízení musí být zapojen do plánování a provádění uvedeného programu.

4. Provozovatel bourárny nebo přebalovacího střediska, majitel nebo jeho zástupce musí vést záznamy o čerstvém drůbežím mase, jež se do zařízení dostává a zařízení opouští, a specifikovat povahu přijatého drůbežího masa.

5. Kontrola a dozor nad zařízeními se musí provádět pod odpovědností úředního veterinárního lékaře, kterému mohou být, v souladu s čl. 8 odst. 2, nápomocni při čistě materiálních úkolech pomocní veterinární pracovníci. Úřední veterinární lékař musí mít v každé době volný přístup do všech částí zařízení, aby bylo zajištěno dodržování této směrnice.

Úřední veterinární lékař musí pravidelně analyzovat výsledky kontrol stanovených v odstavci 2. Na základě této analýzy může provádět další mikrobiologická vyšetřování na všech stupních produkce nebo produktů.

Výsledky těchto analýz musí být zaneseny do zprávy, jejíž závěry a doporučení se oznamují provozovateli zařízení, majiteli nebo jeho zástupci, který musí zjednat nápravu zjištěných nedostatků s ohledem na zlepšení hygieny.

Článek 7

A. V souladu s přílohou II mohou členské státy přiznat jatkám, které zpracovávají méně než 150 000 kusů drůbeže za rok, odchylku ze strukturálních nebo infrastrukturálních požadavků přílohy I za předpokladu, že splňují tyto podmínky:

1. dotyčná zařízení musí podléhat zvláštní veterinární registraci a musí jim být uděleno zvláštní číslo schválení spojené s místní dozorčí jednotkou.

   Aby mohl být schválen příslušným vnitrostátním orgánem, musí:

   a) zařízení splňovat podmínky pro schválení stanovené v příloze II;

   b) provozovatel jatek, majitel nebo jeho zmocněnec vést záznam o:

      — drůbeži dostávající se do zařízení a o jatečných produktech, které jej opouštějí,

      — provedených kontrolách,

      — výsledcích těchto kontrol.

      Tyto informace musí být sděleny příslušnému orgánu na jeho žádost;

   c) jatky musí oznámit orgánu veterinární péče čas porážky a počet kusů a původ drůbeže a poslat mu kopii osvědčení o zdravotní nezávadnosti uvedeného v příloze IV;

   d) úřední veterinární lékař nebo pomocný veterinární pracovník musí být přítomen při kuchání, aby bylo zajištěno dodržování hygienických předpisů stanovených v kapitolách VII a VIII přílohy I.

      V případě, že úřední veterinární lékař, ani pomocný veterinární pracovník nemohou být při porážce přítomni, nesmí maso opustit jatky, dokud nebude provedena prohlídka po porážce v souladu s čl. 8 odst. 2, ještě v den porážky, s výjimkou případu, kdy jde o maso, na které se vztahuje bod 49 kapitoly VIII přílohy I;

   e) příslušný orgán musí sledovat odbytový řetězec masa přicházejícího ze zařízení a patřičné odpovídající značení produktů prohlášených za nevhodné k lidské spotřebě, jakož i jejich následné určení a užití.

      Členské státy sestaví seznam zařízení, jimž byla přiznána tato odchylka, a předloží tento seznam a všechny jeho následné změny Komisi;

   f) příslušný orgán musí zajistit, aby čerstvé maso ze zařízení zmíněných v bodu e) bylo označováno razítky nebo štítky schválenými k tomuto účelu postupem podle článku 21, uvádějícími správní obvod a zdravotnickou jednotku, pod které zařízení spadá;

2. odchylky může příslušný orgán přiznat v souladu s přílohou II bourárnám, které se nenacházejí ve schváleném zařízení a které jsou schváleny podle čl. 4 odst. 2 směrnice 64/433/EHS za předpokladu, že bourárna nezpracovává více než tři tuny týdně s výhradou dodržování požadavků na teplotu stanovených v bodě 49 kapitoly VIII přílohy I.

   Ustanovení kapitol VIII a X a bodu 64 kapitoly XI přílohy I se nevztahují na skladování a porcování v zařízeních jmenovaných v prvním pododstavci;

3. maso, které bylo uznáno za vyhovující hygienickým požadavkům a požadavkům kontroly zdravotní nezávadnosti stanoveným touto směrnicí, musí být označeno razítkem uvádějícím správní obvod zdravotnické jednotky odpovědné za zařízení původu. Vzor tohoto razítka se určí postupem podle článku 21;

4. maso musí být

i) drženo jen pro přímý prodej na místním trhu, čerstvé nebo zpracované, maloobchodníkům nebo spotřebitelům, předem nebalené;

ii) přepravováno ze zařízení odběrateli za hygienických podmínek pro přepravu.

B. Veterinární znalci Komise mohou, ve spolupráci s příslušným vnitrostátním orgánem, a pokud je to nezbytné pro jednotné provádění tohoto článku, provádět kontroly na místě v reprezentativním počtu zařízení, kterým byla přiznána odchylka z podmínek stanovených v tomto článku.

C. Členské státy se mohou odchýlit od strukturálních požadavků stanovených v kapitole I v důsledku nízké kapacity chladírenských skladů, v nichž je maso skladováno, pouze je-li zabaleno v dalším balení.

D. Prováděcí pravidla pro provádění tohoto článku se stanoví postupem podle článku 21.

E. Rada do dne 1. ledna 1998 přezkoumá na základě zprávy Komise ustanovení tohoto článku.

Článek 8

1. Členské státy zajistí, aby:

a) všechna hospodářství dodávající drůbež druhů zmíněných v čl. 2 bodě 1 druhém odstavci do jatek byla pod veterinárním dozorem;

b) bylo zaručeno, že:

i) v jatkách schválených v souladu s článkem 6 bude po celou dobu při prohlídce po porážce přítomen alespoň jeden úřední veterinární lékař;

ii) v bourárnách schválených v souladu s článkem 6 bude přítomen člen kontrolního týmu zmíněného v odst. 2 třetím pododstavci alespoň jednou denně, když je maso zpracováváno, aby kontroloval obecnou hygienu zařízení a vedl záznam o čerstvém mase dostávajícím se do zařízení a opouštějícím jej;

iii) v chladírenských skladech byl pravidelně přítomen člen kontrolního týmu zmíněného v odst. 2 třetím pododstavci.

2. Úřednímu veterinárnímu lékaři mohou pomáhat pomocní veterinární pracovníci přidělení mu pod jeho pravomoc a odpovědnost při provádění těchto operací:

a) jestliže plní podmínky v bodě 3 písm. a) přílohy III a shromažďují informace potřebné pro stanovení nákazového statusu hejna původu v souladu s kapitolou VI přílohy I, které úřední veterinární lékař používá při stanovení diagnózy;

b) jestliže plní podmínky hygieny stanovené v bodu 3 písm. b) přílohy III:

i) při kontrole dodržování hygienických podmínek stanovených v kapitolách I, V, VII a X přílohy I a přílohy II, a podmínek stanovených v bodu 47 přílohy I;

ii) při zjišťování, zda se při prohlídce po porážce nevyskytují případy zmíněné v bodě 53 kapitoly IX přílohy I;

iii) při provádění kontroly stanovené pod písm. a) a b) druhého odstavce bodu 47 kapitoly VIII přílohy I a zvláště kvality posudku jatečně upravených těl a odřezků za předpokladu, že úřední veterinární lékař je skutečně schopen dohlížet na práci pomocných veterinárních pracovníků na místě;

iv) při dohledu nad označováním zdravotní nezávadnosti, stanoveným v bodu 67 kapitoly XII přílohy 1;

v) při provádění hygienických kontrol porcovaného a skladovaného masa;

vi) při sledování dopravních vozidel nebo kontejnerů a podmínek nakládky stanovených v kapitole XV přílohy I.

Pomocnými veterinárními pracovníky mohou být jmenovány pouze osoby splňující požadavky přílohy III a které absolvovaly zkoušku organizovanou příslušným ústředním orgánem členského státu nebo orgánem jmenovaným uvedeným ústředním orgánem.

Aby mohli poskytovat výše zmíněnou pomoc, musí být pomocní veterinární pracovníci součástí kontrolního týmu pod dohledem a odpovědností úředního veterinárního lékaře. Musí být nezávislí na dotyčném zařízení. Příslušný orgán dotyčného státu stanoví složení kontrolního týmu pro každé zařízení tak, aby úřední veterinární lékař byl schopen dohlížet na výše uvedené činnosti.

Prováděcí pravidla pro poskytování pomoci zmíněné v tomto článku se, pokud je to nezbytné, stanoví postupem podle článku 21.

3. Příslušný orgán může povolit pracovníkům zařízení, kteří absolvovali zvláštní školení úředního veterinárního lékaře, pro které musí být do 1. října 1993 stanovena obecná kritéria postupem podle článku 21, vykonávat činnosti stanovené pod písm. a) a b) druhého odstavce bodu 47 kapitoly VIII přílohy I pod přímým dohledem úředního veterinárního lékaře.

Článek 9

Členské státy pověří ústřední útvar nebo orgán úkolem shromáždit a využívat výsledky prohlídek před porážkou a po porážce, prováděných úředním veterinárním lékařem a ve vztahu k diagnóze chorob přenosných na člověka.

Je-li taková choroba diagnostikována, musí být výsledky takového zvláštního případu co nejdříve oznámeny příslušným veterinárním orgánům odpovědným za dozor nad hejnem, z něhož tato drůbež pocházela.

Členské státy předloží Komisi informace o některých chorobách, zvláště byly-li diagnostikovány choroby přenosné na člověka.

Komise postupem podle článku 21 stanoví prováděcí pravidla k tomuto článku, zejména s ohledem na:

— pravidelnost, s jakou musí být informace předkládány Komisi,

— druh informací,

— chorobu, na kterou se má shromažďování informací vztahovat,

— postupy pro shromažďování a využívání informací.

Článek 10

1. Veterinární znalci Komise mohou, pokud je to nezbytné pro jednotné provádění této směrnice a ve spolupráci s příslušnými vnitrostátními orgány, provádět kontroly na místě. Přitom mohou ověřovat, formou kontroly reprezentativního procentního podílu zařízení, zda příslušné orgány kontrolují, dodržují-li schválená zařízení tuto směrnici. Komise informuje členské státy o výsledcích provedených kontrol.

Členský stát, na jehož území se kontroly provádějí, musí poskytnou znalcům Komise veškerou pomoc, kterou potřebují pro plnění jejich úkolu.

Obecná ustanovení pro provádění tohoto článku musí se přijmou postupem podle článku 21.

Po obdržení stanoviska členských států ve Stálém veterinárním výboru připraví Komise doporučení týkající se pravidel, která mají být dodržována při provádění kontrol stanovených v tomto odstavci.

2. Do 1. ledna 1995 Rada přezkoumá tento článek na základě zprávy Komise, k níž mohou být připojeny návrhy.

Článek 11

Členské státy mohou odchylně od požadavků čl. 3 kapitoly I bodu A písmene a) povolit omračování, vykrvování a škubání drůbeže určené pro produkci játrových paštik ve výkrmně za předpokladu, že se tyto činnosti provádějí v odděleném prostoru, vyhovujícím podmínkám stanoveným v kapitole II bodu 14 písm. b) přílohy I, a že v souladu s kapitolou XV přílohy I jsou vykuchaná, jatečně upravená těla ihned přepravována do schválené bourárny, která je vybavena zvláštním prostorem určeným pod bodem ii) v druhé odrážce bodu 15 písm. b), kapitoly III přílohy I v případě, kdy jatečně upravená těla musí být vykuchána do 24 hodin pod dozorem úředního veterinárního lékaře.

Článek 12

1. Členské státy mohou povolit použití postupu chlazení čerstvého drůbežího masa ponorem do vody, jestliže je prováděno v souladu s podmínkami stanovenými v bodech 42 a 43 kapitoly VII přílohy I. Chlazené čerstvé maso získané tímto postupem může být prodáváno buď chlazené nebo zmrazené.

2. Členské státy, v nichž je tento postup používán, musí informovat Komisi a ostatní členské státy co nejdříve, v každém případě však do 1. ledna 1994.

3. Členské státy nesmí bránit zavádění na své území čerstvého drůbežího masa chlazeného v souladu s body 42 a 43 kapitoly VII přílohy I, jestliže je tento postup chlazení uveden v průvodním dokladu uvedeném v čl. 3 odst. I písm. A bodě i) za předpokladu, že:

a) buď bylo maso po chlazení zmrazeno bez zbytečného odkladu;

b) nebo bylo chlazené drůbeží maso vyprodukováno za týchž podmínek na jejich území.

Článek 13

Pravidla stanovená ve směrnici 89/662/EHS [1] se vztahují zejména na kontrolu původu, na organizaci a průběžných kontrol, které mají být prováděny členským státem určení, a na ochranná opatření, která mají být zavedena.

KAPITOLA III

Ustanovení pro dovoz do Společenství

Článek 14

A. Podmínky pro uvádění na trh čerstvého drůbežího masa dovezeného ze třetích zemí musí být posuzovány postupem podle článku 21 jako přinejmenším rovnocenné podmínkám stanoveným pro prodej čerstvého drůbežího masa získaného v souladu s články 3 až 6 a 8 až 13.

[1] Úř. věst. L 395, 30.12.1989, s. 13. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 90/654/EHS (Úř. věst. L 353, 17.12.1990, s. 48).

B. Za účelem jednotného provádění bodu A se musí uplatňovat tyto odstavce:

1. Aby mohlo být dováženo do Společenství, musí čerstvé drůbeží maso:

a) pocházet ze třetích zemí nebo částí třetích zemí uvedených na seznamu podle čl. 9 odst. 1 a 2 směrnice 91/494/EHS a splňovat požadavky této směrnice;

b) pocházet ze zařízení, za které příslušný orgán třetí země poskytl Komisi záruky, že tato zařízení splňují požadavky této směrnice;

c) být doprovázeno osvědčením zmíněným v článku 12 směrnice 91/494/EHS doplněným prohlášením, že maso splňuje požadavky kapitoly II a všechny další podmínky, nebo nabídnout rovnocenné záruky zmíněné v bodu 2 písm. b) tohoto odstavce. Je-li to potřeba, obsah tohoto prohlášení se stanoví postupem podle článku 21.

2. Postupem podle článku 21 se stanoví toto:

a) seznam Společenství zařízení, která vyhovují požadavkům uvedeným pod písmenem b). Do doby sestavení uvedeného seznamu si smějí členské státy podržet kontroly stanovené v čl. 11 odst. 2 směrnice 90/657/EHS a vnitrostátní veterinární osvědčení požadované pro zařízení, která podléhají schválení podle vnitrostátních předpisů;

b) zvláštní podmínky a rovnocenné záruky vztahující se k požadavkům této směrnice, jiné než ty, které umožňují, aby maso nebylo připuštěno k lidské spotřebě v souladu s čl. 3 odst. 1 bodem A písm. d), a ty, které jsou stanoveny v kapitole VI, bodech 42 a 43 kapitoly VII a v kapitole VIII přílohy I. Takové podmínky a záruky mohou být méně přísné než ty, které jsou stanoveny v článcích 3 až 6 a 8 až 13.

3. Znalci Komise a členských států provádějí kontroly na místě, aby ověřili, zda:

a) záruky poskytnuté třetí zemí, týkající se podmínek produkce a uvedení na trh lze považovat za rovnocenné zárukám uplatňovaným ve Společenství;

b) jsou plněny podmínky odstavců 1 a 2.

Znalce z členských států odpovědné za tyto kontroly musí jmenovat Komise, na návrh členských států.

Tyto kontroly se provádějí na účet Komise, která nese náklady s nimi spojené. Frekvence a postupy pro tyto kontroly se stanoví postupem podle článku 21.

4. Než budou provedeny kontroly uvedené v odstavci 3 platí pro kontrolu ve třetích zemích nadále vnitrostátní předpisy, s výhradou informací v rámci Stálého veterinárního výboru, všech případů nedodržování hygienických předpisů, které byly při těchto kontrolách zjištěny.

Článek 15

Seznam stanovený v čl. 14 bodu B) odst. 2 může obsahovat pouze třetí země nebo části třetích zemí:

a) z nichž dovoz není zakázán podle článků 9 až 12 směrnice 91/494/EHS;

b) které vzhledem ke svým právním předpisům a organizaci svých orgánů veterinární péče a svých kontrolních útvarů, zmocnění těchto útvarů a dohledu, kterému podléhají, byly uznány v souladu s čl. 3 odst. 2 směrnice 72/462/EHS [1] nebo čl. 9 odst. 2 směrnice 91/494/EHS, jako schopné zaručit provádění svých platných právních předpisů; nebo

c) jejichž orgány veterinární péče, za něž jsou schopny ručit, že hygienické požadavky, přinejmenším rovnocenné těm, které stanoví kapitola II, jsou plněny.

Článek 16

1. Členské státy zajistí, aby do Společenství bylo dováženo jen čerstvé drůbeží maso, jestliže:

— je doprovázeno osvědčením stanoveným v čl. 14 bodu B odst. 1 písm. c),

— vyhovělo při kontrolách požadovaných směrnicí 90/675/EHS.

2. Až do doby stanovení prováděcích pravidel k této kapitole:

— platí nadále vnitrostátní předpisy vztahující se na dovoz ze třetích zemí, pro které nebyly takové požadavky přijaty na úrovni Společenství za předpokladu, že nejsou výhodnější než předpisy, které jsou stanoveny v čl. 14 bodu B odst. 2 písm. b),

[1] Úř. věst. L 302, 31.12.1972, s. 28. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/688/EHS (Úř. věst. L 377, 31.12.1991, s. 18).

— se musí dovoz konat za podmínek stanovených v čl. 11 odst. 2 směrnice 90/675/EHS.

Článek 17

Zásady a pravidla stanovená ve směrnici 90/675/EHS se uplatňují se zvláštním odkazem na organizaci a pokračování kontrol, které mají členské státy provádět, a na ochranná opatření, která mají být provedena.

Až do doby realizace rozhodnutí stanovených v čl. 8 odst. 3 směrnice 90/675/EHS, se musí dovoz konat v souladu s čl. 11 odst. 2 uvedené směrnice.

KAPITOLA IV

Závěrečná ustanovení

Článek 18

1. Ustanovení příloh se nevztahují na zařízení nacházející se na některých ostrovech Řecké republiky, jestliže produkce těchto zařízení je vyhrazena výlučně pro místní spotřebu.

2. Prováděcí pravidla k 1 se stanoví postupem podle článku 21. Tímtéž postupem může být rozhodnuto změnit ustanovení uvedeného odstavce vzhledem k postupnému rozšiřování norem Společenství na všechna zařízení na ostrovech zmíněných v uvedeném odstavci.

Článek 19

Přílohy mění Rada usnášející se kvalifikovanou většinou na návrh Komise, zejména aby je přizpůsobila technologickému a vědeckému pokroku.

Článek 20

Postupem podle článku 21 lze stanovit:

— zvláštní podmínky pro schvalování zařízení na velkoobchodních trzích,

— pravidla pro označování produktů z přebalovacího střediska a pravidla postupů pro dohled, umožňující zjistit zařízení původu suroviny.

Článek 21

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese věc Stálému veterinárnímu výboru (dále jen „výbor“), stanovenému rozhodnutím 68/361/EHS ([1]), neprodleně jeho předseda, a to buď z vlastního podnětu, nebo na žádost zástupce některého členského státu.

2. Zástupce Komise předloží výboru návrh opatření, která mají být přijata. Výbor zaujme stanovisko k návrhu ve lhůtě, kterou může předseda stanovit podle naléhavosti věci. Stanovisko se přijímá většinou stanovenou v čl. 148 odst. 2 Smlouvy pro přijímání rozhodnutí, které má Rada přijímat na návrh Komise. Hlasům zástupců členských států je přidělena váha stanovená v uvedeném článku. Předseda nehlasuje.

3. a) Komise přijme zamýšlená opatření a ihned je provede, jsou-li v souladu se stanoviskem výboru.

b) Pokud navrhovaná opatření nejsou v souladu se stanoviskem výboru nebo pokud výbor žádné stanovisko nezaujme, předloží Komise Radě neprodleně návrh opatření, která mají být přijata. Rada se usnese kvalifikovanou většinou.

Pokud se Rada neusnese do tří měsíců ode dne, kdy jí byl návrh předán, přijme navrhovaná opatření Komise a ihned je provede s výjimkou případů, kdy se Rada proti opatřením vysloví prostou většinou.

Článek 22

Tato směrnice je určena členským státům.

([1]) Úř. věst. L 255, 18.10.1968, s. 23.

PŘÍLOHA I

KAPITOLA I

OBECNÉ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení musí mít alespoň:

1. v prostorách, kde se čerstvé maso získává, opracovává nebo na místech a chodbách, kudy se čerstvé maso přepravuje:

   a) vodovzdornou podlahovou krytinu, která se snadno čistí a dezinfikuje, odolnou proti hnilobě a položenou tak, aby bylo usnadněno odvádění vody; voda musí být odváděna k odtokům vybaveným mřížkami a sifony, aby se zabránilo zápachu. Avšak:

      — v případě prostor zmíněných v bodě 14 písm. e) kapitoly II, bodu 15 písm. a) kapitoly III a bodu 16 písm. a) kapitoly IV se odvádění vody k odtokům vybaveným mřížkami a sifony nevyžaduje a, v případě prostor zmíněných v bodu 16 písm. a), postačuje zařízení, kterým se voda snadno odstraní,

      — v případě prostorů zmíněných v bodu 17 písm. a) kapitoly IV, kde se skladuje pouze maso balené v prvním nebo dalším balení, a na místech a chodbách, kudy se čerstvé maso přepravuje, postačuje vodovzdorná a hnilobě odolná podlahová krytina;

   b) hladké, odolné, nepropustné stěny, opatřené omyvatelným nátěrem světlé barvy až do výše nejméně dvou metrů; v chladicích nebo mrazicích prostorách a ve skladech musí být stěny natřeny nejméně do výšky skladovaného zboží. Kouty styku stěny s podlahou musí být zaoblené nebo podobně upravené s výjimkou prostorů zmíněných v bodu 17 písm. a) kapitoly IV

      Užití dřevěných stěn v prostorech zmíněných v bodu 17 kapitoly IV není důvodem k odejmutí schválení za předpokladu, že byly postaveny před 1. lednem 1994;

   c) rámy dveří a oken z odolného, korozivzdorného materiálu a, jsou-li dřevěné, opatřené hladkým a nepropustným nátěrem na všech plochách;

   d) izolační materiály, které jsou odolné proti hnilobě a prosté zápachu;

   e) přiměřenou ventilaci a dobrý odvod páry;

   f) přiměřené přírodní osvětlení nebo umělé osvětlení, které nezkresluje barvy;

   g) čistý a snadno čistitelný strop; chybí-li, tedy střechu s vnitřním povrchem vyhovujícím těmto podmínkám;

2. a) co nejblíže pracovišť dostatečný počet zařízení na mytí a dezinfekci rukou a na mytí nástrojů horkou vodou. Kohoutky nesmí být ovladatelné rukou nebo paží.

      Pro mytí rukou musí mít tato zařízení tekoucí horkou a studenou vodu nebo vodu ve směsi vhodné teploty, čisticí a dezinfekční přípravky a hygienické prostředky na osušení rukou;

   b) zařízení pro dezinfekci nástrojů zásobované vodou nejméně 82 °C teplou;

3. vhodné prostředky na ochranu proti škůdcům, jako je hmyz a hlodavci;

4. a) nástroje a pracovní zařízení, jako je automatické zařízení pro opracování masa, bourárenské stoly, stoly s vyměnitelnými bourárenskými deskami, kontejnery, přepravní pásy a pily, vyrobené z kororivzdorného materiálu, které nepoškozují maso a lze je snadno čistit a dezinfikovat. Plochy, které přicházejí nebo by mohly přicházet do styku s masem, včetně svarů a spojů, musí být udržovány hladké. Užití dřeva je zakázáno s výjimkou prostorů, kde jediným skladovaným čerstvým masem je čerstvé kuřecí maso hygienicky zabalené v dalším balení;

   b) antikorozní armatury a pracovní zařízení splňující hygienické požadavky pro:

      — manipulaci s masem,

      — ukládání kontejnerů na maso tak, aby ani maso ani kontejnery nepřicházely do styku s podlahou nebo stěnami;

c) zařízení, včetně vhodně rozmístěných prostorů pro příjem a řazení před expedicí, pro hygienické zacházení a ochranu masa při nakládce a vykládce;

d) zvláštní vodotěsné korozivzdorné kontejnery, s víky a uzávěry bránícími nepovolaným osobám v odebíraní věcí z nich, pro ukládání masa, které není určeno k lidské spotřebě, nebo uzamykatelnou místnost pro takové maso, jestliže jsou množství dostatečná k tomu, aby to bylo nezbytné, nebo jestliže maso není odstraňováno nebo ničeno na konci každého pracovního dne; je-li takové maso odstraňováno potrubím, musí být toto konstruováno a instalováno tak, aby se zabránilo jakémukoliv riziku kontaminace čerstvého drůbežího masa;

e) prostory pro hygienické skladování materiálů pro první a druhé balení, jestliže se v zařízení takové činnosti provádějí;

5. chladicí zařízení pro udržování teploty masa v jádře na úrovních požadovaných touto směrnicí. Toto zařízení musí být vybaveno systémem na odvádění kondenzované vody bez jakékoliv možnosti kontaminace čerstvého drůbežího masa;

6. zařízení pro dodávku pitné vody v přiměřeném množství a pod tlakem ve smyslu směrnice 80/778/EHS [1]. Potrubí užitkové vody musí být jasně odlišeno od potrubí užívaného pro pitnou vodu;

7. přiměřenou dodávku pitné vody ve smyslu směrnice 80/778/EHS;

8. systém odklízení tekutého a pevného odpadu vyhovující hygienickým požadavkům;

9. přiměřeně vybavenou uzamykatelnou místnost výlučně pro orgán veterinární péče, nebo vhodná zařízení v případě skladů zmíněných v kapitole IV a přebalovacích středisek;

10. zařízení umožňující veterinární kontroly stanovené v této směrnici, které mají být účinně prováděny v kteroukoliv dobu;

11. přiměřený počet šaten s hladkými, vodovzdornými, omyvatelnými stěnami a podlahou, umyvadly, sprchami a splachovacími záchody, vybavených tak, aby chránily čisté části budovy před kontaminací.

Záchody se nesmí otvírat přímo do pracovních prostorů. Sprchy nejsou nezbytné v chladicích skladech přijímajících a expedujících pouze hygienicky balené čerstvé maso. Umyvadla musí mít horkou a studenou vod nebo vodu smíšenou na vhodnou teplotu, materiál na čištění a dezinfekci rukou a hygienické prostředky na osušení rukou. Kohoutky umyvadel nesmí být ovladatelné rukou nebo paží. V blízkosti záchodů musí být dostatečný počet umyvadel;

12. místo pro přiměřená zařízení na čištění a dezinfekci prostředků pro přepravu masa s výjimkou případu chladírenských skladů, přijímajících a expedujících pouze hygienicky balené čerstvé maso. Jatky musí mít oddělené místo a oddělená zařízení na čištění a dezinfekci dopravních prostředků a klecí používaných pro dovoz drůbeže na porážku. Tato místa a zařízení však nejsou povinná, jestliže existují ustanovení požadující, aby dopravní prostředky nebo klece byly čištěny a dezinfikovány v úředně schválených zařízeních;

13. místnost nebo bezpečné místo pro uskladnění čistících prostředků, dezinfekčních prostředků a podobných látek.

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ DRŮBEŽÍCH JATEK

14. Navíc proti obecným podmínkám musí mít jatky přinejmenším:

a) místnost nebo krytý prostor, dostatečně velký, který se dá snadno čistit a dezinfikovat, pro prohlídku před porážkou, jak stanoví druhý odstavec bodu 28 kapitoly VI, a aby snadno pojal zvířata zmíněná v bodě 1 druhého odstavce článku 2 této směrnice;

[1] Úř. věst. L 229, 30.8.1980, s. 11. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/692/EHS (Úř. věst. L 377, 31.12.1991, s. 48).

b) prostor pro porážku, dostatečné velký pro omračování a vykrvení na jedné straně a škubání a jakékoliv paření na straně druhé, což se provádí na oddělených místech. Jakékoliv spojení mezi prostorem porážky a místností či prostorem zmíněným pod písmenem a), jiné než úzký otvor, kterým může projít pouze drůbež, musí mít samočinně uzavíratelné dveře;

c) prostor pro kuchání a přípravu, který je dostatečně velký pro kuchání prováděné na místě, dostatečně vzdálený od ostatních pracovišť, nebo oddělený od nich příčkou, aby se zabránilo kontaminaci. Jakékoliv spojení mezi prostorem pro kuchání a přípravu a prostorem pro porážku, jiné než úzký otvor, kterým může projít pouze drůbež, musí mít samočinně uzavíratelné dveře;

d) je-li třeba, i prostor pro expedici;

e) jednu nebo více dostatečně velkých chladicích nebo mrazicích, uzamykatelných komor pro čerstvé drůbeží maso, které bylo zabaveno;

f) místnost nebo prostor pro shromažďování peří, pokud není považováno za odpad;

g) oddělená umyvadla a záchody pro pracovníky zacházejícími se živou drůbeží.

KAPITOLA III

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ BOURÁREN

15. Navíc oproti obecným podmínkám musí mít bourárny přinejmenším:

a) chladicí a mrazicí komory dostatečně velké pro konzervaci masa;

b) — prostor pro porcování, vykosťování a balení,

— pokud se tato operace provádí v bourárně:

i) prostor pro kuchání husí a kachen chovaných pro produkci játrové paštiky, které byly omráčeny, vykrveny a oškubány ve výkrmně;

ii) prostor pro kuchání drůbeže zmíněné v bodě 49 kapitoly VIII;

c) prostor pro balení do dalšího obalu, jestliže se takové operace provádějí v bourárně, pokud nejsou plněny podmínky stanovené v bodě 74 kapitoly XIV;

KAPITOLA IV

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ CHLADÍRENSKÝCH SKLADŮ

16. Navíc oproti obecným podmínkám musí sklady, v nichž je čerstvé maso uloženo v souladu s první odrážkou bodu 69 kapitoly XIII, mít přinejmenším:

a) dostatečné velké chladicí a mrazicí komory, které lze snadno čistit a v nichž může být čerstvé maso skladováno při teplotě stanovené v první odrážce bodu 69;

b) registrační teploměr nebo dálkový registrační teploměr v každém nebo pro každý skladovací prostor.

17. Navíc oproti obecným podmínkám musí sklady, v nichž je čerstvé drůbeží maso uloženo v souladu s druhou odrážkou bodu 69 kapitoly XIII, mít přinejmenším:

a) dostatečné velké chladicí a mrazicí komory, které lze snadno čistit a v nichž může být čerstvé drůbeží maso skladováno při teplotě stanovené v druhé odrážce bodu 69;

b) registrační teploměr nebo dálkový registrační teploměr v každém nebo pro každý skladovací prostor.

KAPITOLA V

HYGIENA ZAMĚSTNANCŮ, PROVOZNÍCH PROSTORŮ A VYBAVENÍ V ZAŘÍZENÍCH

18. Od zaměstnanců se vyžaduje absolutní čistota provozních prostorů a vybavení.

a) Zaměstnanci zacházející s nebaleným masem nebo čerstvým masem v prvním obalu, nebo pracující v místnostech a prostorech, kde se s takovým masem zachází, kde se balí nebo přepravuje, musí zejména nosit čistou a snadno čistitelnou pokrývku hlavy, obuv a pracovní oděv světlé barvy nebo jiné ochranný oděv. Zaměstnanci pracující nebo zacházející s čerstvým masem musí na počátku každého pracovního dne obléci čisté pracovní oděvy a, je-li to třeba, musí takový oděv během dne vyměňovat a musí si během pracovního dne několikrát mýt a dezinfikovat ruce a vždy, když znovu začínají pracovat. Osoby, které přišly do styku s nemocnou drůbeží nebo infikovaným masem, si musí ihned poté pečlivě umýt ruce a paže horkou vodou a dezinfikovat je. Kouření je zakázáno v pracovních prostorech a skladech a na ostatních místech a chodbách, kterými je čerstvé maso přepravováno.

b) Do zařízení nesmí vstoupit žádné zvíře s výjimkou, v případě jatek, zvířat na porážku. Hlodavci, hmyz a ostatní škůdci musí být systematicky hubeni.

c) Zařízení a nástroje používané pro zacházení se živou drůbeží a při práci s čerstvým drůbežím masem, musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu a opravovány. Musí být pečlivě čištěny a dezinfikovány několikrát během pracovního dne, po skončení denní práce a před novým použitím, byly-li znečištěny.

d) Klece pro dodávku drůbeže musí být vyrobeny z korozivzdorného materiálu, musí být snadné je čistit a dezinfikovat. Musí být vyčištěny a vydezinfikovány vždy, když jsou vyprázdněny.

19. Prostory, nástroje a pracovní zařízení se nesmí používat pro jiný účel, než pro práci s čerstvým drůbežím masem, čerstvým masem nebo zvěřinou povolenou v souladu se směrnicemi 91/495/EHS a 92/45/EHS nebo masnými polotovary či výrobky, pokud nejsou před novým použitím vyčištěny a vydezinfikovány.

Toto omezení se nevztahuje na dopravní zařízení užívané v pracovních prostorách zmíněných v bodu 17 písm. a), jestliže je maso opatřeno dalším obalem.

20. Drůbeží maso a kontejnery drůbežího masa nesmí přijít do přímého styku s podlahou.

21. Pitná voda musí být používána pro všechny účely; užitková voda však může být použita pro produkci páry, požární ochranu, chlazení chladicích zařízení a k odstraňování odpadního peří v jatkách za předpokladu, že potrubí instalované pro tento účel vylučuje použití takové vody pro jiné účely a nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace čerstvého masa. Potrubí užitkové vody musí být zřetelně odlišeno od potrubí používaného pro pitnou vodu.

22. — Peří a vedlejší produkty jatek, nevhodné k lidské spotřebě, musí být ihned odstraněny.

— Posyp podlahy pracovních prostorů a skladů čerstvého drůbežího masa pilinami nebo jinou podobnou látkou je zakázán.

23. Čisticí a dezinfekční prostředky a podobné látky musí být používány takovým způsobem, aby neměly na nástroje, pracovní zařízení a čerstvé maso nepříznivý vliv. Po jejich použití musí následovat důkladné opláchnutí takových nástrojů a pracovních zařízení pitnou vodou.

24. Osobám, u nichž je možnost kontaminovat maso, je zakázáno s ním pracovat a zacházet.

Po náboru musí být od každé osoba pracující nebo zacházející s masem vyžádáno, aby se prokázala zdravotním průkazem, že je zdravotně nezávadná pro takové zaměstnání. Lékařský dozor nad takovou osobou se řídí vnitrostátními právními předpisy platnými v dotyčném členském státě.

KAPITOLA VI

VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PŘED PORÁŽKOU

25. a) Úřední veterinární lékař jatek smí povolit porážku zásilky drůbeže z hospodářství, aniž je dotčeno osvědčení uvedené ve vzoru v příloze IV směrnice 90/539/EHS, pouze tehdy, jestliže:

i) drůbež určenou na porážku doprovází osvědčení o zdravotní nezávadnosti stanovené v příloze IV; nebo

ii) 72 hodin před přivezením drůbeže do jatek obdržel doklad stanovený příslušným orgánem, obsahující:

— příslušné aktuální informace o hejnu původu, zejména údaje získané ze záznamů hospodářství zmíněné v bodu 27 písm. a) týkající se druhu drůbeže, která má být poražena,

— důkaz, že hospodářství původu je pod dozorem úředního veterinárního lékaře.

Tyto údaje musí být posouzeny úředním veterinárním lékařem před rozhodnutím, jaká opatření mají být přijata ve vztahu k drůbeži přicházející z dotyčného hospodářství, zejména k typu prohlídky před porážkou.

b) Jestliže podmínky stanovené pod písmenem a) nejsou dodrženy, může úřední veterinární lékař jatek buď porážku odložit, nebo – pokud to vyžaduje dodržování dobrých životních podmínek zvířat – povolit porážku po předchozím provedení testů stanovených v bodě 27 písm. b) a musí nechat v hospodářství, odkud dotyčná drůbež pochází, provést úřední veterinární kontrolu za účelem získání těchto informací. Všechny náklady spojené s prováděním tohoto článku se vyúčtují chovateli v souladu s pravidly, která určí příslušný orgán.

c) V případě chovatelů s roční produkcí nižší než 20 000 kusů kura domácího, 15 000 kachen, 10 000 krůt a krocanů, 10 000 husí nebo rovnocenného množství jiných druhů drůbeže, uvedených v bodě 1 druhého odstavce článku 2, může být prohlídka před porážkou, uvedená v bodě 27 písm. b), provedena v jatkách. V takovém případě musí chovatel předložit prohlášení, že jeho roční produkce nepřesahuje uvedená čísla.

d) Chovatel musí uchovávat záznamy zmíněné v bodě 27 písm. a) po dobu nejméně dvou let, aby mohly být na požádání předloženy příslušnému orgánu.

26. Majitel, osoba zmocněná disponovat drůbeží nebo jejich zástupce musí usnadnit prohlídky před porážkou, a zejména být nápomocen úřednímu veterinárnímu lékaři při všech činnostech považovaných za nezbytné.

Úřední veterinární lékař musí provést prohlídku před porážkou v souladu s odbornými pravidly při dostatečném osvětlení.

27. Prohlídka před porážkou v hospodářství původu zmíněná v bodě 25 musí zahrnovat:

a) kontrolu záznamů chovatele, které musí, podle druhu drůbeže, obsahovat:

— den přivezení drůbeže,

— zdroj drůbeže,

— počet kusů drůbeže,

— skutečnou užitkovost jednotlivých plemen (např. hmotnostní přírůstek),

— úmrtnost,

— dodavatele krmiva,

— typ, období užívání a ukončení užívání doplňkových látek v krmivu,

— spotřebu krmiva a vody,

— vyšetření a diagnózu navštěvujícího veterinárního lékaře, spolu s laboratorními výsledky,

— typ všech léčiv s daty jejich podávání a ukončení podávání drůbeži,

— datum a typ podávaných očkovacích látek,

— hmotnostní přírůstek během období výkrmu,

— výsledky všech předcházejících úředních veterinárních prohlídek drůbeže z téhož hejna,

— počet kusů drůbeže odeslaných na porážku,

— očekávané datum porážky;

b) dodatečné vyšetření potřebné ke stanovení diagnózy, jestliže drůbež:

i) trpí chorobou, která může být přenosná na lidi nebo na zvířata, nebo se chová jednotlivě i hromadně způsobem naznačujícím, že by se choroba mohla vyskytnout;

ii) vykazuje obecné poruchy chování nebo příznaky choroby, která by mohla způsobit, že maso bude nevhodné k lidské spotřebě;

c) pravidelný odběr vzorků vody a krmiva se zřetelem ke kontrole dodržování ochranných lhůt;

d) výsledky testů na zoonotické původce chorob, prováděných v souladu se směrnicí 92/117/EHS.

28. V jatkách úřední veterinární lékař zajistí identifikaci drůbeže, kontrolu shody s kapitolou II směrnice 91/628/EHS ([1]), a zejména kontrolu, zda drůbež neutrpěla během přepravy zranění.

Kromě toho, v případě pochyb o identitě zásilky drůbeže a jestliže drůbež musí být podrobena veterinární prohlídce před porážkou v jatkách v souladu s bodem 25 písm. c), musí úřední veterinární lékař přezkoumat každou klec, zda drůbež nevykazuje příznaky zmíněné v bodě 27 písm. b).

29. Jestliže drůbež nebyla poražena do tří dnů po svém přezkoumání a vystavení osvědčení o zdravotní nezávadnosti stanoveném v bodu 25 písm. a) bodě i):

— jestliže drůbež neopustila hospodářství původu, musí být vystaveno nové osvědčení,

— nebo, po posouzení důvodů odkladu, případně po dalším přezkoumání drůbeže, úřední veterinární lékař jatek povolí porážku, není-li žádný veterinární důvod, který by tomu bránil.

30. Aniž jsou dotčeny požadavky směrnice 91/494/EHS, musí být porážka za účelem lidské spotřeby zakázána, jestliže byly prokázány klinické příznaky těchto chorob:

a) ornitóza,

b) salmonelóza.

Úřední veterinární lékař může na žádost majitele drůbeže nebo jeho zástupce povolit porážku na konci normálního porážkového procesu za předpokladu, že byla podniknuta opatření ke snížení rizika rozšíření bakterií na minimum a k vyčištění a dezinfekci zařízení po porážce s tím, že se s masem z této porážky bude zacházet, jako by bylo prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě.

31. Úřední veterinární lékař musí:

a) zakázat porážku, jestliže má důkaz, že maso z dotyčné drůbeže by bylo nevhodné k lidské spotřebě,

b) odložit porážku, jestliže nebyla dodržena ochranná lhůta na rezidua,

c) zajistit, s ohledem na klinicky zdravou drůbež z hejna, jehož porážka je povinná v rámci programu na kontrolu infekční choroby, aby drůbež byla poražena na konci dne nebo za takových podmínek, aby se zabránilo kontaminaci ostatní drůbeže. Členské státy mohou na svém území nakládat s masem podle svých vnitrostátních předpisů.

32. Úřední veterinární lékař musí neprodleně oznámit příslušnému orgánu jakýkoliv zákaz porážky, uvést důvody a prozatímně umístit drůbež postiženou tímto zákazem na bezpečné místo.

([1]) Úř. věst. L 340, 11.12.1991, s. 17.

KAPITOLA VII

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PORÁŽKU A MANIPULACI S ČERSTVÝM MASEM

33. Do provozních prostorů jatek smí přicházet pouze živá drůbež. Jakmile je do uvedených prostorů přivezena, musí být drůbež ihned po omráčení poražena s výjimkou případu porážky podle náboženského ritu.

34. Vykrvení musí být úplné a musí být provedeno takovým způsobem, aby krev nebyla příčinou kontaminace mimo jatky.

35. Poražená drůbež musí být ihned a úplně oškubána.

36. V případě celkového odstranění vnitřností musí být drůbež vykuchána ihned; v případě částečného odstranění vnitřností nebo při odloženém odstranění vnitřností, ve lhůtě stanovené v bodě 49 kapitoly VIII. Poražená drůbež musí být otevřena tak, aby dutiny a všechny příslušné vnitřnosti mohly být zkontrolovány. Vnitřnosti, které mají být kontrolovány, mohou být za tímto účelem buď odděleny, nebo ponechány v přirozeném spojení v těle poražené drůbeže. Jsou-li vnitřnosti od těla odděleny, musí být zjistitelné, že patří k danému tělu.

    Avšak kachny a husy, chované pro produkci játrových paštik, mohou být vykuchány do 24 hodin za předpokladu, že nevykuchaná jatečně upravená těla jsou co nejdříve zchlazena a pak udržována při teplotě stanovené v první odrážce bodu 69 kapitoly XIII, a přepravována v souladu s hygienickými předpisy.

37. Po kontrole musí být vnitřnosti, které byly vyjmuty, ihned odděleny od jatečně upraveného těla a části nevhodné k lidské spotřebě ihned odstraněny.

    Vnitřnosti nebo části vnitřností ponechané v jatečně upraveném těle musí být, s výjimkou ledvin, pokud je to možné, úplně odstraněny za uspokojivých hygienických podmínek.

38. Je zakázáno vytírat drůbeží maso hadrem nebo plnit jatečně upravená těla čímkoliv jiným než poživatelnými droby nebo krky drůbeže poražené v jatkách.

39. Je zakázáno porcovat nebo odstraňovat či zacházet s drůbeží před ukončením kontroly. Úřední veterinární lékař může předepsat jakékoliv jiné zacházení vyžadované kontrolou.

40. Zabavené maso na jedné straně a maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě v souladu s bodem 53 kapitoly IX, nebo nepovolené k lidské spotřebě v souladu s bodem 54 kapitoly IX na straně druhé a peří a odpad musí být odstraněny co nejdříve do prostorů, zařízení nebo kontejnerů stanovených v bodě 4 písm. d) kapitoly I a bodě 14 písm. e) a f) kapitoly II, a musí s ním být zacházeno tak, aby možnost kontaminace byla snížena na minimum.

41. Po kontrole a vykuchání musí být čerstvé drůbeží maso ihned očištěno a co nejdříve zchlazeno v souladu s hygienickými požadavky na zajištění teploty stanovené v kapitole XIII.

42. Drůbeží maso, které má být podrobeno chlazení ponorem postupem podle bodu 43, musí být okamžitě po vykuchání důkladně omyto ostříkáním a neprodleně ponořeno. Ostříkání musí být provedeno zařízením, které účinně omývá jak vnitřní, tak i vnější povrch jatečně upravených těl.

    Pro jatečně upravená těla o hmotnosti:

    — do 2,5 kg musí být použito nejméně 1,5 litru vody na jedno tělo,

    — mezi 2,5 kg a 5 kg musí být použito nejméně 2,5 litru vody na jedno tělo,

    — 5 kg a více musí být použito nejméně 3,5 litru vody na jedno tělo.

43. Postup chlazení ponorem musí splňovat tyto požadavky:

    a) jatečně upravená těla musí projít jednou nebo více nádržemi s vodou nebo s ledem a vodou, jejichž obsah je průběžně obnovován. Pouze u systému, při němž jsou jatečně upravená těla neustále poháněna mechanickými prostředky, je přijatelný protiproud vody;

b) teplota vody v nádrži nebo nádržích, měřená na vstupu a výstupu jatečně upravených těl, nesmí být vyšší než +16 °C na vstupu a +4 °C na výstupu;

c) musí být prováděno takovým způsobem, aby bylo v co možná nejkratší době dosaženo teploty uvedené v první odrážce bodu 69 kapitoly XIII;

d) minimální průtok vody během celého chladicího postupu zmíněného pod písmenem a) musí být:

— 2,5 litru na jedno tělo o hmotnosti 2,5 kg nebo menší,

— 4 litry na jedno tělo o hmotnosti mezi 2,5 kg a 5 kg,

— 6 litrů na jedno tělo o hmotnosti 5 kg nebo větší.

Jestliže je více nádrží, musí být množství přitékající čerstvé vody a vytékající použité vody v každé nádrži regulováno takovým způsobem, aby postupně klesalo ve směru pohybu těl a čerstvá voda byla rozdělována mezi nádrže tak, aby průtok vody poslední nádrží nebyl menší než:

— 1 litr na jedno tělo o hmotnosti 2,5 kg nebo menší,

— 1,5 litru na jedno tělo o hmotnosti mezi 2,5 kg a 5 kg,

— 2 litry na jedno tělo o hmotnosti 5 kg nebo větší.

Množství vody použité pro první naplnění nádrží nesmí být zahrnuto do výpočtu těchto množství;

e) těla nesmí zůstat v první části přístroje nebo v první nádrži déle než půl hodiny, nebo ve zbývající části přístroje nebo v ostatních nádržích déle, než je nezbytně nutné.

Musí být učiněna všechna předběžná opatření, aby bylo zajištěno, že v případě přerušení procesu bude dodržena doba průchodu těl, stanovená v prvním pododstavci.

Kdykoliv se zařízení zastaví, musí se úřední veterinární lékař před znovuuvedením do provozu sám přesvědčit, že těla stále vyhovují požadavkům této směrnice a jsou vhodná pro lidskou spotřebu nebo, pokud tomu tak není, že jsou přepravena co nejdříve do prostorů stanovených v bodě 4 písm. d) kapitoly I;

f) každý kus zařízení musí být úplně vyprázdněn, vyčištěn a vydezinfikován, kdykoliv je to třeba po skončení práce a alespoň jednou denně;

g) cejchované kontrolní zařízení musí umožňovat přiměřenou a nepřetržitou kontrolu měření a záznamů o:

— spotřebě vody při čištění ostřikem před ponořením,

— teplotě vody v nádrži nebo nádržích v místech vstupu a výstupu těl,

— spotřebě vody během ponoření,

— počtu těl každé z hmotnostních kategorií zmíněných pod písmenem d) a v bodě 42;

h) výsledky různých kontrol prováděných producentem musí být zaznamenány a předloženy na požádání úředním veterinárním lékařům;

i) správné fungování chladicího zařízení a jeho účinek na hygienickou úroveň se vyhodnotí – až do přijetí mikrobiologických metod Společenství postupem podle článku 21 této směrnice, – vědeckými mikrobiologickými metodami uznanými členskými státy srovnáním kontaminace jatečně upravených těl s celkovým obsahem zárodků a obsahem bakterie enterobakteriaceae před a po ponoření. Uvedené srovnání musí být provedeno při prvním uvedení zařízení do provozu, a dále pak periodicky a v každém případě pak vždy, když v zařízení dojde k jakýmkoliv změnám. Fungování různých částí musí být regulováno tak, aby byl zajištěn dostatečný hygienický standard.

44. Do doby ukončení kontroly nesmí být možné, aby nezkontrolovaná těla a droby přišla do styku s těly a droby již zkontrolovanými, a přemisťování, porcování nebo další zacházení s tělem je zakázáno.

45. Nesmí být možné, aby zabavené maso nebo maso prohlášené za nevhodné k lidské spotřebě nebo nepoživatelné vedlejší produkty přišly do styku s masem vhodným k lidské spotřebě, a musí být co nejdříve uloženy do prostorů nebo kontejnerů umístěných a uspořádaných tak, aby se zabránilo jakékoliv kontaminaci ostatního čerstvého masa.

46. Kuchání a zakládání křídel a nohou, manipulace, další ošetření a přeprava masa včetně drobů se musí provádět za dodržování všech hygienických požadavků. Jestliže je takové maso opatřeno dalším obalem, musí se dodržovat podmínky stanovené v bodě 14 písm. d) kapitoly II a být v souladu s kapitolou XIV. Maso balené v dalším a nebo prvním obalu musí být skladováno v prostoru odděleném od nebaleného čerstvého masa.

KAPITOLA VIII

VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PO PORÁŽCE

47. Drůbež musí být kontrolována ihned po porážce při dostatečném osvětlení.

V rámci této kontroly:

a) tyto části:

i) povrch těla drůbeže s výjimkou hlavy a nohou, pokud nejsou určeny k lidské spotřebě;

ii) vnitřnosti a

iii) tělní dutiny,

musí být podrobeny vizuální kontrole a, je-li třeba, kontrole pohmatem a řezem;

b) musí být věnována pozornost:

i) anomáliím v konzistenci, barvě a pachu těl;

ii) větším anomáliím, které jsou následkem operací spojených s porážkou;

iii) správnému fungování zařízení porážky.

Úřední veterinární lékař musí v každém případě:

a) podrobně kontrolovat namátkový vzorek drůbeže odmítnuté při veterinární prohlídce po porážce, jejíž maso bylo prohlášeno za nevhodné k lidské spotřebě v souladu s bodem 53 kapitoly IX;

b) přezkoumat namátkový vzorek 300 kusů drůbeže odebraný z celé zásilky, která byla podrobena prohlídce po porážce ke kontrole vnitřností a tělních dutin;

c) provést zvláštní prohlídku po porážce, jestliže existují jiné příznaky, že maso uvedené drůbeže by mohlo být nevhodné k lidské spotřebě.

Majitel nebo osoba zmocněná s drůbeží nakládat musí při veterinárních prohlídkách po porážce spolupracovat v požadovaném rozsahu. Musí drůbež a drůbeží maso dát k dispozici ve stavu vhodném ke kontrole. Na požádání inspektora musí poskytnout přiměřenou další pomoc. Neplní-li osoba zmocněná k nakládání s drůbeží své závazky ke spolupráci, může být kontrola pozastavena, dokud nebude spolupracovat v požadovaném rozsahu.

48. V případě částečně vykuchané drůbeže (vyvržená drůbež), jejíž vnitřnosti byly okamžitě odstraněny, musí se po vykuchání zkontrolovat alespoň 5 % vnitřností a tělních dutin poražené drůbeže z každé dodávky. Jsou-li během takové kontroly objeveny u více kusů anomálie, musí být zkontrolovány všechny kusy v dodávce v souladu s bodem 47.

49. V případě drůbeže s odloženým vykuchánímm (New York dressed poultry):

a) musí se veterinární prohlídka po porážce vykonat, v souladu s bodem 47, nejpozději do 15 dnů po porážce, během nichž musí být skladována při teplotě nepřesahující +4 °C;

b) nejpozději na konci tohoto období musí být vykuchána v jatkách, kde byla poražena, nebo v jiné schválené bourárně splňující doplňkové požadavky pod číslem ii) v druhé odrážce bodu 15 písm. b) kapitoly III, a v tomto případě musí být doprovázena prohlášením o zdravotní nezávadnosti uvedeným v příloze V;

c) drůbeží maso nesmí být nositelem označení zdravotní nezávadnosti uvedeného v kapitole XII před vykuchánímm zmíněným v bodě b).

50. Vzorky pro vyšetřování na rezidua musí být odebírány na místě a vždy v případě oprávněného podezření. Je-li vyšetřování na rezidua prováděno formou odběru vzorků, musí být vyšetřování prováděno na rezidua uvedená ve skupině A III a skupině B I písm. a) a c) a II písm. a) přílohy I směrnice 86/469/EHS ([1]).

([1]) Úř. věst. L 275, 26.9.1986, s. 36. Směrnice ve znění rozhodnutí 89/187/EHS (Úř. věst. L 66, 10.3.1889, s. 37).

Povinnost vyšetřování na rezidua látek s farmakologickým účinkem zmíněných v čl. 4 odst. 1 druhém pododstavci této směrnice se nevztahuje na drůbež z hospodářství pod veterinárním dozorem, je-li vyšetřování na uvedená rezidua prováděno v hospodářstvích původu.

51. Existuje-li na základě veterinární prohlídky před porážkou nebo po porážce podezření na nějakou chorobu, může si úřední veterinární lékař vyžádat provedení potřebných laboratorních testů, jestliže je považuje za nezbytné na podporu své diagnózy nebo k odhalení látek s farmakologickým účinkem, které by mohly být, vzhledem ke zjištěným patologickým podmínkám, přítomny.

V případě pochyb může úřední veterinární lékař provést další řezy a kontroly příslušných částí drůbeže, nezbytné k dosažení konečné diagnózy.

Jestliže úřední veterinární lékař zjistí, že hygienické předpisy stanovené touto směrnicí jsou očividně porušovány nebo že jsou přiměřené veterinární kontrole kladeny překážky, je zmocněn učinit opatření vůči používání zařízení nebo provozních prostorů a přijmout všechna požadovaná opatření až po, a včetně, omezení produkce nebo přerušení produkčního procesu.

52. Výsledky prohlídky před a po porážce musí úřední veterinární lékař zaznamenat, jestliže jsou diagnostikovány přenosné choroby, oznámit je příslušnému veterinárnímu orgánu odpovědnému za dozor nad hospodářstvím, z něhož drůbež pochází, jakož i majiteli hospodářství původu nebo jeho zástupci, který musí vzít tuto informaci v úvahu, uchovat ji a předat ji úřednímu veterinárnímu lékaři, který bude provádět prohlídku po porážce během následného produkčního období.

KAPITOLA IX

ROZHODNUTÍ ÚŘEDNÍHO VETERINÁRNÍHO LÉKAŘE PO PROHLÍDCE PO PORÁŽCE

53. a) *Drůbeží maso* musí být prohlášeno za naprosto nevhodné k lidské spotřebě, jestliže kontrola po porážce zjistí:

— v orgánech chronickou lokalizaci patogenních mikroorganismů a generalizovanou infekční chorobu přenosnou na člověka,

— systematickou mykózu a místní poškození v orgánech, podezřelá nebo způsobená patogenními původci chorob přenosných na člověka, nebo jejich toxiny,

— rozsáhlý podkožní nebo svalový parazitismus a systematický parazitismus,

— otravu,

— kachexii,

— abnormální zápach, barvu nebo chuť,

— zhoubné nebo mnohonásobné nádory,

— celkové znečištění nebo kontaminaci,

— větší poškození a tečkovité krvácení na sliznicích a na serózních blanách (ecchymosis),

— rozsáhlá mechanická poškození, včetně poškození následkem paření,

— nedostatečné vykrvení,

— rezidua látek přesahující povolené normy nebo rezidua zakázaných látek,

— ascity.

b) Části poražené drůbeže, které vykazují místní poškození nebo kontaminaci, jimiž není dotčena zdravotní nezávadnost zbytku masa, musí být prohlášeny za nevhodné k lidské spotřebě.

54. Z použití k lidské spotřebě se vylučuje hlava oddělená od těla s výjimkou jazyka, hřebenu, laloků a karunkuly a tyto další vnitřnosti oddělené v souladu s bodem 37 kapitoly VII: jícen, vole, střevo a žlučník.

KAPITOLA X

USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE MASA URČENÉHO K PORCOVÁNÍ

55. Jatečně upravené tělo se porcuje na části a vykosťuje pouze ve schválených porcovacích prostorech.

56. Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce musí usnadnit operace pro dozor nad zařízením, zejména nade vším, co se považuje za nezbytné, a musí dát k dispozici nezbytná zařízení k provádění dozoru. Zejména musí být schopen informovat na požádání úředního veterinárního lékaře odpovědného za dozor o zdroji masa dodaného do jeho bourárny a o původu poražené drůbeže.

57. Aniž je dotčen bod 19 kapitoly V, nesmí být maso, které nesplňuje požadavky čl. 3 odst. 1 písm.. B bodu 1 této směrnice, umístěno v schválené bourárně, pokud tam není uloženo ve zvláštních skladových prostorech; musí být porcováno na jiných místech nebo v jiné době než maso, které uvedeným požadavkům vyhovuje. Úřední veterinární lékař musí mít v každé době přístup do všech skladových a pracovních prostorů, aby se přesvědčil, že výše zmíněná ustanovení se přísně dodržují.

58. Čerstvé maso určené k porcování musí být co nejdříve po dovezení umístěno v porcovacím prostoru a do doby, než bude rozporcováno, uskladněno v prostoru stanoveném v bodě 15 písm. a) kapitoly III.

Bez ohledu na bod 41 kapitoly VII však muže být maso přepraveno do porcovacího prostoru přímo z jatek.

V takových případech musí být prostory porážky a porcovací prostory dostatečně blízko sebe a umístěny v téže skupině budov, protože maso, které má být porcováno, musí být přepraveno z jednoho prostoru do druhého jednou operací prodloužením mechanického manipulačního systému z prostoru porážky a porcování musí být provedeno bezprostředně. Jakmile je předepsané porcování a balení dokončeno, musí být maso přepraveno do chladicího prostoru stanoveného v bodě 15 písm. a) kapitoly III.

59. Maso musí být přemístěno do prostorů zmíněných v bodu 15 písm. b), jak je požadováno. Jakmile je porcování, případně balení dokončeno, musí být maso přepraveno do chladicího prostoru stanoveného v bodě 15 písm. a).

60. S výjimkou případů, kdy maso je porcováno ještě teplé, musí se porcování konat pouze až poté, kdy maso dosáhlo teploty nepřesahující +4 °C.

61. Čištění čerstvého masa otíráním hadrem je zakázáno.

62. Porcování se musí provádět takovým způsobem, aby se zabránilo znečištění masa. Úlomky kostí a kousky sražené krve musí být odstraněny. Maso získané při porcování, které není určeno k lidské spotřebě, musí být shromážděno v kontejnerech nebo prostorech zmíněných v bodě 4 písm. d) kapitoly I ve stavu, v jakém se nachází.

KAPITOLA XI

HYGIENICKÁ KONTROLA PORCOVANÉHO A SKLADOVANÉHO MASA

63. Na schválené bourárny, schválená přebalovací střediska a schválené chladírenské sklady musí dohlížet člen kontrolního týmu zmíněného v čl. 8 odst. 2 třetím pododstavci této směrnice.

64. Dozor stanovený v bodu 63 musí zahrnovat tyto úkony:

— dozor nad vstupem a výstupem čerstvého masa,

— kontrolu zdravotní nezávadnosti čerstvého masa nacházejícího se v zařízení,

— dozor nad čistotou provozních prostorů, zařízení a nástrojů, stanovený v kapitole V, a nad hygienou zaměstnanců včetně jejich oděvů,

— jakýkoliv jiný dozor, který úřední veterinární lékař uzná za nezbytný k zajištění souladu s touto směrnicí.

KAPITOLA XII

OZNAČENÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

65. Označení zdravotní nezávadnosti se musí provádět pod dozorem úředního veterinárního lékaře. Úřední veterinární lékař musí dohlížet na:

a) označení zdravotní nezávadnosti masa,

b) štítky a obalový materiál při označování, jak je stanoveno v této kapitole.

66. Označení zdravotní nezávadnosti musí obsahovat:

a) pro maso balené jednotlivě nebo v malých balíčcích,

— v horní části kód země určení velkými písmeny (tj. jednou z těchto):

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,

— uprostřed číslo veterinárního schválení zařízení nebo, kde je to vhodné, bourárny nebo přebalovacího střediska,

— v dolní části jednu z těchto skupin velkých písmen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC nebo EEG.

Písmena a číslice musí být 0,2 cm vysoké;

b) pro velká balení oválnou značku 6,5 cm širokou a 4,5 cm vysokou včetně údajů uvedených v bodě a).

Písmena musí být alespoň 0,8 cm vysoká a číslice alespoň 1 cm vysoké. Kromě toho může označení zdravotní nezávadnosti obsahovat označení umožňující veterináři provádějícímu veterinární prohlídku masa jeho identifikaci.

Materiál použitý pro označení musí vyhovovat hygienickým požadavkům a údaje uvedené pod písmenem a) musí být dokonale čitelné.

67. a) Označení zdravotní nezávadnosti zmíněné v bodě 66 písm. a) musí být umístěno:

— na nebo viditelně pod první obal nebo na dalším obalu jednotlivě balených jatečně upravených těl,

— u jatečně upravených těl, která nejsou balena jednotlivě, na druhé straně uzávěru nebo štítku, který může být použit pouze jednou,

— na nebo viditelně pod první obal nebo na dalším obalu částí jatečně upravených těl nebo drobů balených v malých množstvích.

b) Označení zdravotní nezávadnosti zmíněné v bodu 66 písm. b) musí být umístěno na velkých balících s obsahem jatečně upravených těl, částí těchto těl nebo drobů označených v souladu s písmenem a).

c) Je-li označení zdravotní nezávadnosti na prvním nebo dalším obalu,

— musí být umístěno tak, aby byla při otevření balení zničena, nebo

— musí být první nebo druhé balení zapečetěno tak, aby pečeť nemohla být po otevření znovu použita.

68. Označení zdravotní nezávadnosti jatečně upravených těl, částí těchto těl nebo drobů stanovené v bodě 67 písm. a) není bezpodmínečně nutné v těchto případech:

1. Zásilky jatečně upravených těl včetně těch, u nichž byly části odděleny podle bodu 53 písm. b) kapitoly IX, jsou odeslány ze schválených jatek do schválených bouráren k porcování za těchto podmínek:

a) velká další balení čerstvého drůbežího masa by měla nést na vnější straně označení zdravotní nezávadnosti v souladu s třetí odrážkou bodu 67 písm. a) a bodem 67 písm. c);

b) odesílající zařízení vede záznam o množství, typu a určení zásilek odeslaných v souladu s touto směrnicí;

c) přijímající bourárna vede záznam o množství, typu a původu zásilek přijatých v souladu s touto směrnicí;

d) označení zdravotní nezávadnosti na velkých dalších baleních je zničeno, jestliže se velké další balení v bourárně otevře pod dohledem úředního veterinárního lékaře;

e) místo určení a zamýšlené užití zásilky je jasně vyznačeno na vnějším povrchu balíku v souladu s tímto bodem a s přílohou VII.

2. Zásilky jatečně upravených těl, včetně těch, kterým byly některé části odděleny podle bodu 53 písm. b) kapitoly IX, části těl a tyto droby: srdce, játra a žaludky, musí být odeslány ze schválených jatek, bouráren nebo přebalovacího střediska do zařízení na zpracování masa a masných produktů ke zpracování za těchto podmínek:

   a) velké balení s obsahem čerstvého drůbežího masa nese na vnějším povrchu označení zdravotní nezávadnosti v souladu s třetí odrážkou bodu 67 písm. a) a s bodem 67 písm. c);

   b) odesílající zařízení vede záznam o množství, typu a určení zásilek odeslaných v souladu s touto směrnicí;

   c) zařízení určení pro zpracování masa a masných produktů vede záznam o množství, typu a původu zásilek přijatých v souladu s touto směrnicí;

   d) je-li čerstvé drůbeží maso určeno k použití v masných výrobcích pro obchod uvnitř Společenství, je označení zdravotní nezávadnosti zničeno, když se velké balení v zařízení za dohledu příslušného orgánu otevře;

   e) místo určení a zamýšlené užití zásilky je jasně vyznačeno na vnějším povrchu balíku v souladu s tímto bodem a s přílohou VII.

3. Zásilky jatečně upravených těl, včetně těch, kterým byly některé části odděleny podle bodu 53 písm. b) kapitoly IX, musí být odeslány ze schválených jatek, přebalovacího střediska nebo bouráren do restaurací, jídelen a institucí pro přímou dodávku konečnému uživateli po tepelné úpravě, s výhradou těchto podmínek:

   a) balení s obsahem čerstvého drůbežího masa nese na vnějším povrchu označení zdravotní nezávadnosti v souladu s třetí odrážkou bodu 67 písm. a) a bodem 67 písm. c);

   b) odesílající zařízení vede záznam o množství, typu a určení zásilek odeslaných v souladu s touto směrnicí;

   c) přijímající obchod vede záznam o množství, typu a původu zásilek přijatých v souladu s touto směrnicí;

   d) obchody podléhají kontrole příslušného orgánu, kterému musí být umožněn přístup k vedeným záznamům;

   e) místo určení a zamýšlené užití zásilky je jasně vyznačeno na vnějším povrchu balíku v souladu s tímto bodem a s přílohou VII.

KAPITOLA XIII

SKLADOVÁNÍ

69. — Po vychlazení stanoveném v bodě 41 musí být čerstvé kuřecí maso uloženo při teplotě, která nesmí nikdy překročit +4 °C.

— Zmrazené drůbeží maso musí být uloženo při teplotě, která nesmí nikdy překročit –12 °C.

— Balené čerstvé drůbeží maso nesmí být skladováno v tomtéž prostoru jako nebalené čerstvé maso.

KAPITOLA XV

PRVNÍ A DALŠÍ BALENÍ ČERSTVÉHO MASA

70. a) Další obal (např. bedny, lepenkové krabice) musí splňovat všechna pravidla hygieny, a zejména:

   — nesmí měnit organoleptické charakteristiky masa,

   — nesmí se z něj do masa přenášet látky škodlivé lidskému zdraví,

   — musí být dostatečně pevný, aby by zajištěna účinná ochrana masa během přepravy a manipulace;

   b) další obal nesmí být znovu použit, pokud není vyroben z korozivzdorných materiálů, které se snadno čistí a které byly předtím vyčištěny a vydezinfikovány.

71. Jestliže porcované maso nebo droby jsou baleny, musí být tato operace provedena ihned po porcování a v souladu s hygienickými požadavky.

První obal musí být průhledný a bezbarvý nebo, v případě barevného průhledného obalu, takový, aby zabalené maso nebo droby byly částečně viditelné. Musí rovněž splňovat podmínky první a druhé odrážky bodu 70 písm. a); nemůže být znovu použit pro balení masa.

Části drůbeže nebo drobů oddělené od jatečně zpracovaného těla musí být vždy zabaleny v pevně uzavřeném ochranném obalu vyhovujícím výše uvedeným kritériím.

72. Maso opatřené prvním obalem musí být vždy ještě v dalším obalu.

73. Splňuje-li však první obal ochranné podmínky dalšího obalu, nemusí být průhledný a bezbarvý a jeho umístění do dalšího obalu není nezbytné za předpokladu, že vyhovuje ostatním podmínkám bodu 70.

74. Porcování, vykosťování a první a další balení může být prováděno v tomtéž prostoru, jestliže je další obal znovu použitelný, jak je popsáno v bodě 70 písm. b), nebo za těchto podmínek:

a) prostor musí být dostatečně velký a tak uspořádaný, aby byla zjištěna hygiena operací;

b) další obal a první obal musí být uzavřeny a zapečetěny v ochranném přebalu ihned po vyrobení; tento přebal musí být chráněn proti poškození během přepravy do zařízení a uskladněn za hygienických podmínek ve zvláštním prostoru v zařízení;

c) sklady pro ukládání balicího materiálu musí být prosté prachu a škůdců a nemají žádné vzdušné spojení s prostory obsahujícími látky, které by mohly kontaminovat čerstvé maso. Obaly nesmí být skladovány na podlaze;

d) obaly musí být před přenesením do prostoru shromažďovány za hygienických podmínek;

e) obaly musí být hygienicky přeneseny do prostoru a neprodleně použity. Nesmí s nimi manipulovat zaměstnanci zacházející s čerstvým masem;

f) bezprostředně po zabalení musí být maso uloženo do skladu k tomu určeného.

75. Další balení uvedená v této kapitole musí obsahovat pouze čerstvé drůbeží maso.

KAPITOLA XV

PŘEPRAVA

76. Čerstvé maso musí být přepravováno v přepravních prostředcích opatřených hermetickým uzavíracím systémem nebo, v případě čerstvého masa dováženého v souladu se směrnicí 90/675/EHS či čerstvého masa převáženého přes území třetí země, v přepravních prostředcích opatřených celní uzávěrou, konstruovaných a vybavených tak, aby během přepravy byly udržovány teploty specifikované v kapitole XIII.

77. Přepravní prostředky určené k přepravě takového masa musí vyhovovat těmto požadavkům:

a) jejich vnitřní povrch musí být hladký a musí se snadno čistiti a dezinfikovat;

b) musí být vybaveny účinnými zařízeními k ochraně proti hmyzu a prachu a musí být vodotěsné.

78. Přepravní prostředky pro přepravu masa nesmí být používány pro přepravu živých zvířat nebo jakýchkoliv produktů, které by mohly maso kontaminovat.

79. Žádný jiný produkt, kterým by mohla být dotčena hygiena drůbežího masa nebo který by je mohl kontaminovat, nesmí být přepravován současně s masem v tomtéž přepravním prostředku.

    Maso balené a maso nebalené musí být přepravováno v rozdílných přepravních prostředcích, s výjimkou případů, kdy v tomtéž přepravním prostředku existuje vhodná fyzické přepážka zaručující ochranu nebaleného masa.

80. Čerstvé drůbeží maso nesmí být přepravováno v přepravním prostředku, který není čistý a nebyl vydezinfikován.

81. Provozovatel zařízení, majitel nebo jeho zástupce musí zajistit, aby přepravní vozidla a podmínky nakládky umožňovaly dodržování hygienických požadavků této kapitoly. Člen kontrolního týmu stanoveného ve čl. 8 odst. 2 třetím pododstavci této směrnice musí kontrolovat dodržování tohoto ustanovení.

PŘÍLOHA II

KAPITOLA I

OBECNÉ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ S NÍZKOU PRODUKČNÍ KAPACITOU

Zařízení s nízkou produkční kapacitou musí mít alespoň:

1. v prostorech, kde se čerstvé maso vyrábí a opracovává:

   a) vodovzdornou podlahovou krytinu, které se snadno čistí a dezinfikuje, odolnou proti hnilobě a položenou tak, aby bylo usnadněno odvádění vody; voda musí být odváděna k odtokům vybaveným mřížkami a sifony, aby se zabránilo zápachu;

   b) hladké, odolné, nepropustné stěny, opatřené omyvatelným nátěrem světlé barvy až do výše alespoň dvou metrů.

      Avšak užití dřevěných stěn v prostorech zmíněných v bodu 16 kapitoly IV není důvodem k odejmutí schválení za předpokladu, že byly postaveny před 1. lednem 1994;

   c) dveře z materiálu odolného proti hnilobě, který je prostý zápachu a který lze snadno mýt a dezinfikovat.

      Je-li maso v dotyčném zařízení skladováno, musí mít takové zařízení skladové prostory, které vyhovují výše uvedeným požadavkům;

   d) izolační materiály, které jsou odolné proti hnilobě a prosté zápachu;

   e) přiměřenou ventilaci a v případě potřeby dobrý odvod páry;

   f) přiměřené přírodní nebo umělé osvětlení, které nezkresluje barvy;

2. a) co nejblíže pracovišť dostatečný počet zařízení na mytí a dezinfekci rukou a na mytí nástrojů horkou vodou. Pro mytí rukou musí mít tato zařízení tekoucí horkou a studenou vodu ve směsi vhodné teploty, čisticí a dezinfekční přípravky a hygienické prostředky na osušení rukou;

   b) zařízení na místě nebo v přilehlé místnosti, pro dezinfekci nástrojů s dodávkou vody nejméně 82 °C teplé;

3. vhodné prostředky na ochranu proti škůdcům, jako je hmyz a hlodavci;

4. a) nástroje a pracovní vybavení, jako jsou bourárenské stoly, stoly s vyměnitelnými bourárenskými deskami, kontejnery, přepravní pásy a pily, vyrobené z korozivzdorného materiálu, které nepoškozují maso a lze je snadno čistit a dezinfikovat. Užití dřeva je zakázáno;

   b) antikorozní armatury a pracovní zařízení splňující hygienické požadavky pro:

      — zacházení s masem,

      — ukládání kontejnerů na maso tak, aby ani maso ani kontejnery nepřicházely do styku s podlahou nebo stěnami;

   c) zvláštní vodotěsné korozivzdorné kontejnery, s víky a uzávěry bránícími nepovolaným osobám v odebíraní věcí z nich, pro ukládání masa, které není určeno k lidské spotřebě, takové maso musí být na konci každého pracovního dne odstraněno nebo zničeno;

5. chladicí zařízení pro udržování teploty masa v jádře na úrovních požadovaných touto směrnicí. Toto zařízení musí být vybaveno drenážním systémem napojeným na potrubí odpadní vody, který nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace masa;

6. zařízení na dodávku pitné vody v přiměřeném množství a pod tlakem ve smyslu směrnice 80/778/EHS. Užitková voda však je povolena ve výjimečných případech pro produkci páry, požární ochranu a chlazení chladicích zařízení za předpokladu, že potrubí instalované pro tento účel vylučuje použití takové vody pro jiné účely a nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace čerstvého masa. Potrubí užitkové vody musí být jasně odlišeno od potrubí užívaného pro pitnou vodu;

7. přiměřené množství horké pitné vody ve smyslu směrnice 80/778/EHS;

8. systém hygienického odvodu odpadních vod;

9. alespoň jedno umyvadlo a splachovací záchody. Záchody se nesmí otvírat přímo do pracovních prostorů. Umyvadlo musí mít horkou a studenou vodu nebo vodu ve směsi vhodné teploty, přípravky na čištění a dezinfekci rukou a hygienické prostředky na osušení rukou. Umyvadlo musí být v blízkosti záchodů.

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ JATEK S NÍZKOU PRODUKČNÍ KAPACITOU

10. Navíc proti obecným podmínkám musí jatky s nízkou produkční kapacitou mít alespoň:

    a) dostatečně velký porážkový prostor jednak pro omračování a vykrvování, jednak pro škubání a paření, což se provádí na oddělených místech;

    b) v porážkovém prostoru zdi omyvatelné do výše alespoň dvou metrů nebo až po strop;

    c) prostor pro kuchání a přípravu, dostatečně velký pro kuchání prováděné na místě dostatečně vzdáleném od ostatních pracovišť nebo od nich oddělený příčkou, aby se zabránilo kontaminaci;

    d) chladírenský prostor s dostatečnou kapacitou ve vztahu k důležitosti a typu jatek, v každém případě obsahující izolovanou místnost uzamykatelnou na klíč a vyhrazenou k pozorování jatečně upravených těl předložených k rozborům.

    Příslušný orgán může přiznat, případ od případu, odchylky z těchto požadavků, jestliže maso je z takových jatek okamžitě dodáváno do bouráren nebo řeznických obchodů v nejbližším okolí jatek za předpokladu, že přeprava netrvá déle než jednu hodinu.

11. Drůbež dovezená do prostoru porážky musí být po omráčení okamžitě poražena s výjimkou případu porážky podle náboženského ritu.

12. Nemocná nebo podezřelá drůbež nesmí být v dotyčném zařízení poražena, ledaže mu příslušný orgán přizná odchylku.

    Jestliže je odchylka přiznána, musí být porážka provedena pod dozorem příslušného orgánu a musí být podniknuta opatření k zabránění kontaminaci; před dalším použitím musí být prostory být znovu zvláště vyčištěny a vydezinfikovány pod úředním dozorem.

PŘÍLOHA III

ODBORNÁ KVALIFIKACE POMOCNÝCH VETERINÁRNÍCH PRACOVNÍKŮ

1. Pouze uchazeči, kteří:
   a) absolvovali kurz teorie, včetně laboratorních ukázek schválených příslušnými orgány členského státu, z předmětů uvedených v bodě 3 písm. a),
   b) prošli praktickým výcvikem pod dohledem úředního veterinárního lékaře,

jsou způsobilí pro zkoušku zmíněnou v čl. 8 odst. 2 druhém pododstavci této směrnice. Praktický výcvik se koná v jatkách, bourárnách, chladírenských skladech a na kontrolních stanovištích čerstvého masa nebo, pro prohlídku před porážkou, v hospodářství.

2. Pomocní pracovníci splňující požadavky přílohy III směrnice 64/433/EHS však mohou absolvovat vzdělávací kurz, jehož teoretická část je stanovena na čtyři týdny.

3. Zkouška zmíněná v čl. 8 odst. 2 druhém pododstavci této směrnice sestává z teoretické části a praktické části a zahrnuje tyto předměty:
   a) pro kontrolu hospodářství:
      i) teoretická část:
         — seznámení se s drůbežářským průmyslem – organizace, hospodářský význam, produkční metody, mezinárodní obchod atd.,
         — anatomie a patologie drůbeže,
         — základní znalosti chorob – viry, bakterie, paraziti atd.,
         — sledování choroby a použití léčiv/očkovacích látek a testování na rezidua,
         — hygienická kontrola a kontrola zdravotní nezávadnosti,
         — dobré životní podmínky zvířat v hospodářství, během přepravy a v jatkách,
         — kontroly životního prostředí – v budovách, v hospodářstvích a obecně,
         — vnitrostátní a mezinárodní předpisy,
         — stanoviska spotřebitelů a kvalita kontrol;
      ii) praktická část:
         — návštěvy hospodářství různých typů a různých způsobů chovu,
         — návštěvy produkčních zařízení,
         — nakládka a vykládka dopravních prostředků,
         — návštěvy laboratoří,
         — veterinární kontroly,
         — dokumentace,
         — praktické zkušenosti;
   b) pro kontrolu v jatkách:
      i) teoretická část:
         — základní znalosti anatomie a fyziologie porážené drůbeže,
         — základní znalosti patologie porážené drůbeže,
         — základní znalosti patologické anatomie poražených zvířat,
         — základní znalosti hygieny, a zejména průmyslové hygieny, porážky, porcování a hygieny skladování a pracovní hygieny,
         — znalost způsobů a postupů porážky, kontroly, přípravy, prvního a druhého balení a přepravy čerstvého masa,
         — znalost právních a správních předpisů ve vztahu k provádění jejich práce,
         — postupy odběru vzorků;
      ii) praktická část:
         — kontrola a posuzování poražené drůbeže,
         — určení druhu drůbeže kontrolou jejích typických částí,
         — určení počtu částí poražených kusů drůbeže, u nichž se vyskytly změny, a připomínky k nim,
         — veterinární prohlídka po porážce v jatkách,
         — hygienická kontrola,
         — odběr vzorků.

PŘÍLOHA IV

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI (1)

drůbeže přepravované z hospodářství na jatka

Příslušný útvar: ..... Číslo (2): .....

I. **Identifikace drůbeže**

Druh drůbeže: .....

Počet kusů drůbeže: .....

Identifikační označení: .....

II. **Původ drůbeže**

Adresa hospodářství původu: .....

.....

III. **Určení drůbeže**

Drůbež bude přepravována do těchto jatek: .....

.....

těmito dopravními prostředky: .....

IV. **Potvrzení**

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že výše popsaná drůbež byla zkontrolována před porážkou ve výše uvedeném hospodářství v (čas) ..... dne ..... byla shledána zdravou.

V ..... dne .....

.....

(podpis úředního veterinárního lékaře)

(1) Toto potvrzení platí 72 hodin.
(2) Nepovinné.

PŘÍLOHA V

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

jatečně upravených drůbežích těl určených k odloženému kuchání nebo těl kachen a husí chovaných k produkci játrové paštiky, omráčených, vykrvených a oškubaných ve výkrmně a přepravovaných do bourárny vybavené odděleným prostorem pro kuchání

Příslušný útvar: ..... Číslo [1]: .....

I. **Identifikace nevykuchaných těl**

Druh: .....

Počet nevykuchaných těl: .....

II. **Původ nevykuchaných těl**

Adresa výkrmny: .....

.....

III. **Určení nevykuchaných těl**

Nevykuchaná těla budou přepravována do této bourárny: .....

.....

IV. **Potvrzení**

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že výše popsaná nevykuchaná jatečně upravená těla jsou těla drůbeže, která byla prohlédnuta před porážkou ve výše uvedené výkrmně v (čas) ..... dne ..... byla shledána zdravou.

V ..... dne .....

.....

(podpis úředního veterinárního lékaře)

[1] Nepovinné

PŘÍLOHA VI

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

čerstvého drůbežího masa (1)

Číslo (2): .....

Místo nakládky: .....

Ministerstvo: .....

Útvar: .....

Odkaz (2): .....

I. **Identifikace masa**

Maso z: .....
(druh drůbeže)

Povaha částí: .....

Povaha balení: .....

Počet částí nebo balení: .....

Měsíc(e) a rok(y) zmrazení: .....

Čistá hmotnost: .....

II. **Původ masa**

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení schválených jatek: .....

.....

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení schválené(ých) bourárny(en): .....

.....

Adresa(y) a číslo(a) veterinárního schválení schváleného(ých) chladírenského(ých) skladu(ů): .....

.....

III. **Určení masa**

Maso bude odesláno z: .....
(místo nakládky)

do: .....
(země a místo určení)

těmito přepravními prostředky (3): .....

Jméno a adresa odesílatele: .....

.....

Jméno a adresa příjemce: .....

.....

(1) Čerstvým drůbežím masem se rozumí, v souladu se směrnicí zmíněnou v bodu IV tohoto osvědčení, všechny části domácí drůbeže vhodné k lidské spotřebě, a to těchto druhů: kura domácího, krocanů a krůt, perliček, kachen, husí, křepelek, holubů, bažantů a koroptví, která nebyla podrobena žádným konzervačním procesům; chlazené a mrazené maso se však považuje rovněž za čerstvé maso.

(2) Nepovinné.

(3) V případě železničních vagónů a kamionů uveďte registrační značku, v případě letadla číslo letu a v případě lodí jméno a případně číslo kontejneru.

IV. **Potvrzení**

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:

a) výše popsané drůbeží maso splňuje požadavky směrnice Rady 91/494/EHS ze dne 26. června 1991 o veterinárních podmínkách pro obchod s čerstvým drůbežím masem uvnitř Společenství a jeho dovoz ze třetích zemí, a rovněž požadavky čl. 3 bodu A) odst. 1 druhého pododstavce uvedené směrnice, jestliže je takové maso určeno pro členský stát nebo oblast členského státu uznaný jako prostý Newcastleské choroby;

b) — výše popsané drůbeží maso,

— výše popsané drůbeží maso,

nese označení prokazující, že:

— maso pochází z drůbeže poražené ve schválených jatkách,

— maso bylo porcováno ve schválené bourárně;

c) maso bylo uznáno jako vhodné k lidské spotřebě po veterinární kontrole vykonané v souladu se směrnicí Rady 71/118/EHS ze dne 15. února 1971 o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem nebo směrnicí Rady 91/495/EHS ze dne 27. listopadu 1990 o hygienických a veterinárních otázkách produkce králičího masa a masa farmové zvěře a uvádění tohoto masa na trh;

d) dopravní vozidla nebo kontejnery a podmínky nakládky této zásilky vyhovují hygienickým požadavkům stanoveným ve směrnici 71/118/EHS.

V ..... dne .....

.....

(jméno a podpis úředního veterinárního lékaře)

PŘÍLOHA VII

ÚDAJE UVEDENÉ NA VELKÝCH DALŠÍCH BALENÍCH

Zamýšlené použití: porcování/tepelné ošetření [1]

Adresa určení: .....

.....

.....

[1] Nehodící se škrtněte.