31992L0116

1993 3 15 EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS L 62/1

TARYBOS DIREKTYVA 92/116/EEB

1992 m. gruodžio 17 d.

iš dalies keičianti ir papildanti Direktyvą 71/118/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos prekybai šviežia paukštiena

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 43 straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą ([1]),

atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę ([2]),

atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ([3]),

kadangi paukštiena yra įtraukta į Sutarties II priedo produktų sąrašą; kadangi paukštienos gamyba ir prekyba paukštiena yra svarbus žemės ūkiu užsiimančių gyventojų pajamų šaltinis;

kadangi tam, kad būtų užtikrinta racionali šio sektoriaus plėtra ir padidintas jo našumas, Bendrijos lygiu turi būti nustatytos visuomenės sveikatos taisyklės, turinčios įtakos gamybai ir gaminių pateikimui į rinką;

kadangi Tarybos direktyva 71/118/EEB ([4]) nustatė sveikatos reikalavimus, kurių turi būti laikomasi prekiaujant paukštiena;

kadangi Bendrija turi imtis priemonių, kad iki 1992 m. gruodžio 31 d. palaipsniui būtų sukurta vidaus rinka, kurią sudaro vidaus sienų neturinti erdvė;

kadangi Direktyva 89/662/EEB ([5]) nustatė patikrinimams, kurie turi būti atliekami atsižvelgiant į vidaus rinkos sukūrimą ir, visų pirma, panaikintus veterinarinius patikrinimus prie valstybes nares skiriančių sienų, taikomas taisykles; kadangi, kiek tai susiję su prekyba, šios taisyklės turi būti taikomos šviežiai paukštienai;

kadangi siekiant šio tikslo būtina iš dalies pakeisti Direktyvoje 71/118/EEB nustatytas taisykles tam, kad jos būtų suderintos su naujuoju požiūriu Bendrijos lygiu;

kadangi už šios direktyvos reikalavimų laikymąsi turėtų pirmiausia atsakyti gamintojai ir valdžios institucijos, atlikdamos savo patikrinimus, turėtų būti įpareigotos prižiūrėti, kaip šis principas yra taikomas;

kadangi taikant šį principą turi būti siekiama sunorminti sveikatos reikalavimus, taikomus gaminant, saugant ir vežant paukštieną;

kadangi manoma, kad iš šios direktyvos taikymo srities būtina išskirti tam tikrus tiesioginių pardavimų būdus;

kadangi ši direktyva turėtų būti netaikoma tam tikriems produktams, kuriuos gamintojai tiesiogiai parduoda vartotojams;

([1]) OL C 36, 1992 2 14, p. 9; OL C 84, 1990 4 2, p. 71; OL C 276, 1991 10 23, p. 10 ir OL C 262, 1981 10 14, p. 3.
([2]) OL C 183, 1991 7 15, p. 56 ir OL C 129, 1991 5 20, p. 166.
([3]) OL C 332, 1990 12 31, p. 56.
([4]) OL L 55, 1971 3 8, p. 23. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 90/654/EEB (OL L 353, 1990 12 17, p. 48).
([5]) OL L 395, 1989 12 30, p. 13. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 91/496/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56).

kadangi gali būti, jog dėl tam tikrų ypatingų aplinkybių kai kurios įmonės, besiverčiančios šia veikla iki 1992 m. sausio 1 d., negalės laikytis šioje direktyvoje nustatytų taisyklių;

kadangi įmonėms, kurios atitinka šioje direktyvoje nustatytus sveikatos reikalavimus, derėtų pradėti taikyti patvirtinimo sistemą kartu su Bendrijoje taikoma patikrinimo tvarka, kad būtų užtikrinta, jog laikomasi tokio patvirtinimo sąlygų;

kadangi mažo pajėgumo įmonės turėtų būti patvirtinamos taikant supaprastintos struktūros ir infrastruktūros kriterijus laikantis šioje direktyvoje nustatytų higienos taisyklių;

kadangi paukštienos ženklinimas sveikumo ženklu yra tinkamiausias būdas paskirties vietos kompetentingoms institucijoms įsitikinti, jog siunta atitinka šios direktyvos nuostatas; kadangi derėtų turėti sveikatos sertifikatą, kuris patvirtintų tam tikros paukštienos paskirties vietą, jeigu sertifikatas reikalingas patvirtinti, jog laikomasi gyvūnų sveikatos reikalavimų;

kadangi į Bendrijos rinką pateikiami produktai, kurių kilmės vieta – trečiosios šalys, turi atitikti tokius pačius žmonių sveikatos apsaugos reikalavimus; kadangi gali būti pareikalauta tokių produktų garantijų, lygiaverčių toms, kurios suteikiamos Bendrijos valstybių narių kilmės produktams, ir šiems produktams turėtų būti taikomi 1990 m. gruodžio 10 d. Tarybos direktyvoje 90/675/EEB, nustatančioje produktų, įvežamų į Bendriją iš trečiųjų šalių, veterinarinių patikrinimų organizavimo principus ([1]), nustatyti patikrinimų principai ir taisyklės;

kadangi tam, kad būtų skirta laiko, būtino Bendrijos kontrolės sistemai sukurti, kuri užtikrintų, kad trečiosiose šalyse laikomasi šioje direktyvoje nustatytų garantijų, pereinamuoju laikotarpiu šiose šalyse patikrinimams turėtų būti toliau taikomos nacionalinės taisyklės;

kadangi Komisijai turėtų būti pavesta imtis tam tikrų priemonių, kad būtų įgyvendinta ši direktyva; kadangi siekiant šio tikslo, turėtų būti nustatyta tvarka, kurios laikantis būtų pradėta artimai ir veiksmingai bendradarbiauti tarp Komisijos ir valstybių narių, Veterinarijos nuolatiniame komitete;

kadangi, atsižvelgiant į tai, kad Graikijos Respublikoje dėl jos geografinės padėties susiduriama su ypatingais tiekimo sunkumais, reikėtų leisti tai valstybei narei taikyti tam tikras nukrypti leidžiančias nuostatas; kadangi dėl tos pačios priežasties atokiems regionams derėtų skirti papildomo laiko prisiderinti prie šios direktyvos reikalavimų;

kadangi patvirtintos konkrečios taisyklės, taikomos šios direktyvos taikymo sričiai priskirtiems produktams, nepažeidžia priimtų maisto higienos ir bendrosios saugos taisyklių, dėl kurių Komisija pateikė pasiūlymą pagrindų direktyvai;

([1]) OL L 373, 1990 12 31, p. 1. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 91/496/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56).

kadangi šios direktyvos perkėlimo į nacionalinę teisę galutinis terminas turi nedaryti įtakos 1993 m. sausio 1 d. panaikinant veterinarinius patikrinimus prie sienų;

kadangi siekiant aiškumo, derėtų atnaujinti ir papildyti Direktyvą 71/118/EEB,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Direktyvos 71/118/EEB pavadinimas, straipsniai ir priedai keičiami tekstu, kuris išdėstytas šios direktyvos B priede.

2 straipsnis

1. 1976 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvos 77/99/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai mėsos produktais ([2]) 3 straipsnio A dalies 2 punktas iš dalies keičiama taip:

a) pirmoji straipsnio dalis pakeičiama ir išdėstoma taip:

„2. yra pagaminti iš šviežios mėsos, kaip apibrėžta 2 straipsnio d punkte, tik tuo atveju, jei iš trečiosios šalies įvežta mėsa atitinka Direktyvos 71/118/EEB III skyriaus būtiniausius reikalavimus ir yra patikrinta laikantis Direktyvos 90/675/EEB reikalavimų;“

b) antrosios pastraipos įžanginėje dalyje po nuorodos į Direktyvą 64/433/EEB įterpiamas šis tekstas:

„4 straipsnio 1 dalies trečioji pastraipa bei Direktyvos 71/118/EEB I priedo IX skyrius ir apskritai bet kuri mėsa, pripažinta netinkama žmonių maistui vadovaujantis Bendrijos taisyklėmis“.

2. 1980 m. rugsėjo 3 d. Komisijos direktyva 80/879/EEB dėl didelių paukštienos pakuočių sveikumo žymėjimo ([3]) panaikinama.

3. 1992 m. birželio 16 d. Tarybos direktyvos 92/45/EEB dėl visuomenės ir gyvūnų sveikatos problemų, susijusių su laukinių medžiojamųjų gyvūnų medžiojimu ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos tiekimu į rinką ([4]) 3 straipsnio 4 dalies i punkto antroji pastraipa pakeičiama taip:

„Direktyvos 71/118/EEB XII skyriaus 68 dalies nuostatos dėl didelių pakuočių ženklinimo sveikumo ženklu smulkiems laukiniams medžiojamiesiems gyvūnams taikomos *mutatis mutandis*;“.

([2]) OL L 26, 1977 9 31, p. 85. Direktyva, atnaujinta ir papildyta Direktyva 92/5/EEB (OL L 57, 1992 3 2, p. 1) ir su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 92/45/EEB (OL L 268, 1992 9 14, p. 35).

([3]) OL L 251, 1980 9 24, p. 10. Direktyva su pakeitimais, padarytais Sprendimu 92/189/EEB (OL L 87, 1992 4 2, p. 25).

([4]) OL L 268, 1992 9 14, p. 35.

4. 1991 m. birželio 26 d. Tarybos direktyva 91/494/EEB dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų, reglamentuojančių Bendrijos vidaus prekybą šviežia paukštiena ir jos importą iš trečiųjų šalių ([1]), iš dalies keičiama taip:

a) 3 straipsnio A dalies 6 punktas pakeičiamas taip:

„6) yra vežama kartu su priede pateiktu sveikatos sertifikatu, jeigu ji skirta valstybei narei arba valstybės narės regionui, kuris yra pripažintas neužkrėstu Niukaslio liga, arba valstybei narei po vežimo tranzitu per trečiąją šalį;“

b) priedas pakeičiamas šios direktyvos A priedu.

5. 1990 m. lapkričio 27 d. Tarybos direktyvos 91/495/EEB dėl visuomenės ir gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos triušienos ir ūkiuose auginamų medžiojamų paukščių ir žvėrių mėsos gamybai ir pateikimui į rinką ([2]) 2 straipsnio antros pastraipos 3 punkte žodžiai „Direktyvos 71/118/EEB 1 straipsnyje“ keičiami žodžiais „Direktyvos 71/118/EEB 2 straipsnyje“.

3 straipsnis

1. Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję iki 1994 m. sausio 1 d., įgyvendina šią direktyvą, išskyrus tuos atvejus, kai įmonės yra įsteigtos:

— regionuose, pagal Direktyvos 90/675/EEB 17 straipsnį ([3]) pripažintuose atokiais – taip pat kalbant apie Ispanijos Karalystę – Kanarų salose, ir pagal Direktyvos 91/496/EEB ([4])13 straipsnį, ir

— Vokietijos Federacinės Respublikos naujosiose žemėse, kurios įtrauktos į pertvarkymo planus,

ir kurios ne vėliau kaip nuo 1995 m. sausio 1 d. privalo atitikti šios direktyvos nuostatas; šių įmonių produktais turi būti prekiaujama šiuose regionuose.

Apie patvirtintas nuostatas jos nedelsdamos informuoja Komisiją.

Valstybės narės, tvirtindamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

2. Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų nacionalinės teisės aktų pagrindinių nuostatų tekstus.

3. Tai, kad šios direktyvos perkėlimo į nacionalinę teisę galutinis terminas nustatytas 1994 m. sausio 1d., nepažeidžia Direktyva 89/662/EEB nustatyto veterinarinių patikrinimų prie sienų panaikinimo.

4 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 1992 m. gruodžio17 d.

Tarybos vardu

Pirmininkas

J. GUMMER

([1]) OL L 268, 1991 9 24, p. 35.
([2]) OL L 268, 1991 9 24, p. 41.
([3]) 1990 m. gruodžio 10 d. Tarybos direktyva, nustatanti principus, reglamentuojančius produktų, įvežamų į Bendriją iš trečiųjų šalių veterinarinių patikrinimų organizavimą (OL L 373, 1990 12 31, p. 1). Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 91/496/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56).
([4]) 1991 m. liepos 15 d. Tarybos direktyva, nustatanti gyvūnų, įvežamų į Bendriją iš trečiųjų šalių, veterinarinio patikrinimo organizavimo principus ir iš dalies pakeičianti Direktyvas 89/662/EEB, 90/425/EEB ir 90/675/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56). Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 91/628/EEB (OL L 340, 1991 12 11, p. 17).

A PRIEDAS

„PRIEDAS

PAVYZDYS

SVEIKATOS SERTIFIKATAS

šviežiai paukštienai (1)

Nr. (2): .....

Pakrovimo vieta: .....

Ministerija: .....

Departamentas: .....

Nuoroda (2): .....

I. **Mėsos identifikavimas**

Mėsa .....
(gyvūno rūšis)

Mėsos gabalų rūšys .....

Pakavimo būdas .....

Mėsos gabalų arba pakuočių skaičius .....

Metai ir mėnuo, kada mėsa buvo sušaldyta .....

Neto masė .....

II. **Mėsos kilmė**

Skerdyklos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai) .....

Patvirtintos (-ų) pjaustymui skirtos (-ų) patalpos (-ų) adresas(-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai) .....

Šaldyklos (-ų) patalpos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai) .....

III. **Mėsos paskirties vieta**

Mėsa bus siunčiama iš .....
(pakrovimo vieta)

į .....
(paskirties šalis ir vieta)

šia transporto priemone (3) .....

Krovinio siuntėjo pavardė ir adresas .....

.....

Krovinio gavėjo pavardė ir adresas .....

.....

(1) Šviežia paukštiena - tai gyvų naminių vištų, gaidžių kalakutų, perlinių vištų, ančių, žąsų, putpelių, karvelių, fazanų ir kurapkų šviežia mėsa, neapdorota jokiais konservavimo būdais; tačiau šviežia mėsa laikoma ir atšaldyta arba sušaldyta paukštiena.
(2) Nurodyti nebūtina.
(3) Turėtų būti nurodyti vagonų ir sunkvežimių registracijos numeriai arba lėktuvo reiso numeris.

IV. **Sveikumo patvirtinimas**

Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad pirmiau minėta paukštiena atitinka 1991 m. birželio 26 d. Tarybos direktyvos 91/494/EEB dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų, reglamentuojančių bendrijos vidaus prekybą šviežia paukštiena ir jos importą iš trečiųjų šalių, reikalavimus bei tos direktyvos 3 straipsnio A dalies 1 punkto antrosios pastraipos reikalavimus, jeigu tokia paukštiena yra skirta valstybei narei arba valstybės narės regionui, kuris yra pripažintas neužkrėstu Niukaslio liga.“

Išduota .....
(vieta ir data)

.....
(Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo parašas)

B PRIEDAS

Tarybos direktyva 71/118/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos prekybai šviežia paukštiena ir pateikimui į rinką

I SKYRIUS

Bendrosios nuostatos

1 straipsnis

Ši direktyva nustato šviežios paukštienos gamybos ir jos pateikimo į rinką taisykles.

Šios direktyvos nuostatos netaikomos šviežios paukštienos pjaustymui ir laikymui mažmeninėse parduotuvėse arba patalpose, esančiose greta pardavimo vietų, jeigu pjaustoma ir laikoma vien tik tam, kad paukštiena būtų tiesiogiai tiekiama vartotojui, tokiai veiklai toliau taikant visuomenės sveikatos patikrinimus, nustatytus mažmeninę prekybą reglamentuojančiomis nacionalinėmis taisyklėmis.

2 straipsnis

Šioje direktyvoje taikomi Direktyvos 77/99/EEB ([1]) 2 straipsnio 1 dalies l–n ir q–s punktuose pateikti sąvokų apibrėžimai.

Be to, taikomi šie sąvokų apibrėžimai:

1) *paukštiena* – tai visos tinkamos žmonių maistui šių rūšių naminių paukščių: naminių vištų, kalakutų, perlinių vištų, ančių ir žąsų dalys;

2) *šviežia paukštiena* – tai paukštiena, taip pat įpakuota vakuuminiu būdu arba reguliuojamoje aplinkoje įpakuota mėsa, kuri nebuvo konservuojama jokiu kitu būdu, išskyrus atšaldymą arba sušaldymą;

3) *skerdena* – tai visas šio 1 punkte nurodyto paukščio kūnas, nuleidus iš jo kraują, jį nupešus ir išskrodus; tačiau išimti širdį, kepenis, plaučius, skilvį, gūžį ir inkstus, nupjauti kojas žemiau kulnies sąnario ir atskirti galvą, stemplę ar trachėją neprivaloma;

4) *skerdenos dalys* – tai 3 punkte apibrėžtos skerdenos dalys;

5) *skerdenos atliekos* – tai kita šviežia paukštienos mėsa, nepriskiriama skerdenai pagal 3 punkte pateiktą apibrėžimą, net jeigu ji natūraliai yra sujungta su skerdena, bei galva ir kojos, kai jos tiekiamos atskirai nuo skerdenos;

6) *vidaus organai* – tai krūtinės ląstos, pilvo ir dubens ertmių vidaus organai ir, tam tikrais atvejais, trachėja, stemplė ir gūžys;

7) *oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas* – tai valstybės narės centrinės kompetentingos institucijos paskirtas veterinarijos gydytojas;

8) *padėjėjas* – tai asmuo, valstybės narės kompetentingos institucijos pagal 8 straipsnio 2 dalies reikalavimus oficialiai paskirtas padėti oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui;

9) *priešskerdiminė patikra* – tai gyvų naminių paukščių patikrinimas, atliekamas pagal I priedo VI skyriaus reikalavimus;

10) *post mortem patikra* – tai paskerstų skerdykloje naminių paukščių patikrinimas, atliekamas pagal I priedo VIII skyriaus reikalavimus;

11) *transporto priemonė* – tai kroviniams vežti skirtos motorinių transporto priemonių, geležinkelio transporto priemonių ir orlaivių dalys, laivų triumai arba žemės, jūros ar vandens transporto talpyklos;

12) *įmonė* – tai skerdykla, patvirtinta pjaustymo įmonė, patvirtintas šaldyklos patalpa, patvirtintas perpakavimo centras arba padalinys, kuriame yra kelios tokios įmonės.

II SKYRIUS

Bendrijos produktams taikomos taisyklės

3 straipsnis

I. Šviežia paukštiena turi atitikti šiuos reikalavimus:

A. Skerdenos ir skerdenos atliekos turi būti:

a) gyvūno, patikrinto prieš skerdžiant laikantis I priedo VI skyriaus reikalavimų, ir taip patikrinus laikomo tinkamu skersti pateikimui į šviežios paukštienos rinką;

b) įsigytos iš patvirtintos skerdyklos, kurioje pagal 6 straipsnio 2 dalies reikalavimus atliekami patikrinimai pačioje skerdykloje, ir pagal 8 straipsnio reikalavimus – kompetentingos institucijos patikrinimai;

([1]) OL L 26, 1977 9 31, p. 85. Direktyva, atnaujinta ir papildyta Direktyva 92/5/EEB (OL L 57, 1992 3 2, p. 1) ir su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 92/45/EEB (OL L 268, 1992 9 14, p. 35).

c) apdorotos esant patenkinamoms higienos sąlygoms laikantis I priedo VII skyriaus reikalavimų;

d) praėjusi *post mortem* patikrą laikantis I priedo VIII skyriaus reikalavimų ir nepripažintos netinkamomis žmonių maistui laikantis I priedo IX skyriaus reikalavimų;

e) paženklintos sveikumo ženklu, atitinkančiu I priedo XII skyriaus reikalavimus, atsižvelgiant į tai, kad skerdenoms, kurios turi būti supjaustytos toje pačioje įmonėje, toks ženklinimas nėra būtinas;

f) apdorotos atlikus *post mortem* patikrą laikantis I priedo VII skyriaus 46 dalies reikalavimų ir laikomos esant patenkinamoms higienos sąlygoms pagal I priedo XIII skyriaus reikalavimus;

g) tinkamai įpakuotos pagal I priedo XIV skyriaus reikalavimus; jeigu naudojamas apsauginis įpakavimas, jis turi atitikti to paties skyriaus reikalavimus.

Tam tikrais atvejais gali būti priimamas sprendimas papildyti šio skyriaus nuostatas laikantis 21 straipsnyje nustatytos tvarkos, kad visų pirma būtų atsižvelgta į įvairias prekyboje naudojamas pateikimo formas, jei tik tokios formos atitinka higienos reikalavimus;

h) pervežtos laikantis I priedo XV skyriaus reikalavimų;

i) vežamos kartu:

— su prekybos dokumentu. Šis dokumentas:

— be I priedo XII skyriaus 66 dalyje nurodytos informacijos, turi turėti dar ir kodinius numerius, pagal kuriuos gali būti nustatyta kompetentingos institucijos, atsakingos už kilmės įstaigos priežiūrą, ir oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo, atsakingo už veterinarinį patikrinimą mėsos gaminimo dieną, tapatybė,

— turi būti krovinio gavėjo saugojamas ne mažiau kaip metus tam, kad, kompetentingai institucijai pareikalavus, jį būtų galima pateikti,

— arba su sveikatos sertifikatu, pateiktu VI priede, jeigu 2 straipsnyje nurodyta šviežia paukštiena iš skerdyklos, esančios regione arba teritorijoje, kuriai dėl sveikatos problemų taikomi apribojimai, būtų siunčiama į valstybę narę pervežus tranzitu per trečiąją šalį užplombuotose transporto priemonėse.

Žymėjimo tokiu atspaudu išsamios taisyklės ir, visų pirma, kodinių numerių paskyrimo taisyklės bei vieno arba daugiau sąrašų, nustatančių kompetentingų institucijų tapatybę, laikymosi taisyklės patvirtinamos 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

B. 1) Skerdenų dalys arba mėsa be kaulų turi būti:

a) supjaustytos ir (arba) iš jų pašalinti kaulai pjaustymo įmonėse, patvirtintose ir prižiūrimose pagal 6 straipsnio reikalavimus;

b) supjaustytos ir įsigytos laikantis I priedo VII skyriaus reikalavimų ir būti:

— paukščių, paskerstų Bendrijos teritorijoje, mėsa, atitinkanti šio straipsnio A dalyje nustatytus reikalavimus,

— paukščių, kurie buvo įvežti iš trečiųjų šalių laikantis I priedo III skyriaus reikalavimų ir kuriems buvo atlikti patikrinimai, nustatyti Direktyvoje 90/675/EEB ([1]), skerdenos;

c) patikrintos pagal 8 straipsnio 1 dalies b punkto ii papunkčio reikalavimus;

d) atitinkančios šio straipsnio A pastraipos c, h ir i punktų reikalavimus;

e) įvyniotos, įpakuotos arba paženklintos pagal šio straipsnio A pastraipos e ir g punktų reikalavimus vietoje arba perpakavimo centruose, kuriuos specialiai tam patvirtina kompetentinga institucija;

f) laikytos esant patenkinamoms higienos sąlygoms pagal I priedo XIII skyriaus reikalavimus.

2) Jeigu pjaustymo įmonėse tvarkoma ne paukštiena, bet kita šviežia mėsa, tokia mėsa turi atitikti atitinkamus Direktyvų 64/433/EEB ([2]), 91/495/EEB ([3]) ir 92/45/EEB ([4]) reikalavimus.

C. Šviežia mėsa, kuri buvo laikoma pagal šios direktyvos reikalavimus valstybės narės patvirtintoje šaldyklos patalpoje ir kuri po to nebuvo tvarkoma kitaip, o tik saugoma, turi atitikti šio straipsnio A pastraipos c, e, g ir h punktų bei B pastraipos reikalavimus, arba tai turi būti šviežia paukštiena, įvežta iš trečiųjų šalių laikantis III skyriaus reikalavimų ir patikrinta pagal Direktyvos 90/675/EEB reikalavimus.

([1]) OL L 373, 1990 12 31, p. 1. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 91/496/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56).
([2]) OL L 121, 1964 7 29, p. 2012/64. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/497/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 69).
([3]) OL L 268, 1991 9 24, p. 41.
([4]) OL L 268, 1992 9 14, p. 35.

II. Valstybės narės gali nukrypti nuo šio straipsnio A pastraipos, jeigu ūkininkai, kasmet užauginantys mažiau negu 10 000 naminių paukščių, kurių rūšys nurodytos 2 straipsnio antros pastraipos 1 punkte, tiekia šviežią paukštieną nedideliais kiekiais iš savo ūkių:

— tiesiogiai galutiniam vartotojui ūkyje arba į arčiausiai nuo jų ūkių kas savaitę vykstantį turgų,

— arba mažmenininkams tiesiogiai parduoti galutiniam vartotojui, jei tik tokie mažmenininkai verčiasi savo verslu toje pačioje vietovėje kaip ir gamintojas arba gretimoje vietovėje.

Valstybės narės gali tiksliai nustatyti, kiek, nukrypstant nuo B pastraipos, pirmiau minėta prekybos operacija gali būti taikoma ir prekiaujant mėsos gabalais.

Ši išimtis netaikoma prekybai išvežiojant, užsakant paštu arba mažmenininkams prekiaujant turgavietėje.

Vykdant pirmiau minėtas prekybos operacijas, bus toliau atliekami nacionalinėmis taisyklėmis nustatyti visuomenės sveikatos patikrinimai.

III. Be to, nepažeidžiant Bendrijos gyvūnų sveikatos reikalavimų, I dalies reikalavimai netaikomi:

a) šviežiai mėsai, kuri skirta ne žmonių maistui, bet kitiems tikslams;

b) šviežiai paukštienai, kuri skirta parodai, konkretiems tyrimams ar analizei, jei tik oficialiai prižiūrint galima užtikrinti, kad atlikus konkrečius tyrimus ar analizę, mėsa bus sunaikinta, išskyrus tą, kuri buvo panaudota analizei atlikti;

c) šviežiai paukštienai, kuri skirta tiekti tik tarptautinėms organizacijoms.

4 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad papildant 3 straipsnio I dalies A pastraipos reikalavimus ir nepažeidžiant Bendrijos taisyklių dėl gyvūnų ir šviežios mėsos ištyrimo likučiams nustatyti, šviežiai paukštienai arba naminiams paukščiams atliekami:

a) tyrimai likučiams nustatyti, jeigu oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, remdamasis priešskerdiminių sveikatos patikrų išvadomis arba bet kuria kita informacija, mano, kad likučių yra;

b) mėginių atrinkimas, nustatytas Direktyvos 92/117/EEB ([1]) IV priedo I skyriuje.

Tyrimai, nustatyti a punkte, turi būti atliekami farmakologinio poveikio medžiagoms ir jų dariniams nustatyti bei patikrinti, kaip laikomasi šių medžiagų pašalinimo iš organizmo laikotarpių, ir kitoms medžiagoms, kuriomis užkrėtus paukštieną, ją vartoti būtų pavojinga arba žalinga žmogaus sveikatai, nustatyti.

Ankstesnėje pastraipoje nurodyti tyrimai turi būti atliekami laikantis patikrintų, mokslo pripažintų metodų, visų pirma tų, kurie nustatyti Bendrijos arba tarptautiniu lygiu.

Turi būti sudaryta galimybė įvertinti patikrinimų, kuriuose taikomi pamatiniai metodai, nustatyti šio straipsnio 3 dalyje nurodyta tvarka, rezultatus.

Jeigu rezultatai yra teigiami, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas imasi atitinkamų priemonių, kad būtų atsižvelgta į kilusį pavojų, ir ypač:

— veiksmingiau taikyti technologiniu požiūriu panašiose sąlygose užaugintų naminių paukščių, galinčių būti tiek pat pavojingais, arba bet kokio kiekio gautos mėsos, patikrinimus,

— veiksmingiau taikyti kitų paukščių pulkų patikrinimus kilmės ūkiuose ir, problemai pasikartojus, taikyti kilmės ūkiams deramas priemones,

— jeigu nustatomas aplinkos užteršimas, taikyti priemones gamybos grandinei.

2. Kitos, negu Direktyvoje 86/366/EEB ([2]) nurodytosios, leistinos medžiagų, nurodytų šio straipsnio 1 dalyje, paklaidos nustatomos Reglamentu (EEB) Nr. 2377/90 ([3]).

([1]) 1992 m. gruodžio 17 d. Tarybos Direktyva 92/117/EEB dėl priemonių, skirtų apsisaugoti nuo nurodytų zoonozių ir nurodytų zoonozių sukėlėjų gyvūnuose ir gyvūninės kilmės produktuose, siekiant užkirsti kelią su maistu plintančioms infekcijoms ir apsinuodijimui (OL L 62, 1993 3 15, p.38).

([2]) OL L 221, 1986 8 7, p. 43.

([3]) 1990 m. birželio 26 d. Tarybos reglamentas, nustatantis nustatantis veterinarinių vaistų likučių gyvūninės kilmės maisto produktuose didžiausių kiekių nustatymo tvarką Bendrijoje (OL L 224, 1990 8 18, p.1). Reglamentas su paskutiniais paketimais, padarytais Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 675/92 (OL L 73, 1992 3 19, p. 8).

3. Pamatiniai metodai nustatomi 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

Laikantis tos pačios tvarkos, gali būti priimtas sprendimas taikyti patikrinimus ir kitoms, negu nurodytosios šio straipsnio 1 dalyje, medžiagoms.

4. Iki įsigaliojant šį straipsnį įgyvendinančioms priemonėms, toliau taikomos nacionalinės taisyklės laikantis bendrų Sutarties nuostatų.

5 straipsnis

1. Nepažeidžiant Direktyvų 91/494/EEB ([1]), 81/602/EEB ([2]) ir 88/146/EEB ([3]) nuostatų arba Direktyva 92/117/EEB įvestų apribojimų, negalima į rinką pateikti žmonių maistui skirtos paukštienos, jeigu:

a) tai yra naminių paukščių, sergančių Direktyvoje 91/494/EEB nurodytomis ligomis, mėsa;

b) paukštienoje randami likučių kiekiai, didesni, negu 4 straipsnio 2 dalyje nurodytos normos, arba mėsa buvo apdorota antibiotikais, mėsą minkštinančiomis medžiagomis arba konservantais, išskyrus tuos konservantus, kurie leidžiami naudoti vadovaujantis Bendrijos teisės aktais tuo atveju, jei uždrausta naudoti medžiagas, kurios konkrečiai naudojamos tam, kad skatintų vandens sulaikymą, taip pat bet koks paukštienos kiekis, gautas technologiniu požiūriu panašiomis sąlygomis ir todėl galintis būti tiek pat pavojingas;

c) tai yra gyvūnų, turinčių vieną iš I priedo IX skyriaus 53 dalies a punkte išvardytų trūkumų, mėsa;

d) ji pripažinta netinkama žmonių maistui pagal I priedo IX skyriaus 53 dalies b punkto ir 54 dalies reikalavimus.

2. Iki įsigaliojant bet kokioms Bendrijos nuostatoms, ši direktyva neturi įtakos valstybių narių nuostatoms dėl paukštienos apdorojimo jonizuojančiais bei ultravioletiniais spinduliais. Prekiaujant taip apdorotais produktais, laikomasi Direktyvos 89/662/EEB 5 straipsnio 2 dalies nuostatų. Siekdama šio tikslo, kilmės valstybė narė, galinti naudoti tokį apdorojimo būdą, nesiunčia tokiu būdu apdorotų produktų į valstybę narę, kurios teisės aktai draudžia taip apdoroti produktus savo teritorijoje ir kuri yra informavusi Komisiją bei kitas valstybes nares Veterinarijos nuolatiniame komitete apie tokį draudimą.

6 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė sudaro patvirtintų įmonių, bet ne nurodytųjų 7 straipsnyje, sąrašą ir kiekvienai jų suteikia patvirtinimo numerį. Šiuos sąrašus kiekviena valstybė narė siunčia kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

Atskiras patvirtinimo numeris gali būti suteiktas įmonei, apdorojančiai arba perpakuojančiai produktus, pagamintus iš žaliavų arba gautus su žaliavomis, kurioms taikomi vienos iš Direktyvoje 77/99/EEB 2 straipsnio d punkte nurodytų direktyvų reikalavimai.

Kompetentinga institucija netvirtina įmonės, jeigu neįsitikina, jog įmonė laikosi šios direktyvos reikalavimų.

Nustačius, kad nepakankamai laikomasi higienos reikalavimų, ir paaiškėjus, jog I priedo VIII skyriaus 51 dalies antroje pastraipoje nustatytų priemonių nepakanka padėčiai pataisyti, kompetentinga nacionalinės valdžios institucija laikinai sustabdo patvirtinimą.

Jeigu įmonės operatorius, savininkas arba jo atstovas per kompetentingos nacionalinės valdžios institucijos nustatytą laiką nepašalina nurodytų trūkumų, pastaroji institucija panaikina patvirtinimą.

Valstybės narės, kurių įmonėms panaikinamas patvirtinimas, atsižvelgia į visų patikrinimų, kurie buvo atlikti laikantis 10 straipsnio reikalavimų, išvadas. Apie patvirtinimo panaikinimą pranešama kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

2. Įmonės operatorius, savininkas arba jo atstovas turi nuolat tikrinti savo įmonės gamybos sąlygų bendrą higienos būklę, *inter alia*, atlikdamas mikrobiologinę priežiūrą.

Reikmenys, įtaisai ir įrengimai ir, jei būtina, produktai turi būti tikrinami visose gamybos stadijose.

Įmonės operatorius, savininkas arba jo atstovas, kompetentingai institucijai pareikalavus, turi informuoti oficialiai paskirtą veterinarijos gydytoją arba Komisijos veterinarijos specialistus apie atliktų patikrinimų pobūdį, periodiškumą bei išvadas ir, jei reikia, pranešti tyrimų laboratorijos pavadinimą.

Patikrinimų pobūdis, jų periodiškumas bei atrankos būdai ir bakteriologinio tyrimo būdai nustatomi 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

3. Įmonės operatorius, savininkas arba jo atstovas turi parengti darbuotojų apmokymo programą, kuri sudarytų sąlygas apmokyti darbuotojus laikytis priderintų prie gamybos struktūros gamybos higienos reikalavimų.

([1]) OL L 268, 1991 9 24, p. 35.
([2]) OL L 222, 1981 8 7, p. 32. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 85/358/EEB (OL L 191, 1985 7 23, p. 46)
([3]) OL L 70, 1988 3 16, p. 16.

Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, atsakingas už įmonės priežiūrą, turi dalyvauti parengiant ir įgyvendinant tą programą.

4. Pjaustymo įmonės arba perpakavimo centro operatorius, savininkas arba jo atstovas turi registruoti į įmonę patenkančią ir išvežamą šviežią paukštieną, tiksliai nurodydamas gautos paukštienos rūšį.

5. Įmonių tikrinimą ir priežiūrą vykdo už tai atsakingas oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, kuriam atliekant vien technines užduotis, pagal 8 straipsnio 2 dalies reikalavimus gali padėti padėjėjai. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi nuolatos turėti galimybę laisvai patekti į visas įmonių patalpas, kad užtikrintų, jog laikomasi šios direktyvos nuostatų.

Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi reguliariai analizuoti šio straipsnio 2 dalyje nustatytų patikrinimų rezultatus. Remdamasis šia analize, jis gali atlikti papildomus visų gamybos stadijų arba produktų mikrobiologinius tyrimus.

Šios analizės išvados surašomos ataskaitoje, kurios išvados ir rekomendacijos pranešamos įmonės operatoriui, savininkui arba jo atstovui, kurie, siekdami pagerinti higieninę būklę, šalina nurodytus trūkumus.

7 straipsnis

A. Laikantis II priedo reikalavimų, valstybės narės gali skerdykloms, kuriose per metus tvarkoma mažiau negu 150 000 paukščių, netaikyti I priede nustatytų struktūros arba infrastruktūros reikalavimų, jei tik skerdyklos atitinka šiuos reikalavimus:

1) aptariamos įmonės turi būti įtraukiamos į specialų veterinarijos registrą ir joms suteikiamas konkretus patvirtinimo numeris, susietas su vietos priežiūros padaliniu.

Kad įmonę patvirtintų kompetentinga nacionalinė institucija, įmonė turi:

a) atitikti nustatytam patvirtinimui taikomus II priede nurodytus reikalavimus;

b) skerdyklos operatorius, savininkas arba jo atstovas privalo registruoti:

— į įmonę patenkančius gyvūnus ir iš jos išvežamus skerdimo produktus,

— atliktus patikrinimus,

— patikrinimų rezultatus.

Kompetentingos institucijos prašymu, ši informacija turi būti jai pateikta;

c) skerdykla turi pranešti veterinarinei tarnybai skerdimo laiką bei gyvūnų skaičių ir kilmę, bei nusiųsti tarnybai IV priede pateiktą sveikumo patvirtinimą;

d) oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas arba padėjėjas turi dalyvauti išdarinėjimo metu, kad užtikrintų, jog laikomasi I priedo VII ir VIII skyriuose nustatytų taisyklių.

Kai oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas arba padėjėjas negali dalyvauti skerdimo metu, mėsos negalima išvežti iš įmonės, kol paskerdimo dieną, laikantis 8 straipsnio 2 dalyje nustatytų reikalavimų, nebus atlikta *post mortem* patikra, išskyrus tą mėsą, kuriai taikomi I priedo VIII skyriaus 49 dalies reikalavimai;

e) kompetentinga institucija privalo kontroliuoti įmonėje apdorotos mėsos paskirstymo grandinę ir netinkamų žmonių maistui produktų tinkamą ženklinimą, jų tolesnę paskirties vietą ir naudojimą.

Valstybės narės sudaro įmonių, kurioms taikomos tokios nukrypti leidžiančios nuostatos, sąrašą ir perduoda Komisijai šį sąrašą bei visus jo paskesnius dalinius pakeitimus;

f) kompetentinga institucija privalo užtikrinti, kad šio straipsnio e punkte nurodytose įmonėse apdorota šviežia mėsa būtų paženklinta tam skirtais, 21 straipsnyje nustatyta tvarka patvirtintais antspaudais arba etiketėmis, pažyminčiais sveikatos padalinio, kuriam priskirta įmonė, administracinį vienetą;

2) kompetentinga institucija taip pat gali taikyti nukrypti leidžiančias nuostatas pagal II priedo nuostatas pjaustymo įmonėms, kurios nėra įrengtos patvirtintose įmonėse ir kurios pačios yra patvirtintos pagal Direktyvos 64/433/EEB 4 straipsnio 2 dalies reikalavimus, jei tik pjaustymo įmonė per savaitę supjausto ne daugiau kaip tris tonas mėsos, laikydamasi I priedo VIII skyriaus 49 dalyje nustatytų reikalavimų, taikomų temperatūrai.

I priedo VIII ir X skyrių bei XI skyriaus 64 dalies reikalavimai netaikomi įmonėse atliekant pirmoje pastraipoje nurodytus laikymo ir pjaustymo darbus;

3) mėsa, atitinkanti šios direktyvos higienos ir veterinarinių patikrinimų reikalavimus, turi būti ženklinama antspaudu, žyminčiu sveikatos padalinio, kuris yra atsakingas už kilmės įmonę, administracinį vienetą. Šio antspaudo pavyzdys nustatomas 21 straipsnyje nustatyta tvarka;

4) mėsa turi būti:

i) šviežia arba apdorota, tiesiogiai parduodama vietos rinkoje mažmenininkams arba vartotojams jos nesufasavus ar neįpakavus;

ii) išvežta iš įmonės, krovinio gavėjui laikantis higienos reikalavimų, taikomų transporto priemonėms.

B. Jei būtina, siekiant užtikrinti vienodą šio straipsnio taikymą, Komisijos veterinarijos ekspertai kartu su kompetentinga nacionaline institucija gali pasirinktinai vietoje patikrinti tam tikrą grupę įmonių, kurioms taikomos šiame straipsnyje nustatytos sąlygos.

C. Valstybės narės gali taikyti nukrypti leidžiančias nuostatas I skyriuje nustatytiems struktūriniams reikalavimams, taikomiems mažo našumo šaldyklų patalpoms, kuriose laikoma tik įpakuota mėsa.

D. Išsamios šio straipsnio nuostatų įgyvendinimo taisyklės tvirtinamos 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

E. Taryba, remdamasi Komisijos parengta ataskaita, patikslina šio straipsnio nuostatas iki 1998 m. sausio 1 d.

8 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad:

a) atliekama visų ūkių, kurie tiekia 2 straipsnio antros pastraipos 1 punkte nurodytų rūšių naminių paukščių mėsą skerdykloms, veterinarinė priežiūra;

b) garantuojama, kad:

i) skerdyklose, kurios yra patvirtintos laikantis 6 straipsnio reikalavimų, *post mortem* patikros metu dalyvauja bent vienas oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas;

ii) pjaustymo įmonėse, kurios yra patvirtintos laikantis 6 straipsnio reikalavimų, šio straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nurodytos tikrinimo grupės narys dalyvauja bent kartą per dieną tvarkant mėsą, kad patikrintų įmonės bendrą higienos būklę ir užregistruotų patenkančią į įmonę ir iš jos išvežamą šviežią mėsą;

iii) šaldyklų patalpose nuolat yra šio straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nurodytos tikrinimo grupės narys.

2. Oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui paskirti jam pavaldūs padėjėjai, už kuriuos jis atsako, gali padėti atlikti šiuos veiksmus:

a) rinkti informaciją, kurios reikia paukščių kilmės pulko sveikatos būklei įvertinti pagal I priedo VI skyriaus reikalavimus ir kuria naudojasi oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas ligai nustatyti, jeigu pagalbininkai atitinka III priedo 3 dalies a punkto reikalavimus;

b) jeigu pagalbininkai atitinka III priedo 3 dalies b punkto reikalavimus:

i) tikrinti, ar laikomasi I priedo I, V, VII ir X skyrių ir II priedo higienos reikalavimų bei I priedo 47 dalyje nustatytų sąlygų;

ii) nustatyti, ar atliekant *post mortem* patikrą nėra I priedo IX skyriaus 53 dalyje nurodytų požymių;

iii) atlikti patikrinimą, nustatytą I priedo VIII skyriaus 47 dalies antrosios pastraipos a ir b punktuose, ir ypač įvertinti skerdenų bei nuopjovų kokybę, jei tik oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali faktiškai prižiūrėti vietoje dirbančius pagalbininkus;

iv) prižiūrėti, kaip ženklinama sveikumo ženklu, nurodytu I priedo XII skyriaus 67dalyje;

v) tikrinti supjaustytą ir saugomą mėsą;

vi) tikrinti transporto priemones arba konteinerius ir krovimo sąlygas, nustatytas I priedo XV skyriuje.

Padėjėjais gali būti paskirti tik tie asmenys, kurie atitinka III priedo reikalavimus, atlikus valstybės narės kompetentingos centrinės institucijos arba tos centrinės institucijos paskirtos institucijos surengtą žinių patikrinimą.

Kad teiktų pirmiau minėtą pagalbą, padėjėjai turi būti įtraukti į priežiūros grupę, kuriai vadovauja ir už kurią atsako oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas. Jie turi nepriklausyti nuo tikrinamos įmonės. Valstybės narės, kurioje yra tikrinama įmonė, kompetentinga institucija nustato, kaip sudaryti kiekvienos įmonės priežiūros grupę, kad oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas galėtų vadovauti pirmiau minėtiems veiksmams.

Šiame straipsnyje nurodytą pagalbą reglamentuojančios taisyklės nustatomos, jei būtina, 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

3. Kompetentinga institucija įmonės personalui, kurį specialiai apmoko oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, remdamasis bendrais kriterijais, kurie iki 1993 m. spalio 1 d. nustatomi 21 straipsnyje nustatyta tvarka, gali leisti atlikti veiksmus, nustatytus I priedo VIII skyriaus 47 dalies antros pastraipos a ir b punktuose, tiesiogiai prižiūrint oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui.

9 straipsnis

Valstybės narės paveda centrinei tarnybai arba organizacijai surinkti ir naudotis priešskerdeminių patikrų bei *post portem* patikrų, kurias atliko oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, ir kuriais nustatomos žmonių užkrečiamosios ligos, rezultatais.

Nustačius tokią ligą apie konkretaus susirgimo rezultatus kuo skubiau pranešama kompetentingoms veterinarijos institucijoms, kurios yra atsakingos už paukščių kilmės pulko priežiūrą.

Valstybės narės pateikia Komisijai informaciją apie tam tikras ligas, ypač jeigu yra nustatytos žmonių užkrečiamosios ligos.

Komisija, 21 straipsnyje nustatyta tvarka, patvirtina išsamias šį straipsnį įgyvendinančias taisykles, visų pirma reglamentuojančias:

— informacijos, teiktinos Komisijai, periodiškumą,

— informacijos pobūdį,

— ligas, apie kurias būtina rinkti informaciją,

— informacijos rinkimo ir naudojimosi ja tvarką.

10 straipsnis

1. Jei būtina, siekiant užtikrinti vienodą šios direktyvos taikymą, Komisijos veterinarijos ekspertai kartu su kompetentingomis nacionalinėmis institucijomis gali atlikti patikrinimus vietoje. Dėl to jos, pasirinktinai tikrindamos tam tikrą procentą įmonių, gali patikrinti, ar kompetentingos institucijos kontroliuoja, kaip patvirtintos įmonės laikosi šios direktyvos nuostatų. Komisija praneša valstybėms narėms apie atliktų patikrinimų rezultatus.

Valstybė narė, kurios teritorijoje atliekamas patikrinimas, teikia savo pareigas vykdantiems specialistams visą būtiną paramą.

Bendros ši straipsnį įgyvendinančios nuostatos patvirtinamos 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

Komisija, remdamasi Veterinarijos nuolatiniame komitete atstovaujamų valstybių narių nuomonėmis, parengia rekomendaciją dėl šioje straipsnio dalyje nustatytų patikrinimų atlikimo privalomų taisyklių.

2. Taryba, remdamasi Komisijos parengta ataskaita, kuri gali būti pateikta kartu su pasiūlymais, patikslina šio straipsnio nuostatas iki 1995 m. sausio 1 d.

11 straipsnis

Valstybės narės, nukrypdamos nuo 3 straipsnio I dalies A pastraipos a punkto reikalavimų, paukščius, iš kurių gaminamas „foie gras“, gali leisti apsvaiginti, nuleisti iš jų kraują ir nupešti paukščių penėjimo ūkyje, jeigu šie veiksmai atliekami atskiroje patalpoje, atitinkančioje I priedo II skyriaus 14 dalies b punkto reikalavimus, ir, jeigu laikantis I priedo XV skyriaus reikalavimų, neišdarinėtos skerdenos nedelsiant vežamos į patvirtintą pjaustymo įmonę, kurioje yra įrengta speciali patalpa, kaip nustatyta I priedo III skyriaus 15 dalies b punkto antrosios įtraukos ii papunktyje, kurioje skerdenos turi būti išdarinėtos per 24 valandas prižiūrint oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui.

12 straipsnis

1. Valstybės narės gali leisti taikyti šviežios paukštienos atšaldymo panardinant į vandenį procesą, jeigu jis atliekamas laikantis I priedo VII skyriaus 42 ir 43 dalyse nustatytų sąlygų. Pritaikius šį procesą, gauta atšaldyta šviežia mėsa gali būti parduodama atšaldyta arba sušaldyta.

2. Valstybės narės, kuriose taikomas šis procesas, kuo skubiau ir bet kokiu atveju ne vėliau kaip iki 1994 m. sausio 1 d. apie tai informuoja Komisiją ir kitas valstybes nares.

3. Valstybės narės negali prieštarauti, kad į jų teritoriją būtų įvežama šviežia paukštiena, atšaldyta laikantis I priedo VII skyriaus 42 ir 43 dalių reikalavimų, jeigu šio atšaldymo proceso taikymas yra nurodytas kartu vežamame 3 straipsnio I dalies A pastraipos i punkte nurodytame dokumente, jei tik:

a) atšaldyta mėsa buvo nedelsiant sušaldyta;

b) arba atšaldyta paukštiena yra gaminama valstybių narių teritorijoje tokiomis pačiomis sąlygomis.

13 straipsnis

Direktyvoje 89/662/EEB ([1]) nustatytos taisyklės pirmiausia taikomos organizuojant patikrinimus paukštienos kilmės vietoje, taip pat paskesnėms priemonėms atliekant tyrimus paskirties valstybėje narėje bei numatytoms prevencinėms priemonėms, kurios turi būti įgyvendintos.

III SKYRIUS

Nuostatos, taikomos importuojamiems į Bendriją produktams

14 straipsnis

A. Pateikimo į rinką sąlygos, taikomos šviežios paukštienos, importuojamos iš trečiųjų šalių, 21 straipsnyje nustatyta tvarka turi būti laikomos bent jau lygiavertėmis pateikimo į rinką sąlygoms, nustatytoms šviežios paukštienos, gautos laikantis 3–6 ir 8–13 straipsnių reikalavimų.

([1]) OL L 395, 1989 12 30, p. 13. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 90/654/EEB (OL L 353, 1990 12 17, p. 48).

B. Kad būtų vienodai laikomasi A dalies nuostatų, taikomos šios nuostatos.

1) Norint šviežią paukštieną importuoti į Bendriją, ši paukštiena:

a) turi būti gauta iš trečiųjų šalių arba trečiųjų šalių dalių, išvardytų pagal Direktyvos 91/494/EEB 9 straipsnio 1 ir 2 dalies reikalavimus, ir atitikti šios direktyvos reikalavimus;

b) turi būti pagaminta įmonėse, dėl kurių trečiosios šalies kompetentinga institucija yra pateikusi Komisijai garantijas dėl to, kad šios įmonės atitinka šios direktyvos reikalavimus;

c) turi būti vežama kartu su Direktyvos 91/494/EEB 12 straipsnyje nurodytu sertifikatu su jį papildančiu pareiškimu apie tai, kad mėsa atitinka II skyriaus reikalavimus ir bet kokias papildomas sąlygas arba suteikia lygiavertes garantijas, nurodytas šios dalies 2 punkto b papunktyje. Šio pareiškimo turinys, jei būtina, apibrėžiamas 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

2) 21 straipsnyje nustatyta tvarka patvirtinama:

a) Bendrijos įmonių, kurios atitinka b papunkčio reikalavimus, sąrašas. Iki sudarant tokį sąrašą valstybės narės yra įgaliotos toliau vykdyti priežiūrą, nustatytą Direktyvos 90/675/EEB 11 straipsnio 2 dalyje, ir patvirtintoms nacionalinėms įmonėms išduoti nacionalinius sveikatos sertifikatus;

b) konkrečios sąlygos ir lygiavertės garantijos pagal šios direktyvos reikalavimus, išskyrus tas, kurios leidžia uždrausti mėsą naudoti maistui laikantis 3 straipsnio I dalies A pastraipos d punkto reikalavimų, ir sąlygas ir garantijas, nustatytas I priedo VI skyriuje, VII skyriaus 42 ir 43 dalyse ir VIII skyriuje. Tokios sąlygos ir garantijos turi būti tokios pat griežtos, kaip ir nustatytosios 3–6 ir 8–13 straipsniuose.

3) Komisijos ekspertai ir valstybės narės atlieka patikrinimus vietoje, kad patikrintų, ar:

a) trečiosios šalies pateikta garantija dėl gamybos sąlygų ir pateikimo į rinką gali būti laikoma lygiaverte Bendrijos teikiamoms garantijoms;

b) laikomasi 1 ir 2 punktuose nustatytų sąlygų.

Komisija valstybių narių pasiūlymu skiria už šiuos patikrinimus atsakingus ekspertus iš valstybių narių.

Šie patikrinimai atliekami Bendrijos, kuri padengia visas išlaidas, vardu. Patikrinimų periodiškumas ir tvarka nustatomi 21 straipsnyje nustatyta tvarka.

4) Iki surengiant šio straipsnio 3 dalyje nurodytus patikrinimus trečiosiose šalyse, nacionalinės tikrinimo taisyklės bus taikomos toliau, jeigu per Veterinarijos nuolatinį komitetą bus pranešama apie visus šių patikrinimų metų nustatytus higienos reikalavimų nesilaikymo atvejus.

15 straipsnis

Į 14 straipsnio B dalies 2 punkte pateiktą sąrašą gali būti įtrauktos tik trečiosios šalys arba trečiųjų šalių dalys:

a) iš kurių, laikantis Direktyvos 91/494/EEB 9–12 straipsnių nuostatų, neuždrausta importuoti produktus;

b) kurios, atsižvelgiant į jų teisės aktus ir veterinarijos tarnybų bei tikrinimo tarnybų struktūrą, tokių tarnybų įgaliojimus ir vykdomą jų priežiūrą, pagal Direktyvos 72/462/EEB [1] 3 straipsnio 2 dalies arba Direktyvos 91/494/EEB 9 straipsnio 2 dalies nuostatas buvo pripažintos galinčiomis užtikrinti savo galiojančių įstatymų įgyvendinimą, arba

c) kurių veterinarijos tarnybos gali užtikrinti, kad laikomasi sveikatos reikalavimų, kurie yra bent jau lygiaverčiai nustatytiesiems II skyriuje.

16 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad šviežia paukštiena importuojama į Bendriją, jei tik:

— ji vežama kartu su 14 straipsnio B dalies 1 punkto c papunktyje nurodytu sertifikatu,

— atitinka patikrinimų, kurie būtini pagal Direktyvos 90/675/EEB nuostatas, reikalavimus.

2. Iki nustatant išsamias šio skyriaus nuostatų įgyvendinimo taisykles:

— importui iš trečiųjų šalių, dėl kurių nėra priimti reikalavimai Bendrijos lygiu, toliau taikomos nacionalinės taisyklės, jei tik jos nėra palankesnės, negu nustatytosios 14 straipsnio B dalies 2 punkto b papunktyje,

[1] OL L 302, 1972 12 31, p. 28. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/688/EEB (OL L 377, 1991 12 31, p. 18).

— importuoti būtina Direktyvos 90/675/EEB 11 skyriaus 2 dalyje nustatytomis sąlygomis.

17 straipsnis

Direktyvoje 90/675/EEB nustatyti principai ir taisyklės pirmiausia taikomos organizuojant tyrimus ir valstybių narių paskesnėms priemonėms atliekant tyrimus bei numatytoms prevencinėms priemonėms, kurios turi būti įgyvendintos.

Iki įsigaliojant sprendimams, nustatytiems Direktyvos 90/675/EEB 8 straipsnio 3 dalyje, importuoti būtina laikantis tos direktyvos 11 straipsnio 2 dalies nuostatų.

IV SKYRIUS

Baigiamosios nuostatos

18 straipsnis

1. Prieduose pateiktos nuostatos netaikomos įmonėms, esančioms tam tikrose Graikijos Respublikos salose, kuriose tokių įmonių produkcija yra skirta vien vartoti vietoje.

2. Priemonės, kuriomis įgyvendinamos šio straipsnio 1 dalies nuostatos, tvirtinamos 21 straipsnyje nustatyta tvarka. Laikantis tos pačios tvarkos gali būti priimtas sprendimas iš dalies keisti tos straipsnio dalies nuostatas, siekiant palaipsniui plačiau taikyti Bendrijos standartus visoms toje straipsnio dalyje nurodytose salose esančioms įmonėms.

19 straipsnis

Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, kvalifikuota balsų dauguma iš dalies keičia priedus pirmiausia tam, kad juos pritaikytų prie technologijų ir mokslo pažangos.

20 straipsnis

21 straipsnyje nustatyta tvarka gali būti patvirtinama:

— specialūs reikalavimai, taikomi patvirtinant įmones didmeninėse rinkose,

— produktų, gaunamų iš perpakavimo centrų ženklinimo taisyklės ir priežiūros tvarka, leidžiančios nustatyti žaliavų kilmės įmonę.

21 straipsnis

1. Kai turi būti laikomasi šiame straipsnyje nustatytos tvarkos, klausimai nedelsiant perduodami spręsti Veterinarijos nuolatiniam komitetui (toliau - Komitetas), įkurtam Sprendimu 68/361/EEB ([1]), jo pirmininko iniciatyva arba valstybės narės prašymu.

2. Komisijos atstovas pateikia Komitetui priemonių, kurių turi būti imtasi, projektą. Komitetas savo nuomonę dėl projekto pareiškia per tokį laiką, kurį nustato pirmininkas, atsižvelgdamas į klausimo skubumą. Nuomonė patvirtinama Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje nustatyta balsų dauguma tuo atveju, kai Taryba turi priimti sprendimą Komisijos pasiūlymu. Valstybių narių atstovų komitete balsai skaičiuojami taip, kaip nustatyta tame straipsnyje. Pirmininkas nebalsuoja.

3. a) Komisija patvirtina numatytas priemones ir jas nedelsdama įgyvendina, jeigu jos atitinka Komiteto nuomonę;

b) kai numatytos priemonės neatitinka Komiteto nuomonės arba nuomonė nepareiškiama, Komisija nedelsdama pateikia Tarybai pasiūlymą dėl priemonių, kurių turi būti imtasi. Taryba sprendžia kvalifikuota balsų dauguma.

Jeigu Taryba per tris mėnesius nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, nepriima jokio sprendimo, pasiūlytas priemones patvirtina Komisija, išskyrus tuos atvejus, kai Taryba minėtas priemones atmeta paprasta balsų dauguma.

22 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

([1]) OL L 255, 1968 10 18, p. 23.

I PRIEDAS

I SKYRIUS

BENDRI REIKALAVIMAI, TAIKOMI ĮMONĖMS PATVIRTINTI

Įmonėse privalo būti:

1) patalpose, kuriose gaminama, tvarkoma arba saugoma šviežia mėsa, ir tose patalpų plotuose bei koridoriuose, per kuriuos vežama šviežia mėsa:

   a) vandeniui atspari, lengvai valoma ir dezinfekuojama, puvimui atspari grindų danga, paklota taip, kad ją būtų lengva nusausinti; vanduo turi būti nuleidžiamas po danga įrengtais grioveliais link kanalizacijos su įrengtomis gaudyklėmis ir grotelėmis, kad nesklistų kvapai. Tačiau:

      — II skyriaus 14 dalies e punkte, III skyriaus 15 dalies a punkte ir IV skyriaus 16 dalies a punkte nurodytose patalpose, vandens nuleisti link kanalizacijos su gaudyklėmis ir grotelėmis nereikia, o 16 dalies a punkte nurodytose patalpose, pakanka įtaiso, kuriuo nesudėtinga vandenį pašalinti,

      — IV skyriaus 17 dalies a punkte nurodytose patalpose, kuriose laikoma tik įvyniota arba įpakuota mėsa, ir patalpų plotuose bei koridoriuose, per kuriuos vežama šviežia mėsa, pakanka vandeniui ir puvimui atsparios grindų dangos;

   b) glotnios, tvirtos, nelaidžios sienos, bent per du metrus nuo apačios padengtos šviesia plaunama danga arba dažais; atšaldymo arba sušaldymo patalpų ir saugojimo patalpų sienos bent iki atsargų saugojimo aukščio ribos turi būti padengtos danga. Patalpų, nurodytų IV skyriaus 17 dalies a punkte, sienos ties grindų sandūra turi būti užapvalintais kampais arba panašia apdaila.

      Tačiau patvirtinimas nepanaikinamas, jei medinės sienos patalpose, nurodytose IV skyriaus 17 poskyryje, buvo pastatytos iki 1994 m. sausio 1 d.;

   c) durys ir langų rėmai, pagaminti iš patvarių, nerūdijančių medžiagų, o jeigu pagaminti iš medžio, visi paviršiai turi būti padengti glotnia ir nelaidžia danga;

   d) puvimui atsparios ir bekvapės izoliacinės medžiagos;

   e) tinkama ventiliacija ir gera garų trauka;

   f) tinkamas natūralus arba dirbtinis, spalvų neiškreipiantis apšvietimas;

   g) švarios ir lengvai valomos lubos; jeigu tokių nėra – stogo danga su šiuos reikalavimus atitinkančiu vidiniu paviršiumi;

2) a) kuo arčiau darbo kambarių pakankamas kiekis čiaupų rankoms plauti bei dezinfekuoti ir įrankiams karštu vandeniu plauti. Čiaupai neturi būti reguliuojami rankomis.

      Rankoms plauti iš šių čiaupų turi tekėti karštas ir šaltas vanduo arba sumaišytas tam tikros temperatūros vanduo, priemonės rankoms valyti ir dezinfekuoti bei higieninės džiovinimo priemonės;

   b) įrankių dezinfekavimo įranga, su tiekiamu ne žemesnės kaip 82°C temperatūros vandeniu;

3) tinkamos apsaugos priemonės nuo kenkėjų (vabzdžių, graužikų ir pan.);

4) a) lengvai valomi bei dezinfekuojami instrumentai ir darbo įranga, pavyzdžiui, automatinė mėsos tvarkymo įranga, pjaustymui skirti stalai, stalai su nuimamais pjaustymo stalviršiais, konteineriai, konvejerių juostos ir pjūklai, pagaminti iš nerūdijančių medžiagų, kurie neužterštų mėsos. Paviršiai, su kuriais liečiasi arba gali liestis mėsa, tarp jų suvirinimo siūlės ir sujungimai turi būti lygūs. Draudžiama naudoti medieną, išskyrus patalpose, kuriose laikoma tik higieniškai įpakuota šviežia paukštiena;

   b) nerūdijantys įrenginiai ir įranga, atitinkanti higienos reikalavimus, skirti:

      — mėsai tvarkyti,

      — mėsos konteineriams saugoti taip, kad nei mėsa, nei konteineriai tiesiogiai nesiliestų su grindimis ar sienomis;

c) įrenginiai, įskaitant tinkamai išdėstytas ir įrengtas priėmimo ir rūšiavimo aikšteles, higieniškam mėsos tvarkymui ir apsaugai pakrovimo ir iškrovimo metu;

d) specialūs vandeniui nepralaidūs, nerūdijantys konteineriai, skirti maistui netinkamai mėsai laikyti, turintys dangčius ir sklendes, kad leidimo neturintys asmenys nieko negalėtų iš konteinerių išimti, arba, jeigu tokios mėsos yra gana daug, arba kiekvienos darbo dienos pabaigoje mėsa neišvežama ar nesunaikinama – rakinama patalpa; jeigu tokia mėsa pašalinama vamzdynais, pastarieji turi būti suprojektuoti ir įrengti taip, kad nebūtų užteršta šviežia paukštiena;

e) patalpos įvyniojimo ir pakavimo medžiagoms laikyti pagal higienos reikalavimus, jeigu įvyniojimo ir pakavimo darbai atliekami įmonėje;

5) šaldymo įranga, pagal šios direktyvos reikalavimus palaikanti vidinę mėsos temperatūrą. Ši įranga turi turėti kondensacijos metu susidariusio vandens nusausinimo sistemą, nekeliančią pavojaus užteršti šviežią paukštieną;

6) pakankamas padidinto slėgio geriamo vandens tiekimas, kaip apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB ([1]). Vamzdžiai, skirti negeriamam vandeniui, turi aiškiai skirtis nuo geriamojo vandens vamzdžių;

7) pakankamai tiekiama karšto geriamo vandens, kaip apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB;

8) higienos reikalavimus atitinkanti skystų ir kietų atliekų šalinimo sistema;

9) tinkamai įrengta rakinama patalpa, skirta naudotis tik veterinarinei tarnybai, arba tinkama įranga IV skyriuje nurodytoms saugykloms arba pervyniojimo centrams;

10) įranga, su kuria galima veiksmingai bet kuriuo metu atlikti šioje direktyvoje nustatytus veterinarinius patikrinimus;

11) pakankamas skaičius persirengimo kambarių su glotniomis, vandeniui atspariomis, plaunamomis sienomis ir grindimis, praustuvai, dušai ir tualetai su prietaisais vandeniui nuleisti, įrengti taip, kad švariosios pastato dalys būtų apsaugotos nuo užteršimo.

Įėjimas į tualetus turi būti įrengtas ne tiesiai iš darbo patalpų. Šaldyklų patalpose, į kurias atvežama tik higieniškai įpakuota šviežia mėsa ir iš kurių ji išvežama, dušai nereikalingi. Iš praustuvų čiaupų turi tekėti karštas ir šaltas arba tinkamos temperatūros sumaišytas vanduo, čia turi būti priemonių rankoms valyti ir dezinfekuoti bei higienos priemonių rankoms džiovinti. Praustuvų čiaupai turi būti nereguliuojami rankomis. Šalia tualetų turi būti pakankamai tokių praustuvų;

12) vieta ir pakankamai įrangos mėsą vežančioms transporto priemonėms valyti ir dezinfekuoti, šis reikalavimas netaikomas šaldyklų patalpoms, į kurias atvežama ir išvežama tik higieniškai įpakuota šviežia mėsa. Skerdyklose turi būti įrengta atskira vieta ir atskira įranga transporto priemonėms ir dėžėms, kuriuose vežami skerdimui skirti paukščiai, valyti ir dezinfekuoti. Tačiau ši vieta ir įranga neprivaloma, jeigu pagal galiojančias nuostatas, transporto priemonės arba dėžės turi būti valomos ir dezinfekuojamos oficialiai patvirtintose įmonėse;

13) patalpa arba saugi vieta valymo, dezinfekavimo ir panašioms medžiagoms saugoti.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI, TAIKOMI NAMINIŲ PAUKŠČIŲ SKERDYKLOMS PATVIRTINTI

14. Laikantis bendrų reikalavimų, skerdyklose papildomai privalo būti bent jau:

a) pakankamai didelė ir lengvai valoma bei dezinfekuojama patalpa arba dengta vieta, kurioje atliekamas paukščių skerdenai patikra, nustatytas VI skyriaus 28 dalies antroje pastraipoje, ir skirta paukščiams, nurodytiems šios direktyvos 2 straipsnio antros pastraipos 1 punkte;

([1]) OL L 229, 1980 8 30, p. 11. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/692/EEB (OL L 377, 1991 12 31, p. 48).

b) pakankamai didelė skerdyklos patalpa, kad apsvaiginimo ir kraujo nuleidimo darbai būtų atliekami atskirai nuo pešimo ir bet kokių nuplikinimo darbų. Bet kokia skerdyklą ir šios dalies a punkte minimą patalpą arba vietą jungianti patalpa, išskyrus siaurą angą, pro kurią tilptų tik skerstini paukščiai, turi turėti automatiškai užsiveriančias duris;

c) pakankamai didelė išdarinėjimo ir ruošimo patalpa, gana toli nuo kitų darbo vietų arba, kad būtų išvengta užteršimo, atskirta nuo jų pertvara. Bet kokia išdarinėjimo ir ruošimo patalpą bei skerdyklą jungianti patalpa, išskyrus siaurą angą, pro kurią tilptų tik skerstini paukščiai, turi turėti automatiškai užsiveriančias duris;

d) išsiuntimo patalpa, jei būtina;

e) viena ar daugiau pakankamai didelių atšaldymo arba šaldymo patalpų su rakinama patalpa, skirta sulaikytai paukštienai;

f) patalpa arba vieta plunksnoms surinkti, nebent jos būtų laikomos atliekomis;

g) atskiri praustuvai ir tualetai darbuotojams, tvarkantiems gyvus paukščius.

III SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI, TAIKOMI PJAUSTYMO ĮMONĖMS PATVIRTINTI

15. Laikantis bendrų reikalavimų, pjaustymo įmonėse papildomai privalo būti bent jau:

a) pakankamai didelė atšaldymo arba šaldymo patalpa mėsai laikyti;

b) — patalpa mėsai pjaustyti ir kaulams iš mėsos išimti bei įpakavimo darbams,

— jei šis darbas atliekamas pjaustymo įmonėje:

i) patalpa, skirta žąsims ir antims, auginamoms „foie gras“ gaminti, kurios apsvaiginamos, iš jų nuleidžiamas kraujas ir nupešamos paukščių penėjimo ūkyje, darinėti;

ii) patalpa, skirta paukščiams, nurodytiems VIII skyriaus 49 dalyje, darinėti;

c) patalpa pakavimui, kai tokie darbai atliekami pjaustymo įmonėje, jei laikomasi XIV skyriaus 74 dalyje nustatytų reikalavimų.

IV SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI, TAIKOMI ŠALTIESIEMS SAUGYKLOMS PATVIRTINTI

16. Laikantis bendrų reikalavimų, saugyklose, kuriose pagal XIII skyriaus 69 dalies pirmos įtraukos reikalavimus saugoma šviežia mėsa, papildomai privalo būti bent jau:

a) pakankamai didelės, lengvai valomos atšaldymo ir šaldymo patalpos, kuriose šviežią mėsą būtų galima saugoti esant 69 dalies pirmoje įtraukoje nustatytai temperatūrai;

b) registruojantis termometras arba užrašantis teletermometras, esantis kiekvienoje saugojimo vietoje arba skirtas kiekvienai saugojimo vietai.

17. Laikantis bendrų reikalavimų, saugyklose, kuriose pagal XIII skyriaus 69 dalies antros įtraukos reikalavimus saugoma šviežia paukštiena, papildomai privalo būti bent jau:

a) pakankamai didelės, lengvai valomos atšaldymo ir šaldymo patalpos, kuriose šviežią paukštieną būtų galima saugoti esant 69 dalies antroje įtraukoje nustatytai temperatūrai;

b) registruojantis termometras arba užrašantis teletermometras, esantis kiekvienoje saugojimo vietoje arba skirtas kiekvienai saugojimo vietai.

V SKYRIUS

ĮMONIŲ PERSONALO, PATALPŲ IR ĮRANGOS HIGIENA

18. Personalas, patalpos, įranga ir instrumentai turi būti visiškai švarūs.

a) personalas, tvarkantis mėsą be apsauginio apdangalo ar įvyniotą mėsą, arba dirbantis patalpose ir vietose, kuriose tokia mėsa yra tvarkoma, pakuojama arba vežama, visų pirma, turi dėvėti švarius ir lengvai valomus galvos apdangalus ir avalynę bei šviesios spalvos darbo drabužius arba kitokią apsauginę aprangą. Personalas, kuris tvarko šviežią mėsą arba liečia ją rankomis, privalo dėvėti švarius darbo drabužius, pradėdamas kiekvieną darbo dieną ir per dieną, jei būtina, turi pasikeisti tokius drabužius bei privalo plautis ir dezinfekuoti rankas keletą kartų per darbo dieną ir po kiekvienos pertraukos imdamiesi darbo. Asmenys, lietę sergančius paukščius arba užkrėstą mėsą, turi po to nedelsdami švariai vandeniu nusiplauti rankas iki alkūnių bei jas išdezinfekuoti. Rūkyti darbo patalpose bei saugyklose ir kitose vietose bei koridoriuose, per kuriuos vežama šviežia mėsa, draudžiama;

b) į patalpas negali būti įleidžiami jokie gyvūnai. Kalbant apie skerdyklas, šis draudimas netaikomas skerdimui skirtiems gyvūnams. Graužikai, vabzdžiai ir kiti kenkėjai turi būti sistemingai naikinami;

c) gyviems naminiams paukščiams ir šviežiai mėsai tvarkyti naudojama įranga bei instrumentai turi būti švarūs ir tvarkingi. Jie turi būti kruopščiai valomi ir dezinfekuojami keletą kartų per dieną, darbo dienos pabaigoje ir prieš juos vėl naudojant, jeigu užsiteršė;

d) dėžės naminiams paukščiams vežti turi būti pagamintos iš nerūdijančių medžiagų, lengvai valomos bei dezinfekuojamos. Jos turi būti valomos ir dezinfekuojamos kiekvieną kartą jas ištuštinus;

19. Patalpos, įrankiai ir darbo įranga, naudojami šviežiai paukštienai, šviežiai mėsai arba medžiojamųjų gyvūnų mėsai, pripažintai tinkama pagal Direktyvų 91/495/EEB ir 92/45/EEB nuostatas, arba paruoštai mėsai ar mėsos produktams, tvarkyti, turi būti naudojami tik šiems tikslams, nebent prieš juos vėl naudojant jie būtų nuvalyti ir išdezinfekuoti.

Šis apribojimas netaikomas vežimo įrangai, kuri naudojama 17 dalies a punkte nurodytose patalpose, kai mėsa yra įpakuota.

20. Paukštienos ir konteinerių negalima dėti tiesiai ant grindų.

21. Dirbant bet kurį darbą būtina naudoti geriamą vandenį; tačiau netinkamas gerti vanduo gali būti naudojamas garams gauti, gaisrui gesinti, šaldymo įrangai aušinti ir atliekamoms plunksnoms šalinti skerdyklose, jeigu tam skirti vamzdžiai įrengti taip, jog būtų užtikrinta, kad šis vanduo nebus panaudotas kitiems tikslams ir kad šviežia mėsa nebus užteršta. Netinkamo gerti vandens vamzdžiai turi aiškiai skirtis nuo geriamojo vandens vamzdžių.

22. — plunksnos ir žmonių maistui netinkami šalutiniai skerdimo produktai turi būti nedelsiant pašalinami,

— patalpose, kuriose tvarkoma arba saugoma šviežia paukštiena, draudžiama ant grindų barstyti pjuvenas arba kitas panašias medžiagas.

23. Valikliai, dezinfekuojančios medžiagos ir panašios medžiagos turi būti naudojamos taip, kad nepakenktų įrankiams, darbo įrangai ir šviežiai mėsai. Panaudojus tokias medžiagas, tokius instrumentus ir darbo įrangą būtina kruopščiai nuplauti geriamu vandeniu.

24. Asmenims, galintiems užkrėsti mėsą, draudžiama ją tvarkyti ir liesti.

Reikalaujama, kad bet kuris asmuo, priimtas doroti arba tvarkyti mėsą, pateiktų medicinos pažymą, įrodančią, kad nėra jokių kliūčių šiems asmenims dirbti tokį darbą. Medicininę tokių asmenų priežiūrą reglamentuoja kiekvienoje valstybėje narėje galiojantys nacionalinės teisės aktai.

VI SKYRIUS

PRIEŠSKERDIMINĖ SVEIKATOS PATIKRA

25. a) skerdyklos oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali leisti skersti atsiųstus iš ūkio naminius paukščius, nepažeisdamas Direktyvos 90/539/EEB IV priedo 5 pavyzdyje pateikto sertifikato reikalavimų, tik tada, jeigu:

i) skerdimui skirti paukščiai atvežami kartu su IV priede nustatytu sveikumo patvirtinimu arba

ii) prieš 72 valandas iki atvežant naminius paukščius į skerdyklą, oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui buvo pateiktas dokumentas, kurį turi nustatyti kompetentinga institucija ir kuriame būtų nurodyta:

— svarbi naujausia informacija apie paukščių kilmės pulką, visų pirma, 27 dalies a papunktyje nurodytuose ūkio įrašuose pateikta išsami informacija apie skerdimui skirtų naminių paukščių rūšį,

— kad paukščių kilmės ūkis yra oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo priežiūroje.

Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi įvertinti šią informaciją prieš nuspręsdamas, kokios priemonės taikytinos iš kiekvieno ūkio atvežamiems naminiams paukščiams, visų pirma, dėl priešskerdiminės patikros rūšies;

b) jeigu nesilaikoma a punkte nustatytų reikalavimų, skerdyklos oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali arba atidėti skerdimą, arba, kai to reikalauja gyvūnų gerovės taisyklės, leisti skersti, prieš tai atlikus 27 dalies b punkte nustatytus patikrinimus, ir būtina, kad oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, norėdamas gauti informaciją, patikrintų tikrinamų naminių paukščių kilmės ūkį. Ūkininkas padengia bet kurias išlaidas, atsirandančias taikant šio punkto reikalavimus ir laikantis taisyklių, kurias turi nustatyti kompetentinga institucija;

c) tačiau, jeigu ūkininkai per metus užaugina ne daugiau, negu 20 000 naminių vištų, 15 000 ančių, 10 000 kalakutų, 10 000 žąsų ar atitinkamą skaičių kitų 2 straipsnio antros pastraipos 1 punkte nurodytų naminių paukščių rūšių, 27 poskyrio b punkte nurodytas priešskerdiminė patikra gali būti atliekama skerdykloje. Tokiu atveju ūkininkas privalo pateikti deklaraciją, įrodančią, jog jo metinė produkcija neviršija minėtų skaičių;

d) ūkininkai privalo saugoti 27 dalies a punkte nurodytus įrašus bent dvejus metus, kad, kompetentingai institucijai pareikalavus, galėtų juos pateikti.

26. Savininkas, įgaliotas sutvarkyti paukštieną asmuo arba jų atstovas turi padėti atlikti priešskerdiminės patikros darbus ir pirmiausia oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui padėti atlikti bet kokius tvarkymo darbus, kurie, laikomi būtinais.

Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, laikydamasis profesinių taisyklių, turi atlikti priešskerdiminę patikrą, esant tinkamam apšvietimui.

27. Priešskerdiminė patikra prieš skerdžiant 25 poskyryje nurodytame paukščių kilmės ūkyje – tai:

a) ūkininko įrašų, apimančių, atsižvelgiant į naminių paukščių rūšį, bent jau šią informaciją tikrinimas:

— paukščių atvežimo data,

— paukščių kilmės vieta,

— paukščių skaičius,

— konkrečios rūšies paukščių dabartinės būklės apibūdinimas (pvz. svorio prieaugis),

— marumas,

— lesalų tiekėjai,

— lesalų priedų rūšis, priedų vartojimo ir pašalinimo iš organizmo laikotarpiai,

— sunaudojamas lesalų ir vandens kiekis,

— tikrinančio veterinarijos gydytojo apžiūra ir nustatyta diagnozė kartu su laboratorinių tyrimų duomenimis,

— visų paukščiams duotų vaistų rūšys, nurodant jų paskyrimo ir pašalinimo iš organizmo laiką,

— visų skiepų rūšys ir skiepijimo data,

— svorio didėjimas penėjimo laikotarpiu,

— to paties pulko paukščių visų ankstesnių oficialių sveikatos patikrinimų rezultatai,

— išsiųstų paskersti paukščių skaičius,

— planuojama skerdimo data;

b) papildomas patikrinimas, reikalingas ligai nustatyti, jeigu:

i) paukščiai serga liga, kuria gali užsikrėsti žmonės arba gyvūnai, arba atskiro paukščio ar visų paukščių elgesys rodo, kad paukščiai gali susirgti;

ii) matomi bendros elgsenos sutrikimai arba ligos, galinčios padaryti mėsą netinkama žmonių maistui, požymiai;

c) reguliarus vandens ir maisto mėginių ėmimas, kad būtų galima patikrinti, ar buvo laikomasi vaistų pašalinimo iš organizmo laikotarpių;

d) tyrimų, atliktų laikantis Direktyvos 92/117/EEB reikalavimų, zoonozinių ligų sukėlėjams nustatyti duomenys.

28. Skerdykloje oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas užtikrina, kad naminiai paukščiai būtų identifikuojami, tikrina, ar laikomasi Direktyvos 91/628/EEB [1], ir ypač patikrina, ar naminiai paukščiai nenukentėjo juos vežant.

Be to, jeigu kyla abejonių dėl naminių paukščių siuntos tapatybės ir jeigu pagal 25 dalies c punkto reikalavimus privalu atlikti priešskerdiminę patikrą skerdykloje, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi patikrinti kiekvieną dėžę, jeigu matomi 27 dalies b punkte nurodyti naminių paukščių ligų požymiai.

29. Jeigu naminiai paukščiai nepaskerdžiami per tris dienas nuo jų patikrinimo ir 25 dalies a punkto i papunktyje nustatyto sveikumo patvirtinimo išdavimo:

— turi būti išduotas naujas sveikumo patvirtinimas, jeigu naminiai paukščiai nebuvo išvežti iš jų kilmės ūkio,

— arba skerdyklos oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, įvertinęs skerdimo užlaikymo priežastis, jei reikia, papildomai patikrinus naminius paukščius, leidžia skersti, jeigu dėl sveikatos būklės nėra būtina to uždrausti.

30. Nepažeidžiant Direktyvos 91/494/EEB reikalavimų, būtina uždrausti skersti paukščius žmonių maistui, jeigu yra nustatyti šių ligų klinikiniai požymiai:

a) ornitozės;

b) salmoneliozės.

Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, paukščių savininko ar jo atstovo prašomas, gali leisti skersti užbaigus įprastinį skerdimo procesą, jeigu imamasi atsargumo priemonių, kad būtų kiek įmanoma sumažintas bakterijų išplitimo pavojus ir paskerdus išdezinfekuoti įrengimai, o gauta mėsa tvarkoma taip, lyg netinkama žmonių maistui mėsa.

31. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas privalo:

a) uždrausti skersti, jeigu jis turi įrodymų, kad skerdimui skirtų gyvūnų mėsa bus netinkama žmonių maistui;

b) atidėti skerdimą, jeigu nebuvo laikomasi likučių pašalinimo iš organizmo reikalavimų;

c) pasirūpinti, kad nesergantys pulko naminiai paukščiai, kuriuos privaloma skersti pagal užkrečiamų ligų kontrolės programą, būtų skerdžiami dienos pabaigoje arba tokiomis sąlygomis, kad nebūtų užkrėsti kiti naminiai paukščiai. Valstybės narės gali tvarkyti šią mėsą savo teritorijoje pagal savo nacionalines taisykles.

32. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi nedelsdamas pranešti kompetentingai institucijai apie visus draudimo skersti atvejus, pateikdamas jų priežastis, o draudžiamus skersti paukščius perduoti laikinai saugoti.

[1] OL L 340, 1991 12 11, p. 17.

VII SKYRIUS

SKERDŽIANT IR TVARKANT ŠVIEŽIĄ MĖSĄ TAIKOMI HIGIENOS REIKALAVIMAI

33. Į skerdyklos patalpas gali būti atvežami tik gyvi naminiai paukščiai. Atvežti į šias patalpas paukščiai turi būti nedelsiant paskerdžiami po to, kai jie apsvaiginami, išskyrus tuos atvejus, kai jie skerdžiami pagal religines apeigas.

34. Kraujas nuleidžiamas ir visiškai išleidžiamas saugant, kad neužsiterštų už skerdimo vietos esanti aplinka.

35. Paskersti naminiai paukščiai tuoj pat ir visiškai nupešami.

36. Skerdenos turi būti nedelsiant išdarinėjamos visiškai arba per VIII skyriaus 49 dalyje nustatytą laiką išdarinėjamos iš dalies arba išdarinėjimas atidedamas. Skerdena turi būti perpjauta taip, kad būtų galima apžiūrėti visas ertmes ir visus svarbius vidaus organus. Todėl tie vidaus organai, kurie bus apžiūrimi, turi būti nuo skerdenos atskiriami, arba paliekami prikibę prie jos savo natūraliais raiščiais. Jeigu vidaus organai nuo skerdenos atskiriami, jie turi būti identifikuoti kaip priklausantys konkrečiai skerdenai.

    Tačiau antys ir žąsys, kurios auginamos ir skerdžiamos „foie gras“ gaminti, gali būti išdarinėtos per 24 valandas tuo atveju, jei neišdarinėtos skerdenos kuo skubiau atvėsinamos iki XIII skyriaus 69 dalyje nustatytos temperatūros ir toliau laikomos palaikant šią temperatūrą bei vežamos laikantis higienos taisyklių.

37. Po patikrinimo išimti vidaus organai turi būti nedelsiant atskiriami nuo skerdenos, o žmonių maistui netinkamos dalys iškart pašalinamos.

    Skerdenos ertmėje likę vidaus organai arba jų dalys, išskyrus inkstus, turi būti visiškai išimami, jeigu įmanoma, laikantis patenkinamų higienos sąlygų.

38. Draudžiama paukštieną valyti pašluoste arba prikimšti skerdeną bet kuo, išskyrus skerdykloje paskerstų naminių paukščių valgomomis skerdenos atliekomis arba kaklo subproduktais.

39. Kol nebaigta tikrinti, draudžiama skerdeną pjaustyti, iš jos išimti vidaus organus arba apdoroti. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali nurodyti bet kokį kitą patikrinimui reikalingą tvarkymo būdą.

40. Tiek sulaikyta mėsa, tiek netinkama žmonių maistui mėsa pagal IX skyriaus 53 dalies reikalavimus, arba mėsa, kurios neleidžiama vartoti žmonių maistui remiantis IX skyriaus 54 dalies reikalavimais, taip pat plunksnos ir atliekos turi būti kuo greičiau išnešamos į patalpas, vietas arba konteinerius, nurodytus šio priedo I skyriaus 4 dalies d punkte ir II skyriaus 14 dalies e ir f punktuose, ir tvarkomos taip, kad užterštumas būtų kuo mažesnis.

41. Šviežia paukštiena, ją patikrinus ir išdarinėjus, turi būti nedelsiant nuvalyta ir atšaldyta laikantis higienos reikalavimų, užtikrinančių, kad būtų kuo skubiau pasiekta XIII skyriuje nustatyta temperatūra.

42. Paukštiena, kuriai bus taikomas atšaldymo panardinant būdas pagal 43 dalyje aprašytą procesą, išdarinėjus turi būti nedelsiant kruopščiai nuplaunama purškiant ir nedelsiant panardinta. Purškimas turi būti atliekamas įrenginiais, kurie veiksmingai nuplauna tiek vidinę, tiek ir išorinę skerdenų puses.

    Skerdenoms, sveriančioms:

    — ne daugiau kaip 2,5 kilogramo, kiekvienai skerdenai nuplauti turi būti sunaudojama bent 1,5 litro vandens,

    — tarp 2,5 ir 5 kilogramų, kiekvienai skerdenai nuplauti turi būti sunaudojama bent 2,5 litro vandens,

    — 5 kilogramus ar daugiau, kiekvienai skerdenai nuplauti turi būti sunaudojama bent 3,5 litro vandens.

43. Atšaldymo panardinant procesas turi atitikti šiuos reikalavimus:

    a) skerdenos turi būti perleidžiamos per vieną ar daugiau vandens arba ledo ir vandens talpyklų, kurių turinys nuolatos atnaujinamas. Priimtina tik sistema, kurią taikant skerdenos mechaninėmis priemonėmis nuolatos sukamos prieš vandens srovę;

b) talpykloje arba talpyklose skerdenų patekimo į jas ir išėmimo taškuose matuojama vandens temperatūra turi būti ne aukštesnė negu atitinkamai + 16!!! error character !!! B!!! error character !!! 'I C ir + 4!!! error character !!! B!!! error character !!! 'I C;

c) jis turi būti atliekamas taip, kad XIII skyriaus 69 dalyje tiksliai apibrėžta temperatūra būtų pasiekta kuo greičiau;

d) mažiausia vandens srovė viso atšaldymo proceso, nurodyto a punkte, metu turi būti:

— 2,5 litro kiekvienai skerdenai, sveriančiai 2,5 kilogramų arba mažiau,

— 4 litrai kiekvienai skerdenai, sveriančiai nuo 2,5 kilogramo iki 5 kilogramų,

— 6 litrai kiekvienai skerdenai, sveriančiai 5 kilogramus arba daugiau.

Jeigu naudojamos kelios talpyklos, švaraus vandens įtekėjimas ir nešvaraus vandens ištekėjimas kiekvienoje jų turi būti reguliuojamas taip, kad vandens tūris palaipsniui mažėtų skerdenų judėjimo kryptimi, paskirstant švarų vandenį talpyklose taip, kad vandens srovė, pratekanti per paskutiniąją talpyklą, nebūtų mažesnė, negu:

— 1 litras kiekvienai skerdenai, sveriančiai 2,5 kilogramo arba mažiau,

— 1,5 litro kiekvienai skerdenai, sveriančiai nuo 2,5 kilogramo iki 5 kilogramų,

— 2 litrai kiekvienai skerdenai, sveriančiai 5 kilogramus arba daugiau.

Vanduo, kuris naudojamas talpykloms užpildyti pirmą kartą, turi būti neįskaičiuojamas į šiuos kiekius;

e) skerdenos turi būti nepaliekamos pirmojoje įrangos dalyje arba pirmojoje talpykloje ilgiau negu pusei valandos, arba likusioje įrangos dalyje ar kitoje (-se) talpykloje (-se) ilgiau, negu būtina.

Būtina imtis visų atsargumo priemonių, kad būtų užtikrinta, jog procesui nutrūkus, bus laikomasi šio punkto pirmoje pastraipoje nustatyto pervežimo laiko.

Sustojus įrengimams, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi įsitikinti, kad prieš iš naujo paleidžiant liniją, skerdenos vis dar atitinka direktyvos reikalavimus ir tinka žmonių maistui, arba, jeigu taip nėra, turi pasirūpinti, kad jas kuo skubiau išvežtų į I skyriaus 4 dalies d punkte nustatytas patalpas;

f) kiekviena įrengimų dalis turi būti visiškai ištuštinta, išvalyta ir išdezinfekuota, jei būtina, užbaigus darbo ciklą ir bent kartą per dieną;

g) turi būti sudaryta galimybė kalibruotais kontrolės įrengimais tinkamai ir nuolat prižiūrėti šių dydžių matavimą ir užrašymą:

— vandens sunaudojimą plovimo purškiant metu prieš panardinimą,

— talpyklos arba talpyklų vandens temperatūrą skerdenų patekimo į ją arba jas ir išėmimo iš jos arba jų vietose,

— vandens sunaudojimą panardinimo metu,

— skerdenų skaičių pagal kiekvieną svorio grupę, išvardytą d punkte ir 42 dalyje;

h) įvairių patikrinimų, kuriuos atlieka gamintojas, rezultatai turi būti saugomi ir pateikiami oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui paprašius;

i) tinkamas atšaldymo įmonės veikimas ir jo poveikis higienos lygiui iki Bendrijos mikrobiologinių metodų patvirtinimo pagal šios direktyvos 21 straipsnį, įvertinamas taikant valstybių narių pripažintus mokslinius mikrobiologinius metodus, kai skerdenų užteršimas palyginamas su bendru užteršimu ir enterobacteriacea bakterijomis prieš panardinant ir po panardinimo. Toks palyginimas turi būti atliekamas, kai įmonė pirmą kartą pradeda dirbti ir po to – periodiškai ir kiekvienu atveju, kai įmonėje atliekami bet kokie pakeitimai. Atskirų dalių darbas turi būti tvarkomas taip, kad būtų užtikrintas pakankamas higienos lygis.

44. Kol patikrinimas nesibaigė, negalima leisti, kad nepatikrintos skerdenos ir skerdenos atliekos liestųsi su jau patikrintomis skerdenomis ir skerdenos atliekomis, taip pat draudžiama iš skerdenų išimti skerdenos atliekas, skerdenas pjaustyti ar jas papildomai apdoroti.

45. Negalima leisti, kad mėsa, kuri buvo sulaikyta ar pripažinta netinkama žmonių maistui arba nevalgomi šalutiniai produktai liestųsi su tinkama žmonių maistui mėsa; ir netinkama žmonių maistui mėsa ir nevalgomi šalutiniai produktai turi būti kuo skubiau sudėti į specialias patalpas arba konteinerius, išdėstytus ir išdėliotus taip, kad nebūtų užkrėsta kita šviežia mėsa.

46. Mėsos, taip pat skerdenos atliekų, išdorojimo ir surišimo, tvarkymo, papildomo apdorojimo ir vežimo darbai turi būti atliekami laikantis visų higienos reikalavimų. Jeigu tokia mėsa nėra įpakuota, privalu laikytis II skyriaus 14 dalies d punkte ir XIV skyriuje nustatytų reikalavimų. Įpakuota arba įvyniota mėsa turi būti saugoma atskiroje nuo šviežios mėsos patalpoje.

VIII SKYRIUS

***POST MORTEM* PATIKRA**

47. Naminiai paukščiai turi būti tikrinami nedelsiant po skerdimo esant tinkamam apšvietimui.

Kaip šio patikrinimo sudėtinė dalis:

a) šios dalys:

i) paukščio skerdenos išorinė dalis, be galvos ir kojų, išskyrus tuos atvejus, kai jas ketinama naudoti žmonių maistui;

ii) vidaus organai ir

iii) skerdenos vidaus ertmės

turi būti apžiūrimos ir, jei reikia, palpacijų bei įpjovų darymas;

b) taip pat reikia atkreipti dėmesį į:

i) neįprastą skerdenų konsistenciją, spalvą ir kvapą;

ii) skerdimo metu padarytus didesnius pažeidimus;

iii) tinkamą skerdimo įrangos veikimą.

Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas visuomet privalo:

a) kruopščiai patikrinti atsitiktinai pasirinktą paukštį, pripažintą netinkamu *post mortem* patikros metu, kurio mėsa pagal IX skyriaus 53 dalies reikalavimus buvo pripažinta netinkama žmonių maistui;

b) ištirti atsitiktinai pasirinktą paukštį iš visos 300 paukščių siuntos, kuriai buvo atlikta *post mortem* patikra, kad apžiūrėtų vidaus organus ir skerdenos vidaus ertmes;

c) atlikti paukštienos specialią *post mortem* patikrą, kad būtų nustatyta, ar nėra požymių, rodančių, kad to naminio paukščio mėsa galėtų būti netinkama žmonių maistui.

Naminių paukščių savininkas arba asmuo, įgaliotas tvarkyti paukščius, turi, kiek būtina, padėti atliekant *post mortem* patikrą. Jis turi pasirūpinti, kad būtų galima patikrinti tinkamos būklės naminius paukščius ir paukštieną. Tikrintojui paprašius, paukščių savininkas arba jo įgaliotas asmuo turi suteikti tinkamą papildomą pagalbą. Jeigu asmuo, įgaliotas tvarkyti naminius paukščius, nepadeda, patikrinimas sustabdomas kol jis pradeda bendradarbiauti tiek, kiek būtina patikrinimui atlikti.

48. Jeigu naminio paukščio, kurio žarnynas buvo išimtas nedelsiant, skerdena buvo išdarinėta iš dalies (effilé), vidaus organai ir skerdenos vidaus ertmės, sudarančios bent 5 % kiekvienos paskerstų naminių paukščių siuntos, tikrinamos paukštį išdarinėjus. Jeigu tikrinant kai kuriuos paukščius nustatomi pažeidimai, laikantis 47 dalies reikalavimų tikrinami visi siuntos paukščiai.

49. „New York dressed“ paukštienos:

a) *post mortem* patikra pagal 47 dalies reikalavimus atliekama ne vėliau kaip per 15 dienų nuo paskerdimo dienos, ir tą laiką jie turi būti laikomi esant ne aukštesnei kaip + 4 °C temperatūrai;

b) šiam laikui pasibaigus paukštiena turi būti išdarinėta skerdykloje, kurioje paukščiai buvo paskersti, arba kitoje patvirtintoje pjaustymo įmonėje, atitinkančioje papildomus reikalavimus, nustatytus III skyriaus 15 dalies b punkto antros įtraukos ii papunktyje, ir pastaruoju atveju turi būti išduotas V priede pateiktas sveikumo patvirtinimas;

c) paukštiena turi būti neženklinama XII skyriuje nurodytu sveikumo ženklu, kol skerdena nėra išdarinėta taip, kaip nurodyta b punkte.

50. Mėginiai vaistų likučiams nustatyti turi būti paimami atliekant patikrinimus vietoje ir visais atvejais, kai kyla pagrįstų įtarimų. Kai atliekami tyrimai vaistų likučiams nustatyti parenkant mėginius, tyrimai atliekami likučiams, nurodytiems Direktyvos 86/469/EEB ([1]) I priedo A grupės III skyriuje ir B grupės I skyriaus a ir c punktuose ir II skyriaus a punkte, nustatyti.

([1]) OL L 275, 1986 9 26, p. 36. Direktyva su pakeitimais, padarytais Sprendimu 89/187/EEB (OL L 66, 1989 3 10, p. 37).

Tyrimas farmakologinį poveikį turinčių medžiagų likučiams nustatyti, kaip nurodyta šios direktyvos 4 straipsnio 1 dalies antroje pastraipoje, netaikomas paukštienai, kuri gaunama iš oficialioje veterinarijos priežiūroje esančių ūkių, jeigu tyrimai tiems likučiams nustatyti atliekami paukščių kilmės ūkiuose.

51. Kai atlikus priešskerdiminę patikrą ar *post mortem* patikrą įtariama, kad yra ligos požymių, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali paprašyti atlikti būtinus laboratorinius tyrimus, jeigu, jo manymu, jie yra būtini jo nustatytai diagnozei pagrįsti arba farmakologinio poveikio medžiagoms, kurios gali būti aptiktos dėl stebimos patologinės būklės, nustatyti.

Kilus abejonėms, oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas gali daryti papildomas įpjovas ir tikrinti abejonių keliančias naminių paukščių dalis, kad nustatytų galutinę diagnozę.

Jeigu oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas nustato, kad buvo aiškiai nesilaikoma šioje direktyvoje nustatytų higienos taisyklių, arba trukdoma atlikti atitinkamą veterinarinį patikrinimą, jam suteikiami įgaliojimai priimti sprendimą dėl įrengimų ar patalpų naudojimo ir taikyti visas būtinas priemones, net sumažinti gamybos apimtis arba nutraukti gamybos procesą.

52. Priešskerdiminių patikrų ir *post mortem* patikrų rezultatus registruoja oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas ir, jeigu nustatoma užkrečiama liga, rezultatai perduodami kompetentingai veterinarijos institucijai, atsakingai už gyvūnų kilmės ūkio priežiūrą, bei kilmės ūkio savininkui arba jo atstovui, kurie turi į tokią informaciją atsižvelgti, ją saugoti ir pateikti oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui, kuris atlieka priešskerdiminę patikrą paskesniu gamybos laikotarpiu.

IX SKYRIUS

OFICIALIAI PASKIRTO VETERINARIJOS GYDYTOJO SPRENDIMAS ATLIEKANT *POST MORTEM* PATIKRĄ

53. a) *Paukštiena* pripažįstama visiškai netinkama žmonių maistui, jeigu *post mortem* patikros metu nustatyta:

— išplitusi užkrečiama liga ir įsisenėjusi patogeninių mikroorganizmų, kuriais gali užsikrėsti žmonės, buvimo vieta,

— sisteminė mikozė ir organų vietiniai pakitimai, kurie gali būti susidarę dėl patogeninių medžiagų, kuriomis gali užsikrėsti žmonės, arba šių medžiagų toksinų,

— gausi parazitų invazija poodyje ir raumenyse bei sisteminis parazitizmas,

— apnuodijimas,

— kacheksija,

— neįprastas kvapas, spalva arba skonis,

— piktybiniai arba daugybiniai navikai,

— bendras užteršimas ar užkrėtimas,

— dideli pakenkimai ir echimozė,

— dideli mechaniniai pažeidimai, taip pat padaryti dėl smarkaus plikinimo,

— nepakankamas kraujo nuleidimas,

— nustatytas normas viršijantys medžiagų likučių kiekiai arba uždraustų medžiagų likučiai,

— ascitas;

b) paskersto gyvūno dalys su tam tikrų vietų sužalojimais arba užteršimu, nekenkiančiu likusios mėsos kokybei, skelbiamos netinkamomis žmonių maistui.

54. Žmonių maistui netinka atidalinta nuo skerdenos galva, išskyrus liežuvį, skiauterę ir pakarūklus, bei šie vidaus organai: trachėja, nuo skerdenos pagal VII skyriaus 37 dalies reikalavimus atskirti plaučiai, stemplė, gūžys, žarnynas ir tulžies pūslė.

X SKYRIUS

NUOSTATOS DĖL MĖSOS, SKIRTOS SUPJAUSTYTI

55. Skerdena supjaustoma į dalis ir iš mėsos išimami kaulai tik patvirtintose pjaustymui skirtose patalpose.

56. Įmonės operatorius, savininkas arba jo atstovas turi padėti atlikti įmonės priežiūros darbus, ypač visus tvarkymo darbus, kurie, laikomi būtinais, ir turi aprūpinti priežiūros tarnybą visomis būtinomis darbui priemonėmis. Visų pirma, oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui, atsakingam už priežiūrą, jis privalo pateikti informaciją apie į šią supjaustymo įmonę atvežtos mėsos kilmės vietą ir paskerstų gyvūnų kilmę.

57. Nepažeidžiant V skyriaus 19 dalies reikalavimų, mėsos, kuri neatitinka šios direktyvos 3 straipsnio I dalies B pastraipos 1 punkto reikalavimų, negalima tiekti į patvirtintas supjaustymo įmones, nebent tik tada, kai ji tiekiama į specialiai tam skirtas saugojimo vietas; mėsa turi būti pjaustoma kitoje vietoje ir kitu laiku, negu tuos reikalavimus atitinkanti mėsa. Oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas turi turėti galimybę bet kuriuo metu laisvai patekti į visas saugojimo ir darbo patalpas, kad įsitikintų, jog griežtai laikomasi pirmiau pateiktų nuostatų.

58. Tik atvežta šviežia mėsa, kurią reikia supjaustyti, turi būti dedama į pjaustymui skirtą patalpą ir tol, kol nėra tvarkoma, – į III skyriaus 15 dalies a punkte numatytą patalpą.

Tačiau nepaisant VII skyriaus 41 dalies reikalavimų, mėsą galima vežti tiesiai iš skerdyklos į pjaustymui skirtą patalpą.

Tokiais atvejais skerdykla ir pjaustymui skirtos patalpos turi būti pakankamai arti viena nuo kitos ir tame pačiame skyriuje arba pastate, kadangi mėsa, kurią reikia supjaustyti, iš vienos patalpos į kitą turi būti vienos operacijos metu pervežta iš skerdyklos einančia mechaniškai valdoma mėsos tvarkymo sistemos papildoma linija ir nedelsiant supjaustyta. Tik užbaigus nurodytus pjaustymo ir įpakavimo darbus, mėsa turi būti vežama į III skyriaus 15 dalies a punkte nurodytą atšaldymo patalpą.

59. Mėsa turi būti pristatyta, kaip reikalaujama, į III skyriaus 15 dalies b punkte nurodytas patalpas. Tik užbaigus nurodytus pjaustymo ir įpakavimo darbus, mėsa turi būti vežama į 15 dalies a punkte nurodytą atšaldymo patalpą.

60. Pjaustyti mėsą galima tik tada, kai mėsa yra atvėsinta iki + 4 °C, išskyrus tą atvejį, kai mėsa supjaustoma dar šilta.

61. Draudžiama valyti šviežią mėsą su pašluoste.

62. Mėsa turi būti pjaustoma taip, kad nebūtų užteršta. Visos kaulų skeveldros ir kraujo krešuliai pašalinami. Po supjaustymo mėsa, kuri nėra skirta žmonių maistui, dedama į I skyriaus 4 dalies d punkte nurodytus konteinerius arba patalpas.

XI SKYRIUS

SUPJAUSTYTOS MĖSOS IR SAUGOMOS MĖSOS HIGIENOS KONTROLĖ

63. Patvirtintas pjaustymo įmones, patvirtintus perpakavimo centrus ir patvirtintas šaldyklų patalpas prižiūri tikrinimo grupės, nurodytos šios direktyvos 8 straipsnio 2 dalyje, narys.

64. 63 dalyje nurodyta priežiūra – tai:

— šviežios mėsos įvežimo ir išvežimo priežiūra,

— įmonėje laikomos šviežios mėsos veterinarinis patikrinimas,

— patalpų, priemonių ir įrankių švaros V skyriuje nustatyta priežiūra, bei to, kaip personalas laikosi higienos reikalavimų, taip pat reikalavimų, taikomų jų drabužiams laikymosi priežiūra,

— visa kita priežiūra, kuri, oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo manymu, padės laikytis šios direktyvos reikalavimų.

XII SKYRIUS

ŽENKLINIMAS SVEIKUMO ŽENKLU

65. Už ženklinimą sveikumo ženklu turi būti atsakingas oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas. jis turi prižiūrėti:

a) mėsos ženklinimą sveikumo ženklu;

b) etiketes ir įvyniojimo medžiagas, kai ženklinama šiame skyriuje nustatytu būdu.

66. Sveikumo ženklą turi sudaryti:

a) atskirai įvyniotos mėsos arba mažų mėsos pakuočių:

— viršutinėje dalyje: šalies siuntėjos pavadinimo pirmosios didžiosios raidės (t. y. viena iš šių):

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

— centre: skerdyklos arba, tam tikrais atvejais, pjaustymui skirtų patalpų ar perpakavimo centro veterinarinio patvirtinimo numeris,

— apatinėje dalyje: vienas ir šių sutrumpinimų: CEE, EØF, EWG, EOK, EEB arba EEG.

Raidės ir skaičiai turi būti 0,2 centimetrų aukščio;

b) didelių pakuočių sveikumo ženklą sudaro bent 6,5 cm pločio ir 4,5 cm ilgio ovalinis ženklas, kuriame yra a papunktyje nurodyta informacija.

Raidės turi būti bent 0,8 cm, o skaičiai – bent 1 cm dydžio. Be to, sveikumo ženkle gali būti nuoroda, leidžianti nustatyti veterinarijos gydytojo, atlikusio mėsos patikrinimą, tapatybę.

Ženklinimui naudojama medžiaga turi atitikti visus higienos reikalavimus ir ant jos pateikiama a punkte nurodyta informacija turi būti aiškiai įskaitoma.

67. a) 66 dalies a punkte nurodytas sveikumo ženklas turi būti dedamas:

— ant kiekvienos atskirai įpakuotos skerdenos įvyniojimo ar kitų pakavimo medžiagų arba aiškiai matomas po jomis,

— ant bendrai įpakuotų skerdenų prispaudžiant antspaudą ar vienkartinį ženklą,

— ant nedideliais kiekiais įpakuotų skerdenų dalių ar skerdenos atliekų įvyniojimo ar kitų pakavimo medžiagų arba aiškiai matomas po jomis;

b) 66 dalies b punkte nurodytu sveikumo ženklu turi būti ženklinamos didelės skerdenų, skerdenų dalių ar skerdenos atliekų, paženklintų pagal a punkto reikalavimus, pakuotės;

c) jeigu sveikumo ženklas dedamas ant įvyniojimo medžiagų arba pakuotės:

— jis turi būti dedamas taip, kad atidarant įvyniojimo medžiagą arba pakuotę, sveikumo ženklas būtų sunaikintas, arba

— įvyniojimo medžiaga arba pakuotė turi būti uždaryta taip, kad atidarius, jos nebūtų galima dar kartą panaudoti.

68. Nebūtina sveikumo ženklu ženklinti skerdenos, skerdenų dalis ar skerdenos atliekas, kaip nustatyta 67 dalies a punkte, šiais atvejais:

1. Skerdenų, taip pat tų skerdenų, iš kurių pagal IX skyriaus 53 dalies b punkto reikalavimus išimtos paskerstų paukščių dalys, siuntos išsiunčiamos iš patvirtintos skerdyklos į patvirtintas pjaustymui skirtas patalpas, kad ten būtų supjaustytos laikantis šių reikalavimų:

a) didelės šviežios mėsos pakuotės išorinis paviršius turėtų būti paženklintas sveikumo ženklu pagal 67 dalies a punkto trečioje įtraukoje ir 67 dalies c punkte nustatytus reikalavimus;

b) išsiuntimo tarnyba registruoja pagal šią direktyvą išsiųstų siuntų kiekį, rūšį ir paskirties vietą;

c) siuntas gaunančios pjaustymui skirtos patalpos registruoja pagal šią direktyvą gaunamų siuntų kiekį, rūšį ir kilmę;

d) sveikumo ženklas, esantis ant didelių pakuočių, sunaikinamas, kai, prižiūrint oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui, didelė pakuotė atidaroma pjaustymui skirtose patalpose;

e) paskirties vieta ir numatomas siuntos naudojimas aiškiai nurodomas ant didelės pakuotės išorinio paviršiaus laikantis šio punkto ir VII priedo reikalavimų.

2. Skerdenų, taip pat tų skerdenų, iš kurių pagal IX skyriaus 53 dalies b punkto reikalavimus išimtos paskerstų paukščių dalys, taip pat šių skerdenos atliekų: širdžių, kepenų ir skilvių siuntos išsiunčiamos iš patvirtintos skerdyklos, patvirtintų pjaustymui skirtų patalpų arba perpakavimo centro į mėsos ir mėsos produktų įmonę, kad būtų apdorotos laikantis šių reikalavimų:

   a) didelės šviežios mėsos pakuotės išorinis paviršius turėtų būti paženklintas sveikumo ženklu pagal 67 dalies a punkto trečioje įtraukoje ir 67 dalies c punkte nustatytus reikalavimus;

   b) išsiuntimo tarnyba registruoja pagal šią direktyvą išsiųstų siuntų kiekį, rūšį ir paskirties vietą;

   c) siuntas gaunančios mėsos ir mėsos produktų įmonės registruoja pagal šią direktyvą gaunamų siuntų kiekį, rūšį ir kilmę;

   d) jeigu šviežia paukštiena bus naudojama gaminant mėsos produktus, kuriais bus prekiaujama Bendrijoje, sveikumo ženklas, esantis ant didelių pakuočių sunaikinamas, kai, prižiūrint kompetentingai institucijai, didelė pakuotė atidaroma įmonėje;

   e) paskirties vieta ir numatomas siuntos naudojimas aiškiai nurodomas ant didelės pakuotės išorinio paviršiaus laikantis šio punkto ir VII priedo reikalavimų.

3. Skerdenų, taip pat tų skerdenų, iš kurių pagal IX skyriaus 53 dalies b punkto reikalavimus išimtos paskerstų paukščių dalys, siuntos išsiunčiamos iš patvirtintos skerdyklos, patvirtinto perpakavimo centro arba pjaustymui skirtų patalpų į restoranus, valgyklas ir institucijas, kad atšildytos būtų tiesiogiai tiekiamos galutiniam vartotojui laikantis šių reikalavimų:

   a) didelės šviežios mėsos pakuotės išorinis paviršius turėtų būti paženklintas sveikumo ženklu pagal 67 dalies a punkto trečioje įtraukoje ir 67 dalies c punkte nustatytus reikalavimus;

   b) išsiuntimo tarnyba registruoja pagal šią direktyvą išsiųstų siuntų kiekį, rūšį ir paskirties vietą;

   c) siuntas gaunančios prekybos įmonės registruoja pagal šią direktyvą gaunamų siuntų kiekį, rūšį ir kilmę;

   d) prekybos įmones prižiūri kompetentinga institucija, kuriai turi būti sudaryta galimybė susipažinti su registracijos įrašais;

   e) paskirties vieta ir numatomas siuntos naudojimas aiškiai nurodomas ant didelės pakuotės išorinio paviršiaus laikantis šio punkto ir VII priedo reikalavimų.

XIII SKYRIUS

SAUGOJIMAS

69. — šviežia paukštiena, ją atšaldžius pagal 41 poskyrio reikalavimus, turi būti laikoma esant pastoviai, ne aukštesnei kaip + 4 °C, temperatūrai,

— sušaldyta paukštiena turi būti laikoma esant pastoviai, ne aukštesnei kaip – 12 °C, temperatūrai,

— įpakuota šviežia paukštiena turi būti laikoma kitoje, negu neįpakuota šviežia mėsa, patalpoje.

XIV SKYRIUS

ŠVIEŽIOS MĖSOS ĮVYNIOJIMAS IR PAKAVIMAS

70. a) pakuotės (pvz. dėklai, kartoninės dėžės) turi atitikti visus higienos reikalavimus, ir ypač:

   — jos turi nepakenkti organoleptinėms mėsos savybėms,

   — jomis turi būti neperduodamos žmonių sveikatai žalingos medžiagos,

   — jos turi būti pakankamai tvirtos, kad tinkamai apsaugotų pervežamą ir tvarkomą mėsą;

   b) pakuotės gali būti dar kartą panaudotos mėsai, jei jos yra pagamintos iš nerūdijančios medžiagos, kurią lengva valyti ir kuri prieš tai buvo išvalyta ir išdezinfekuota.

71. Jeigu supjaustyta šviežia mėsa arba skerdenos atliekos yra vyniojamos, šis darbas turi būti atliktas tuoj pat supjaustius mėsą bei laikantis higienos reikalavimų.

Įvyniojimo medžiaga turi būti permatoma ir bespalvė arba, jeigu naudojama spalvota įvyniojimo medžiaga, pagaminta taip, kad įvyniota mėsa arba skerdenos atliekos būtų iš dalies matomos. Įvyniojimo medžiaga taip pat turi atitikti 70 dalies a punkto pirmos ir antros įtraukų reikalavimus; jos negalima dar kartą naudoti mėsai įvynioti.

Paukštienos dalys arba iš skerdenos išimtos skerdenos atliekos turi būti visada įvyniojamos į sandarų apsauginį apdangalą laikantis pirmiau nurodytų kriterijų.

72. Įvyniota mėsa turi būti įpakuojama.

73. Tačiau, jeigu įvyniojimo medžiaga atitinka visus pakuotės apsaugos reikalavimus, ji neturi būti permatoma ir bespalvė, ir nebūtina mėsą dėti į antrą pakuotę, jeigu laikomasi kitų 70 dalies a punkto reikalavimų.

74. Pjaustymo, kaulų išėmimo, įvyniojimo ir įpakavimo darbai gali būti atliekami toje pačioje patalpoje, jeigu pakuotė yra daugkartinė, kaip tai buvo apibūdinta 70 dalies b punkte, arba laikantis šių reikalavimų:

a) patalpa turi būti pakankamai didelė ir sutvarkyta taip, kad būtų užtikrinta, jog darbai atliekami laikantis higienos reikalavimų;

b) tik pagamintos įpakavimo ir įvyniojimo medžiagos turi būti dedamos į sandarų apsauginį apdangalą; šis apdangalas turi būti saugomas nuo pažeidimų vežant į įmonę ir saugomas atskiroje įmonės patalpoje laikantis higienos reikalavimų;

c) patalpos, skirtos įpakavimo medžiagoms laikyti, turi būti išvalytos nuo dulkių, parazitų ir jose neturi būti ventiliacinių angų, susisiekiančių su patalpomis, kuriose yra medžiagų, galinčių užteršti šviežią mėsą. Įpakavimo medžiagų negalima laikyti ant grindų;

d) prieš įnešant į patalpą, pakuotės turi būti surenkamos laikantis higienos reikalavimų;

e) pakuotės turi būti įneštos į patalpą laikantis higienos reikalavimų ir nedelsiant panaudotos. Darbuotojai, tvarkantys šviežią mėsą, turi netvarkyti pakuočių;

f) tik įpakuota mėsa turi būti dedama į laikymui skirtą patalpą.

75. Į šiame skyriuje nurodytą pakuotę gali būti pakuojama tik supjaustyta šviežia mėsa.

XV SKYRIUS

TRANSPORTO PRIEMONĖS

76. Šviežia mėsa turi būti vežama transporto priemonėmis, aprūpintomis sandariai uždarančiu mechanizmu, arba, jeigu šviežia mėsa yra importuojama laikantis Direktyvos 90/675/EEB reikalavimų, arba šviežia mėsa vežama tranzitu per trečiosios šalies teritoriją, – užplombuotose transporto priemonėse, sukonstruotose ir įrengtose taip, kad viso vežimo metu būtų palaikoma XIII skyriuje nurodyta temperatūra.

77. Transporto priemonės, skirtos tokiai mėsai vežti, turi atitikti šiuos reikalavimus:

a) jų vidiniai paviršiai turi būti glotnūs ir lengvai valomi bei dezinfekuojami;

b) jos turi būti aprūpintos veiksmingais įtaisais, apsaugančiais mėsą nuo vabzdžių bei dulkių, ir turi būti nepralaidžios vandeniui.

78. Transporto priemonės, skirtos mėsai vežti, niekuomet negali būti naudojamos vežti gyvus gyvūnus ar bet kuriuos produktus, galinčius pakenkti mėsos kokybei arba ją užteršti.

79. Joks kitas produktas, galintis pakenkti paukštienos kokybei ar ją užkrėsti, negali būti vežamas tuo pačiu metu kaip mėsa ir ta pačia transporto priemone.

    Įpakuota mėsa transporto priemonėmis turi būti vežama atskirai nuo neįpakuotos mėsos, išskyrus, kai toje pačioje transporto priemonėje yra įrengta tinkama pertvara, apsauganti neįpakuotą mėsą.

80. Šviežia paukštiena negali būti vežama transporto priemonėmis arba konteineriuose, kurie yra nešvarūs ir neišdezinfekuoti.

81. Įmonės operatorius, savininkas arba jo atstovas turi užtikrinti, kad transporto priemonės ir krovimo sąlygos būtų tokios, kad būtų galima laikytis šiame skyriuje nustatytų higienos reikalavimų. Priežiūros grupės, kuri nustatyta šios direktyvos 8 straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje, narys turi tikrinti, kaip laikomasi šios nuostatos.

II PRIEDAS

I SKYRIUS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI, TAIKOMI MAŽO PAJĖGUMO ĮMONĖMS PATVIRTINTI

Mažo pajėgumo įmonėse turi būti bent jau:

1) patalpose, kuriose gaminama arba tvarkoma šviežia mėsa:

   a) vandeniui atspari, lengvai valoma ir dezinfekuojama, puvimui atspari grindų danga, paklota taip, kad ją būtų lengva nusausinti; vanduo nuleidžiamas po danga įrengtais grioveliais link kanalizacijos su įrengtomis gaudyklėmis ir grotelėmis, kad nesklistų kvapai;

   b) glotnios, tvirtos, nepralaidžios sienos, bent per du metrus nuo apačios padengtos šviesia plaunama danga arba dažais;

      Tačiau patvirtinimas nepanaikinamas, jei medinės sienos patalpose, nurodytose I priedo IV skyriaus 16 dalyje, buvo pastatytos iki 1994 m. sausio 1 d.;

   c) durys, pagamintos iš lengvai valomų, puvimui atsparių ir bekvapių medžiagų.

      Jeigu mėsa saugoma tokioje įmonėje, joje turi būti saugojimui skirtos patalpos, atitinkančios pirmiau nurodytus reikalavimus;

   d) puvimui atsparios ir bekvapės izoliacinės medžiagos;

   e) pakankama ventiliacija ir, jei būtina, gera garų trauka;

   f) tinkamas natūralus arba dirbtinis, spalvų neiškreipiantis apšvietimas;

2) a) kuo arčiau darbo kambarių pakankamas kiekis čiaupų rankoms plauti bei dezinfekuoti ir karštas vanduo ir įrankiams. Rankoms plauti iš šių čiaupų turi tekėti karštas ir šaltas vanduo arba sumaišytas tam tikros temperatūros vanduo, priemonės rankoms valyti ir dezinfekuoti bei higienos priemonės rankoms džiovinti;

   b) įrankių dezinfekavimo įrangai, esančiai darbo vietoje arba gretimoje patalpoje, tiekiamo vandens temperatūra turi būti ne žemesnė negu 82 °C;

3) tinkamos apsaugos nuo kenkėjų (vabzdžių, graužikų ir pan.) priemonės;

4) a) instrumentai ir darbo įranga, pavyzdžiui, pjaustymui skirti stalai, stalai su nuimamais pjaustymo stalviršiais, konteineriai, konvejerių juostos ir pjūklai, pagaminti iš nerūdijančių medžiagų, nekenkiančių mėsai ir kuriuos lengva valyti bei dezinfekuoti. Draudžiama naudoti medieną;

   b) nerūdijantys įrenginiai ir įranga, atitinkanti higienos reikalavimus, skirti:

      — mėsai tvarkyti,

      — mėsos konteineriams saugoti taip, kad nei mėsa, nei konteineriai tiesiogiai nesiliestų su grindimis ar sienomis;

   c) specialūs vandeniui nepralaidūs, nerūdijantys konteineriai, skirti netinkamai maistui mėsai laikyti, turintys dangčius ir sklendes, kad leidimo neturintys asmenys negalėtų nieko iš konteinerių išimti; tokia mėsa turi būti pašalinama arba sunaikinama pasibaigus kiekvienai darbo dienai;

5) šaldymo įranga, palaikanti vidinę mėsos temperatūrą pagal šios direktyvos reikalavimus. Ši įranga turi turėti nusausinimo įrenginį, sujungtą su nuotekų nutekamaisiais vamzdžiais ir nekeliantį pavojaus užteršti šviežią paukštieną;

6) pakankamas padidinto slėgio geriamo karšto vandens tiekimas, kaip tai apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB. Tačiau išskirtiniais atvejais gali būti leista tiekti netinkamą gerti vandenį garams gauti, gaisrui gesinti, šaldymo įrangai aušinti, jeigu tam skirti vamzdžiai įrengti taip, kad šio vandens nebūtų galima panaudoti kitiems tikslams ir jis nekelia pavojaus užteršti šviežią mėsą. Netinkamo gerti vandens vamzdžiai turi aiškiai skirtis nuo geriamojo vandens vamzdžių;

7) pakankamai tiekiama karšto geriamo vandens, kaip tai apibrėžta Direktyvoje 80/778/EEB;

8) nuotekų sistema, nuotekoms šalinti laikantis higienos reikalavimų;

9) bent vienas praustuvas ir tualetai su prietaisais vandeniui nuleisti. Įėjimas į tualetus turi būti įrengtas ne tiesiai iš darbo patalpų. Iš šių čiaupų turi tekėti karštas ir šaltas vanduo arba sumaišytas tam tikros temperatūros vanduo, priemonės rankoms valyti ir dezinfekuoti bei higienos priemonės rankoms džiovinti. Praustuvas turi būti įrengtas šalia tualetų.

II SKYRIUS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI, TAIKOMI MAŽO PAJĖGUMO SKERDYKLOMS PATVIRTINTI

10. Be to, laikantis bendrų reikalavimų, mažo pajėgumo skerdyklose papildomai turi būti bent jau:
    a) pakankamai didelė skerdyklos patalpa, kad apsvaiginimo ir kraujo nuleidimo darbai būtų atliekami atskiroje vietoje nuo pešimo ir bet kokių nuplikinimo darbų;
    b) skerdyklos patalpos sienos plaunamos bent per du metrus nuo apačios arba iki pat lubų;
    c) pakankamai didelė išdarinėjimo ir ruošimo patalpa gana toli nuo kitų darbo vietų arba, kad būtų išvengta užteršimo, atskirta nuo jų pertvara;
    d) pakankamai talpi pagal skerdžiamų gyvūnų dydį ir rūšį šaldymo patalpa, kurioje visada turi būti atskira, rakinama, būtiniausio dydžio patalpų dalis, skirta tiriamoms skerdenoms stebėti.

    Tam tikrais atvejais kompetentinga institucija gali leisti nukrypti nuo šių reikalavimų, jeigu mėsa nedelsiant išvežama iš tokių skerdyklų, kad būtų tiekiama arčiausiai nuo skerdyklos esančioms pjaustymo įmonėms arba mėsinėms, jeigu mėsa vežama ne ilgiau kaip valandą.

11. Gyvūnai, įvežti į skerdyklos patalpas, turi būti skerdžiami nedelsiant po to, kai jie apsvaiginami, išskyrus tuos atvejus, kai jie skerdžiami pagal religines apeigas.

12. Gyvūnų, kurie serga arba įtariama, kad jie gali būti nesveiki, mažo pajėgumo skerdykloje skersti neleidžiama, jeigu kompetentinga institucija netaiko nukrypti leidžiančių nuostatų.

    Jeigu yra taikomos nukrypti leidžiančios nuostatos, skerdimo procedūra turi būti atliekama kompetentingai institucijai prižiūrint ir imantis priemonių, neleidžiančių užteršti mėsą; prieš dar kartą naudojant patalpas, jos, oficialiai prižiūrint, turi būti specialiai išvalomos ir dezinfekuojamos.

III PRIEDAS

PADĖJĖJŲ PROFESINĖ KVALIFIKACIJA

1. Tik tie kandidatai, kurie įrodo, kad:
   a) jie yra išklausę teorinį paskaitų kursą, taip pat dalyvavę parodomuosiuose laboratoriniuose tyrimuose, ir valstybių narių kompetentingos institucijos jiems yra išdavusios oficialų leidimą dėl dalykų, nurodytų 3 dalies a punkte;
   b) jie buvo praktiškai apmokyti prižiūrint oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui,

gali dalyvauti žinių patikrinime, kaip nurodyta šios direktyvos 8 straipsnio 2 dalies antroje pastraipoje. Praktinis apmokymas vyksta skerdyklose, pjaustymo įmonėse, šaldyklų patalpose ir šviežios mėsos tikrinimo punktuose arba ūkyje, jeigu patikrinimas atliekamas prieš skerdžiant.

2. Tačiau pagalbininkai, kurie atitinka Direktyvos 64/433/EEB III priedo reikalavimus, gali baigti apmokymo kursą, kurio teorinė dalis yra sutrumpinta iki keturių savaičių.

3. Žinių patikrinimą, nurodytą šios direktyvos 8 straipsnio 2 dalies antroje pastraipoje, sudaro teorinė ir praktinė dalys ir į jas įtraukti tokie dalykai:
   a) tikrinant ūkius:
      i) teorinė dalis:
         — naminių paukščių pramonės pažinimas – struktūra, ekonominė reikšmė, gamybos būdai, tarptautinė prekyba ir kt.,
         — naminių paukščių anatomija ir patologija,
         — pagrindiniai duomenys apie ligas – virusus, bakterijas, parazitus ir kt.,
         — ligų kontrolė ir vaistų arba vakcinų vartojimas bei likučių ištyrimas,
         — higienos ir sveikatos patikrinimas,
         — gerovė ūkyje, vežant ir skerdykloje,
         — aplinkos apsaugos priežiūra – pastatuose, ūkiuose ir bendra,
         — nacionalinės ir tarptautinės taisyklės,
         — vartotojų nuostatos ir kokybės kontrolė;
      ii) praktinė dalis:
         — išvykos į skirtingų rūšių ūkius ir įvairūs paukščių auginimo būdai,
         — išvykos į gamybos įmones,
         — transporto priemonių pakrovimas ir iškrovimas,
         — išvykos į laboratorijas,
         — veterinariniai patikrinimai,
         — dokumentai,
         — praktinė patirtis;
   b) tikrinant skerdyklas:
      i) teorinė dalis:
         — pagrindiniai duomenys apie paskerstų gyvūnų anatomiją ir fiziologiją,
         — pagrindiniai duomenys apie paskerstų gyvūnų patologiją,
         — pagrindiniai duomenys apie paskerstų gyvūnų anatominę patologiją,
         — pagrindiniai duomenys apie higieną, ypač pramonės higieną, skerdimo, supjaustymo ir saugojimo higieną bei darbo higieną,
         — pjovimo, tikrinimo, šviežios mėsos ruošimo, įvyniojimo, pakavimo ir vežimo būdai bei tvarka,
         — darbui reikalingų įstatymų ir kitų teisės aktų išmanymas,
         — mėginių atrinkimo tvarka;
      ii) praktinė dalis:
         — paskerstų paukščių patikrinimas ir įvertinimas,
         — gyvūnų rūšių nustatymas, apžiūrint būdingas gyvūno dalis;
         — paskerstų gyvūnų dalių, turinčių pakitimų, nustatymas ir atitinkami paaiškinimai,
         — *post mortem* patikra skerdykloje,
         — higienos kontrolė,
         — mėginių atrinkimas.

IV PRIEDAS

PAVYZDYS

SVEIKUMO PATVIRTINIMAS (1)

iš ūkio į skerdyklą vežamų naminių paukščių

Kompetentinga institucija ..... Nr. (2) .....

I. **Gyvūnų identifikavimas**

Gyvūno rūšis: .....

Gyvūnų skaičius: .....

Atpažinimo ženklas: .....

II. **Gyvūnų kilmė**

Kilmės ūkio adresas: .....

.....

III. **Gyvūnų paskirties vieta**

Gyvūnai bus vežami į šią skerdyklą: .....

.....

šia transporto priemone: .....

IV. **Sveikatos patvirtinimas**

Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad pirmiau aprašyti gyvūnai buvo patikrinti prieš juos skerdžiant pirmiau nurodytame ūkyje ..... (val.) ..... (data) ir pripažinti esantys sveiki.

Išduota ....
(išdavimo vieta ir data)

.....
(Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo parašas)

(1) Šis pažymėjimas galioja 72 valandas.
(2) Nurodyti nebūtina.

V PRIEDAS

PAVYZDYS

SVEIKUMO PATVIRTINIMAS

naminių paukščių skerdenų, skirtų atidėtam išdorojimui, arba apsvaigintų ančių ir žąsų, auginamų „foie gras“ gaminti, kurioms nuleistas kraujas ir nupeštų paukščių penėjimo ūkyje, ir vežamų į pjaustymo įmonę, kurioje yra atskira darinėjimui skirta patalpa

Kompetentinga institucija ..... Nr. (1) .....

I. **Neišdarinėtų skerdenų identifikavimas**

Rūšys: .....

Neišdarinėtų skerdenų skaičius: .....

II. **Neišdarinėtų skerdenų kilmė:**

Paukščių penėjimo ūkio adresas: .....

.....

III. **Neišdarinėtų skerdenų paskirties vieta**

Neišdarinėtos skerdenos bus vežamos į šią skerdyklą: .....

.....

IV. **Sveikatos patvirtinimas**

Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad pirmiau aprašytos neišdarinėtos skerdenos yra paukščių, kurie buvo patikrinti prieš skerdžiant pirmiau nurodytame paukščių penėjimo ūkyje ..... (val.) ..... (data) ir pripažinti esantys sveiki.

Išduota .....
(išdavimo vieta ir data)

.....
(Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo parašas)

(1) Nurodyti nebūtina.

VI PRIEDAS

PAVYZDYS

SVEIKATOS SERTIFIKATAS

šviežiai paukštienai [1]

Nr. [2]: .....

Pakrovimo vieta: .....

Ministerija: .....

Departamentas: .....

Nuoroda [2]: .....

I. **Mėsos identifikavimas**

Mėsa .....
(Gyvūno rūšis)

Mėsos gabalų rūšys .....

Pakuotės rūšis .....

Mėsos gabalų arba pakuočių skaičius .....

Metai ir mėnuo, kada mėsa buvo užšaldyta .....

Neto masė .....

II. **Mėsos kilmė**

Skerdyklos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai) .....

.....

Pjaustymo įmonės (-ių) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai) .....

.....

Šaldyklos (-ų) patalpos (-ų) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai) .....

.....

III. **Mėsos paskirties vieta**

Mėsa bus siunčiama iš .....
(pakrovimo vieta)

į .....
(paskirties šalis ir vieta)

šia transporto priemone [3]: .....

Krovinio siuntėjo pavardė ir adresas .....

.....

Krovinio gavėjo pavardė ir adresas .....

.....

[1] Šviežia paukštiena — tai gyvų naminių vištų, gaidžių kalakutų, perlinių vištų, ančių, žąsų, putpelių, karvelių, fazanų ir kurapkų šviežia mėsa, neapdorota jokiais konservavimo būdais; tačiau šviežia mėsa laikoma ir atšaldyta arba sušaldyta paukštiena.
[2] Nurodyti nebūtina.
[3] Turėtų būti nurodyti vagonų ir sunkvežimių registracijos numeriai arba lėktuvo reiso numeris.

IV. **Sveikatos patvirtinimas**

Aš, toliau pasirašęs oficialiai paskirtas veterinarijos gydytojas, patvirtinu, kad:

a) pirmiau aprašyta paukštiena atitinka 1991 m. birželio 26 d. Tarybos direktyvos 91/494/EEB dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų, reglamentuojančių Bendrijos vidaus prekybą šviežia paukštiena ir jos importą iš trečiųjų šalių, bei tos direktyvos 3 straipsnio A dalies 1 punkto antros pastraipos reikalavimus, jeigu tokia mėsa yra skirta valstybei narei arba valstybės narės regionui, pripažintam neužkrėstu Niukaslio liga.

b) — pirmiau minėta paukštiena,

— pirmiau minėta mėsos pakuotė

paženklinta ženklu, rodančiu, kad tai yra

— paukščių, paskerstų patvirtintose skerdyklose, mėsa,

— mėsa, supjaustyta patvirtintoje pjovimo įmonėje;

c) ši mėsa pripažinta tinkama žmonių maistui po veterinarinio patikrinimo, atlikto pagal 1971 m. vasario 15 d. Tarybos direktyvos 71/118/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos prekybai šviežia paukštiena, reikalavimus arba 1990 m. lapkričio 27 d. Tarybos direktyvos 91/495/EEB dėl visuomenės ir gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos triušienos ir ūkiuose auginamų medžiojamųjų gyvūnų mėsos gamybai ir tiekimui į rinką, reikalavimus;

d) transporto priemonės arba konteineriai ir šios siuntos pakrovimo sąlygos atitinka Direktyvoje 71/118/EEB nustatytus higienos reikalavimus.

Išduota .....
(išdavimo vieta ir data)

.....
(Oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo parašas)

VII PRIEDAS

NURODYMAS, ŽYMIMAS ANT DIDELIŲ PAKUOČIŲ

Numatoma: supjaustyti arba atšildyti (1)

Paskirties vietos adresas: .....

.....

.....

(1) Nereikalingą žodį išbraukti.