31992L0116

15.3.1993 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L 62/1

# DIREKTIVA SVETA 92/116/EGS

## z dne 17. decembra 1992

## o spremembi in posodobitvi Direktive 71/118/EGS o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim perutninskim mesom

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti in zlasti člena 43 Pogodbe,

ob upoštevanju predlogov Komisije ([1]),

ob upoštevanju mnenja Evropskega parlamenta ([2]),

ob upoštevanju mnenja Ekonomsko-socialnega odbora ([3]),

ker je perutninsko meso vključeno na seznam izdelkov v Prilogi II k Pogodbi; ker proizvodnja perutninskega mesa in trgovina z njim pomeni pomemben vir dohodka za kmečko prebivalstvo;

ker je za zagotavljanje racionalnega razvoja tega sektorja in povečanje njegove produktivnosti treba na ravni Skupnosti določiti predpise o javnem zdravstvu, ki vplivajo na proizvodnjo in dajanje na trg;

ker je Direktiva 71/118/EGS ([4]) določila zdravstvene pogoje, ki morajo biti izpolnjeni za namen trgovine s perutninskim mesom;

ker mora Skupnost sprejeti ukrepe, ki bodo omogočili postopno vzpostavitev notranjega trga na območju brez notranjih meja v obdobju, ki se izteče 31. decembra 1992;

ker je Direktiva 89/662/EGS ([5]) določila pravila za preglede, ki jih je treba uporabljati s ciljem dokončnega oblikovanja notranjega trga, in zlasti odpravila veterinarske preglede na mejah med državami članicami; ker se morajo, kadar gre za trgovino, ta pravila uporabljati za sveže perutninsko meso;

ker je za uresničitev tega namena treba spremeniti pravila, določena v Direktivi 71/118/EGS, s čimer se uskladijo z novim pristopom na ravni Skupnosti;

ker morajo biti za skladnost z zahtevami te direktive odgovorni zlasti proizvajalci, oblasti pa so dolžne spremljati in nadzirati uporabo tega načela pri lastnih pregledih;

ker mora biti cilj tega prilagajanja zlasti standardizacija zdravstvenih zahtev za proizvodnjo, skladiščenje in prevoz perutninskega mesa;

ker se zdi potrebno izključiti nekatere vrste neposredne prodaje iz področja uporabe te direktive;

ker se ta direktiva ne uporablja za nekatere izdelke, ki jih proizvajalec neposredno proda porabniku;

([1]) UL C 36, 14.2.1992, str. 9; UL C 84, 2.4.1990, str. 71; UL C 276, 23.10.1991, str. 10; in UL C 262, 14.10.1981, str. 3.
([2]) UL C 183, 15.7.1991, str. 56; in UL C 129, 20.5.1991, str. 166.
([3]) UL C 332, 31.12.1990, str. 56.
([4]) UL L 55, 8.3.1971, str. 23. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 90/654/EGS (UL L 353, 17.12.1990, str. 48).
([5]) UL L 395, 30.12.1989, str. 13. Direktiva, kakor je bila spremenjena z Direktivo 91/496/EGS (UL L 268, 24.9.1991, str. 56).

ker je možno, da zaradi nekaterih posebnih okoliščin nekateri obrati, ki opravljajo dejavnost pred 1. januarjem 1992, ne bodo mogli izpolnjevati vseh pravili, ki jih določa ta direktiva;

ker je treba uvesti sistem odobritve obratov, ki izpolnjujejo zdravstvene zahteve, določene s to direktivo, vključno postopkom pregleda Skupnosti, ki zagotovi spoštovanje pogojev za odobritev;

ker je treba obrate z majhno zmogljivostjo odobriti po poenostavljenih strukturnih in infrastrukturnih kriterijih pri čemer morajo spoštovati higienska pravila, določena s to direktivo;

ker je označevanje zdravstvene ustreznosti perutninskega mesa najustreznejši način, kako pristojnim organom namembnega kraja zagotoviti, da je pošiljka skladna z določbami te direktive; ker je treba ohraniti veterinarsko spričevalo za namen preverjanja namembnosti določenega perutninskega mesa, če se ohranja zaradi vidikov zdravstvenega varstva živali;

ker morajo izdelki, ki so dani na trg Skupnosti in ki prihajajo iz tretjih držav, zagotavljati enako stopnjo zdravstvenega varstva ljudi; ker je za take izdelke torej treba zahtevati enaka jamstva kot za izdelke s poreklom iz Skupnosti in morajo zanje veljati enaka načela in pravila o veterinarskih pregledih, ki so vsebovana v Direktivi Sveta 90/675/EGS z dne 10. decembra 1990 o načelih, ki urejajo organizacijo veterinarskih pregledov za izdelke, ki vstopajo v Skupnost iz tretjih držav ([1]);

ker je treba za zagotovitev potrebnega časa za vzpostavitev sistema pregledov Skupnosti, ki zagotovi, da tretje države izpolnjujejo jamstva, predvidena s to direktivo, v prehodnem obdobju v zvezi s temi državami obdržati nacionalne predpise;

ker je treba Komisiji poveriti nalogo, da sprejme nekatere ukrepe za izvajanje te direktive; ker je zaradi tega treba določiti postopke za tesno in učinkovito sodelovanje med Komisijo in državami članicami v okviru Stalnega veterinarskega odbora;

ker je zaradi posebnih težav z dobavo, ki jih ima Helenska republika zaradi svoje zemljepisne lege, treba za to državo članico dovoliti posebne izjeme; ker je iz enakega razloga oddaljenim regijam treba zagotoviti dodaten čas za doseganje skladnosti z zahtevami te direktive;

ker sprejemanje specifičnih pravil za izdelke, ki jih pokriva ta direktiva, ne posega v sprejemanje pravil o higieni in varnosti živil na splošno, o čemer je Komisija podala predlog za okvirno direktivo;

ker rok za prenos te direktive ne sme vplivati na odpravo veterinarskih pregledov na mejah dne 1. januarja 1993;

ker je zaradi jasnosti treba posodobiti Direktivo 71/118/EGS,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

*Člen 1*

Naslov, členi in priloge k Direktivi 71/118/EGS se nadomestijo z besedilom, navedenim v Prilogi B k tej direktivi.

*Člen 2*

1. V členu 3(A) Direktive Sveta 77/99/EGS z dne 21. decembra 1976 o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino z mesnimi izdelki med državami članicami ES ([2]), se točka 2 spremeni:

(a) prvi odstavek se nadomesti z naslednjim:

„2. so bili pripravljeni iz svežega mesa, kot je opredeljeno v členu 2(d), pri čemer se razume, da mora meso, uvoženo iz tretje države, ustrezati minimalnim zahtevam iz Poglavja III Direktive 71/118/EGS, in so bili pregledani v skladu z Direktivo 90/675/EGS;“

(b) v uvodnem delu drugega odstavka, za sklicem na Direktivo 64/433/EGS, se vstavi naslednje:

„tretji pododstavek člena 4(1) in Poglavje IX Priloge I k Direktivi 71/118/EGS, in na splošno katero koli meso, ki je po pravilih Skupnosti neustrezno za prehrano ljudi.“.

2. Direktiva Komisije 80/879/EGS z dne 3. septembra 1980 o označevanju zdravstvene ustreznosti velikih pakiranj svežega perutninskega mesa ([3]) se razveljavi.

3. Drugi odstavek člena 3(4)(i) Direktive Sveta 92/45/EGS z dne 16. junija 1992 o problemih v zvezi z javnim zdravstvom in zdravstvenim varstvom živali v zvezi uplenitvijo divjadi in dajanjem divjačine na trg ([4]) se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Določbe točke 68 Poglavja XII Direktive 71/118/EGS o označevanju zdravstvene ustreznosti velikih pakiranj se smiselno uporablja za meso majhne divjačine;“.

([1]) UL L 373, 31.12.1990, str. 1. Direktiva, kakor je bila spremenjena z Direktivo 91/496/EGS (UL L 268, 24.9.1991, str. 56).

([2]) UL L 26, 31.9.1977, str. 85. Direktiva, posodobljena z Direktivo 92/5/EGS (UL L 57, 2.3.1992, str. 1), in nazadnje spremenjena z Direktivo 92/45/EGS (UL L 268, 14.9.1992, str. 35).

([3]) UL L 251, 24.9.1980, str. 10. Direktiva, kakor je bila spremenjena z Odločbo 92/189/EGS (UL L 87, 2.4.1992, str. 25).

([4]) UL L 268, 14.9.1992, str. 35.

4. Direktiva Sveta 91/494/EGS z dne 26. junija 1991 o pogojih zdravstvenega varstva živali, ki urejajo trgovino s svežim perutninskim mesom med državami članicami ES in uvoz svežega perutninskega mesa iz tretjih držav [1] se spremeni:

(a) Člen 3(A)(6) se nadomesti z naslednjim:

„6. ga, če je namenjeno v državo članico ali regijo države članice, ki je priznano brez pojavov atipične kokošje kuge, ali v državo članico po tranzitu skozi tretjo državo, spremlja veterinarsko spričevalo, prikazano v Prilogi;“

(b) Priloga se nadomesti s Prilogo A k tej direktivi.

5. V točki 3 drugega odstavka člena 2 Direktive Sveta 91/495/EGS z dne 27. novembra 1990 o problemih v zvezi z javnim zdravstvom in zdravstvenim varstvom živali, ki vplivajo na proizvodnjo in dajanje na trg kunčjega mesa in mesa gojene divjadi [2], se „v členu 1 Direktive 71/118/EGS“ nadomesti z „v členu 2 Direktive 71/118/EGS“.

*Člen 3*

1. Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, najkasneje do 1. januarja 1994, razen za obrate, ki se nahajajo v:

— oddaljenih regijah, ki so priznane v skladu s členom 17 Direktive 90/675/EGS [3], vključno s - kar zadeva Kraljevino Španijo - Kanarskimi otoki, in s členom 13 Direktive 91/496/EGS [4], in

— novih zveznih deželah Zvezne republike Nemčije, ki jih pokrivajo načrti prestrukturiranja,

v zvezi s katerimi se morajo uskladiti s to direktivo najkasneje do 1. januarja 1995; izdelke iz teh obratov je treba tržiti v zadevnih regijah.

O sprejetih zakonih in predpisih takoj obvestijo Komisijo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

2. Države članice predložijo Komisiji besedila temeljnih predpisov nacionalne zakonodaje, sprejetih na področju, ki ga ureja ta direktiva.

3. Dejstvo, da je rok za prenos te direktive 1. januar 1994, ne posega v odpravo veterinarskih pregledov na mejah, kakor predvideva Direktiva 89/662/EGS.

*Člen 4*

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 17. decembra 1992

*Za Svet*

*Predsednik*

J. GUMMER

---

[1] UL L 268, 24.9.1991, str. 35.

[2] UL L 268, 24.9.1991, str. 41.

[3] Direktiva Sveta z dne 10. decembra 1990 o načelih, ki urejajo organizacijo veterinarskih pregledov izdelkov, ki vstopajo v Skupnost iz tretjih držav (UL L 373, 31.12.1990, str. 1). Direktiva, spremenjena z Direktivo 91/496/EGS (UL L 268, 24.9.1991, str. 56).

[4] Direktiva Sveta z dne 15. julija 1991 o načelih, ki urejajo organizacijo veterinarskih pregledov izdelkov, ki vstopajo v Skupnost iz tretjih držav in spremembah Direktiv 89/662/EGS, 90/425/EGS in 90/675/EGS (UL L 268, 24.9.1991, str. 56). Direktiva, spremenjena z Direktivo 91/628/EGS (UL L 340, 24.9.1991, str. 17).

*PRILOGA A*

*„PRILOGA*

VZOREC

**VETERINARSKO SPRIČEVALO**

**za sveže perutninsko meso** (1)

Št (2): .....

Kraj nakladanja: .....

Ministrstvo: .....

Oddelek: .....

Referenca (2): .....

I. **Identifikacija mesa**

Meso: .....
(Vrsta živali)

Vrsta kosov: .....

Vrsta pakiranja: .....

Število kosov ali paketov: .....

Mesec(i) in leto(a) zamrzovanja: .....

Neto teža: .....

II. **Izvor mesa**

Naslov(i) in številka (številke) veterinarske odobritve odobrene klavnice (odobrenih klavnic): .....

.....

Naslov(i) in številka (številke) veterinarske odobritve odobrene razsekovalnice (odobrenih razsekovalnic): .....

.....

Naslov(i) in številka (številke) veterinarske odobritve odobrene hladilnice (odobrenih hladilnic): .....

.....

III. **Namembni kraj mesa**

Meso bo poslano iz: .....
(Kraj nakladanja)

v/na: .....
(Namembna država in kraj)

z naslednjim prevoznim sredstvom (3): .....

Ime in naslov pošiljatelja: .....

.....

Ime in naslov prejemnika: .....

.....

(1) Sveže perutninsko meso pomeni sveže meso naslednjih vrst: domačih kokoši, puranov, pegatk, rac, gosi, prepelic, golobov, fazanov in jerebic, ki ni bilo konzervirano z nobenih procesom. Ohlajeno ali zamrznjeno meso pa se šteje kot sveže meso.

(2) Neobvezno.

(3) V primeru železniških vagonov in tovornjakov navesti registrsko številko, v primeru letala številko leta in v primeru ladje ime in, kjer je potrebno, številko zabojnika.

IV. **Potrdilo**

Podpisani uradni veterinar potrjujem, da perutninsko meso, opisano v tem spričevalu, izpolnjuje zahteve Direktive Sveta 91/494/EGS z dne 26. junija 1991 o pogojih zdravstvenega varstva živali, ki urejajo trgovino s svežim perutninskim mesom med državami članicami ES in uvoz svežega perutninskega mesa iz tretjih držav, ter tudi zahteve iz drugega pododstavka člena 3(A)(1) navedene direktive, če je to meso namenjeno v državo članico ali regijo države članice, ki je priznano brez pojavov atipične kokošje kuge."

(Kraj) ..... , (Datum) .....

.....

(Podpis uradnega veterinarja)

*PRILOGA B*

**Direktiva Sveta 71/118/EGS o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na proizvodnjo in dajanje na trg svežega perutninskega mesa**

POGLAVJE I

## Splošne določbe

*Člen 1*

Ta direktiva določa zdravstvena pravila za proizvodnjo in dajanje na trg svežega perutninskega mesa.

Ta direktiva se ne uporablja za razsek in skladiščenje svežega perutninskega mesa v prodajalnah na drobno ali v prostorih neposredno ob prodajnih mestih, kjer razsek in skladiščenje potekata izključno z namenom neposredne prodaje porabniku, pri čemer so ta opravila še naprej predmet javnih zdravstvenih pregledov, ki jih predvidevajo nacionalni predpisi za trgovino na drobno.

*Člen 2*

Za namene te direktive veljajo opredelitve iz člena 2(1) do (n) in (q) do (s) Direktive 77/99/EGS [1].

Poleg tega veljajo naslednje opredelitve:

1. *perutninsko meso* so vsi za prehrano ljudi ustrezni deli domače perutnine naslednjih vrst: domačih kokoši, puranov, pegatk, rac in gosi;

2. *sveže perutninsko meso* je perutninsko meso, vključno z mesom, ki je vakuumsko embalirano ali embalirano v kontrolirani atmosferi, ki ni bilo obdelano drugače kot hlajeno ali zamrznjeno;

3. *trup* je celo telo ptice, navedene pod 1, po izkrvavitvi, oskubljenju in evisceraciji; odstranitev srca, jeter, želodčka, golše in ledvic, odstranitev nog v tarzalnem sklepu in odstranitev glave, požiralnika ali sapnika ni obvezna;

4. *deli trupa* so deli trupa, kot so opredeljeni v 3;

5. *klavnični proizvod* je sveže perutninsko meso razen trupa, kot je opredeljen v 3, tudi če ostane naravno povezano s trupom, ter glava in noge, če so pripravljeni ločeno od trupa;

6. *notranji organi* so klavnični proizvodi iz prsne, trebušne in medenične votline in, kjer je to primerno, tudi sapnik, požiralnik in golša;

7. *uradni veterinar* je veterinar, ki ga imenuje glavni pristojni organ države članice;

8. *pomočnik* je oseba, ki jo uradno imenuje pristojni organ v skladu s členom 8(2), da pomaga uradnemu veterinarju;

9. *pregled pred zakolom* je pregled žive perutnine, ki se izvede v skladu s Poglavjem VI Priloge I;

10. *pregled po zakolu* je pregled zaklane perutnine po zakolu, ki se izvede v klavnici v skladu s Poglavjem VIII Priloge I;

11. *prevozna sredstva* so tovoru namenjeni deli motornih vozil, železniških vagonov in letal, skladišča ladij in zabojniki za prevoz po kopnem, morju ali zraku;

12. *obrat* je odobrena klavnica, odobrena razsekovalnica, odobrena hladilnica, odobren obrat za preembaliranje ali enota, ki združuje več takih obratov.

POGLAVJE II

## Pravila, ki se uporabljajo za proizvodnjo v Skupnosti

*Člen 3*

I. Sveže perutninsko meso mora izpolnjevati naslednje pogoje:

A. Trupi in klavnični proizvodi:

(a) morajo biti od živali, ki je bila pred zakolom veterinarsko pregledana v skladu s Poglavjem VI Priloge I in je bila po pregledu opredeljena kot primerna za zakol z namenom dajanja svežega perutninskega mesa na trg;

(b) morajo biti pridobljeni od odobrene klavnice, kjer se izvajajo lastni pregledi v skladu s členom 6(2) in kjer preglede izvaja pristojni organ v skladu s členom 8;

[1] UL L 26, 31.1.1977, str. 85. Direktiva, posodobljena z Direktivo 92/5/EGS (UL L 57, 2.3.1992, str. 1), in nazadnje spremenjena z Direktivo 92/45/EGS (UL L 268, 14.9.1992, str. 35).

(c) so morali biti obdelani v zadovoljivih higienskih razmerah v skladu s Poglavjem VII Priloge I;

(d) morajo imeti opravljen pregled po zakolu v skladu s Poglavjem VIII Priloge I in niso bili opredeljeni kot neustrezni za prehrano ljudi v skladu s Poglavjem IX Priloge I;

(e) morajo imeti oznako zdravstvene ustreznosti, skladno z zahtevami Poglavja XII Priloge I, pri čemer se razume, da takšno označevanje ni potrebno za trupe, ki bodo razsekani v istem obratu;

(f) se je z njimi po pregledu po zakolu ravnalo v skladu s točko 46 Poglavja VII Priloge I in so bili skladiščeni v skladu s Poglavjem XIII Priloge I v zadovoljivih higienskih razmerah;

(g) so morali biti ustrezno pakirani v skladu s Poglavjem XIV Priloge I; če se uporablja zaščitni ovitek, mora ustrezati zahtevam navedenega poglavja.

Kadar je to primerno, je mogoče sprejeti odločitev kot dopolnilo določb tega poglavja po postopku, določenim v členu 21, zlasti za upoštevanje različnih oblik ponudbe, ki se uporabljajo v trgovini, pod pogojem, da so takšne oblike skladne s higienskimi pravili;

(h) se prevažajo v skladu s Poglavjem XV Priloge I;

(i) morajo med prevozom biti opremljeni:

— bodisi s komercialnim dokumentom. Ta dokument mora:

— poleg podrobnosti, predvidenih v točki 66 Poglavja XII Priloge I, imeti kodne številke, po katerih je mogoče identificirati pristojni organ, odgovoren za nadzor nad obratom izvora, kot tudi uradnega veterinarja, odgovornega za veterinarski pregled na dan, ko je bilo meso proizvedeno,

— prejemnik hraniti vsaj eno leto, da ga lahko predloži na zahtevo pristojnega organa,

— ali veterinarsko spričevalo, prikazano v Prilogi VI, če gre za sveže perutninsko meso iz člena 2 iz klavnice, locirane v regiji ali na območju, ki je iz zdravstvenih razlogov omejeno, ali če gre za sveže perutninsko meso, ki se pošilja v drugo državo članico po tranzitu skozi tretjo državo v zaplombiranem prevoznem sredstvu.

Podrobna pravila za uporabo te točke in zlasti tistih, povezanih z dodelitvijo kodnih številk in skladnostjo z enim ali več seznami pristojnih organov, se sprejmejo v skladu s postopkom, določenim v členu 21.

B. 1) Deli trupov ali izkoščeno meso morajo:

(a) biti razsekani in/ali izkoščeni v razsekovalnicah, ki so odobrene in nadzorovane v skladu s členom 6;

(b) biti razsekani in pridobljeni v skladu z zahtevami Poglavja VII Priloge I in biti od:

— živali, zaklanih v Skupnosti, in skladnih z zahtevami, določenimi v A tega člena,

— trupov ptic, uvoženih iz tretjih držav v skladu s Poglavjem III Priloge I, z opravljenimi pregledi, predvidenimi v Direktivi 90/675/EGS ([1]);

(c) imeti opravljene preglede, predvidene v členu 8(i)(b)(ii);

(d) izpolnjevati zahteve iz A(c),(h) in (i) tega člena;

(e) biti embalirani, pakirani ali označeni v skladu z A(e) in (g) tega člena na mestu samem ali v obratu za preembaliranje, ki ga posebej za ta namen odobri pristojni organ;

(f) biti skladiščeni v zadovoljivih higienskih razmerah in v skladu s Poglavjem XIII Priloge I.

2. Če razsekovalnice uporabljajo drugo sveže meso razen perutnine, mora to meso biti skladno z ustreznimi standardi Direktiv 64/433/EGS ([2]), 91/495/EGS ([3]) in 92/45/EGS ([4]).

C. Sveže meso, ki je bilo skladiščeno v skladu s to direktivo v hladilnici, ki jo je odobrila država članica, in ki po tem ni bilo v obdelavi, razen v povezavi s skladiščenjem, mora izpolnjevati zahteve iz A(c),(e),(g) in (h) in B tega člena, ali biti sveže perutninsko meso, uvoženo iz tretjih držav v skladu s Poglavjem III, in pregledano v skladu z Direktivo 90/675/EGS.

([1]) UL L 373, 31.12.1990, str. 1. Direktiva, kakor je bila spremenjena z Direktivo 91/496/EGS (UL L 268, 24.9.1991, str. 56).
([2]) UL L 121, 29.7.1964, str. 2012/64. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 91/497/EGS (UL L 268, 24.9.1991, str. 69).
([3]) UL L 268, 24.9.1991, str. 41.
([4]) UL L 268, 14.9.1992, str. 35.

II. Države članice lahko odstopajo od zahtev iz A, če kmetje z letno proizvodnjo manj kot 10 000 ptic vrst, ki so navedene v točki 1 drugega odstavka člena 2, dobavljajo majhne količine svežega perutninskega mesa, ki prihaja z njihovih gospodarstev:

— neposredno končnemu porabniku na gospodarstvu ali na tedenskih tržnicah, ki so najbliže njihovim gospodarstvom,

— ali trgovcem na drobno, ki prodajajo neposredno končnemu porabniku, pod pogojem, da ti trgovci na drobno opravljajo svoje dejavnosti v istem kraju kot proizvajalec ali v sosednjem kraju.

Države članice lahko določijo tudi obseg, do katerega lahko zgoraj opisano trgovanje kot izjema od B vključuje tudi kose mesa.

Ta izjema ne velja v zvezi s potujočo prodajo, prodajo po pošti ali, kar zadeva trgovca na drobno, prodajo na tržnici.

Zgoraj opisano trgovanje je še naprej predmet javnih zdravstvenih pregledov, ki jih predvidevajo nacionalni predpisi.

III. Poleg tega, brez poseganja v zahteve zdravstvenega varstva živali v Skupnosti, odstavek I ne velja za:

(a) sveže perutninsko meso za druge namene kot za prehrano ljudi;

(b) sveže perutninsko meso, namenjeno za razstave, posebne raziskave ali analize, pod pogojem da je mogoče z uradnim nadzorom zagotoviti, da se to meso ne uporabi za prehrano ljudi, in se po tem, ko so bile opravljene posebne raziskave ali analize, z izjemo tistega, ki je bilo porabljeno za namene analize, uniči;

(c) sveže perutninsko meso, namenjeno izključno za dobavo mednarodnim organizacijam.

*Člen 4*

1. Države članice zagotovijo, da poleg zahtev iz člena 3(I)(A) in brez poseganja v pravila Skupnosti o ugotavljanju prisotnosti ostankov v živalih in svežem mesu, na svežem perutninskem mesu ali perutnina opravi:

(a) preskuse za odkrivanje ostankov, če uradni veterinar posumi na njihovo prisotnost na podlagi rezultatov pregledov pred zakolom ali drugih informacij;

(b) vzorčenje, ki ga predvideva Priloga IV(I) k Direktivi 92/117/EGS ([1]).

Preskusi, ki jih predvideva (a), se morajo izvajati tako, da se z njimi ugotavlja prisotnost ostankov snovi s farmakološkim delovanjem in njihovih derivatov, skladnost s karencami in vsebnost drugih snovi, ki se prenašajo na perutninsko meso in ki bi lahko povzročile, da bi bilo zaužitje svežega perutninskega mesa nevarno ali škodljivo za zdravje ljudi.

Preskusi iz prejšnjega pododstavka se morajo izvajati v skladu s preverjenimi in znanstveno priznanimi metodami, zlasti tistimi, ki so predpisane na ravni Skupnosti ali na mednarodni ravni.

Rezultate mora biti mogoče vrednotiti po priporočenih metodah, ki se določijo v skladu s postopkom iz odstavka 3.

Če so rezultati pozitivni, uradni veterinar sprejme ustrezne ukrepe, ki upoštevajo nastalo tveganje, in zlasti:

— poskrbi za nadaljnje preglede perutnine, rejene v tehnološko podobnih pogojih, in mesa, pridobljenega v podobnih pogojih, ki bi lahko predstavljalo enako tveganje,

— poskrbi za preglede drugih jat na gospodarstvu porekla in, če bi se težava ponovila, sprejme ustrezne ukrepe na gospodarstvu porekla,

— če je okuženo okolje, sprejme ukrepe v zvezi s proizvodno verigo.

2. Dovoljena odstopanja za snovi iz odstavka 1, razen tistih, navedenih v Direktivi 86/366/EGS ([2]), se določijo po postopku, predvidenem v Uredbi (EGS) št. 2377/90 ([3]).

([1]) Direktiva Sveta 92/117/EGS z dne 17. decembra 1992 o ukrepih za varstvo pred posebnimi zoonozami in posebnimi povzročitelji zoonoz pri živalih in izdelkih živalskega porekla za preprečevanje izbruhov okužb in zastrupitev, ki se prenašajo z živili (UL L 62, 15.3.1993, str. 38).

([2]) UL L 221, 7.8.1986, str. 43.

([3]) Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90 z dne 26. junija 1990 o postopku Skupnosti za določanje največjih dovoljenih količin ostankov veterinarskih zdravil v živilih živalskega izvora (UL L 224, 18.8.1990, str. 1). Uredba, nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (EGS) št. 675/92 (UL L 73, 19.3.1992, str. 8).

3. Priporočene metode se določijo v skladu s postopkom iz člena 21.

V skladu z enakim postopkom se lahko sprejme odločitev, da se pregledi razširijo še na druge snovi razen tistih iz odstavka 1.

4. Do začetka veljavnosti izvedbenih ukrepov za ta člen veljajo nacionalni predpisi v skladu s splošnimi določbami Pogodbe.

*Člen 5*

1. Brez poseganja v Direktive 91/494/EGS ([1]), 81/602/EGS ([2]) in 88/146/EGS ([3]) ali v omejitve, ki jih nalaga Direktiva 92/117/EGS, perutninskega mesa ni mogoče dati na trg za prehrano ljudi, če:

(a) izvira od živali, ki jih je prizadela bolezen iz Direktive 91/494/EGS;

(b) kaže sledi ostankov v takšnih količinah, ki presegajo dovoljena odstopanja, določena v skladu s členom 4(2), ali je bilo obdelano z antibiotiki, snovmi za mehčanje mesa ali konzervansi, razen če so konzervansi odobreni z zakonodajo Skupnosti, pri čemer se razume, da so sredstva, ki se uporabljajo izrecno za spodbujanje zadrževanja vode, prepovedana, kot tudi vse perutninsko meso, pridobljeno v podobnih tehnoloških pogojih, ki bi lahko predstavljajo enako tveganje;

(c) izvira od živali, pri katerih je bila odkrita katera od hib, naštetih v točki 53(a) Poglavja IX Priloge I;

(d) je bilo opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi v skladu s točkama 53(b) in 54 Poglavja IX Priloge I.

2. Do začetka veljavnosti določb Skupnosti ta direktiva ne vpliva na določbe držav članic, ki zadevajo izpostavljanje perutninskega mesa ionizirajočemu in ultravijoličnemu sevanju. Trgovina z izdelki, ki so bili izpostavljeni tej vrsti obdelave, je predmet člena 5(2) Direktive 89/662/EGS. Zato države članice porekla, ki uporabljajo takšno obdelavo, ne smejo s tem procesom obdelanih izdelkov pošiljati v državo članico, katere zakonodaja prepoveduje takšno obdelavo na svojem ozemlju in ki je Komisijo in druge države članice v okviru Stalnega veterinarskega odbora obvestila o tovrstni prepovedi.

([1]) UL L 268, 24.9.1991, str. 35.
([2]) UL L 222, 7.8.1981, str. 32. Direktiva, spremenjena z Direktivo 85/358/EGS (UL L 191, 23.7.1985, str. 46).
([3]) UL L 70, 16.3.1988, str. 16.

*Člen 6*

1. Vsaka država članica pripravi seznam svojih odobrenih obratov, ki niso obrati iz člena 7, od katerih ima vsak številko veterinarske odobritve. Država članica ta seznam posreduje drugim državam članicam in Komisiji.

Obratom, ki predelujejo ali preembalirajo izdelke, pridobljene iz surovin ali s surovinami, ki jih pokriva katera od direktiv iz člena 2(d) Direktive 77/99/EGS, se lahko da enotna številka odobritve.

Pristojni organ ne odobri obrata, dokler ni zagotovljena skladnost s to direktivo.

Če se ugotovi, da je higiena neustrezna in da ukrepi, predvideni v drugem odstavku točke 51 Poglavja VIII Priloge I niso zadostni za izboljšanje situacije, pristojni nacionalni organ začasno prekliče odobritev.

Če nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov zastopnik ne odpravi opaženih pomanjkljivosti v obdobju, ki ga določi pristojni nacionalni organ, slednji prekliče odobritev.

Zadevne države članice pri tem upoštevajo rezultate vseh pregledov, ki so bili opravljeni v skladu s členom 10. Druge države članice in Komisija so obveščene o preklicu odobritve.

2. Nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov mora izvajati redne preglede splošnih higienskih pogojev proizvodnje v svojem obratu, med drugim z mikrobiološkimi kontrolnimi pregledi.

Pregledi morajo pokrivati orodja, pribor in stroje v vseh fazah proizvodnje in po potrebi izdelke.

Nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov zastopnik mora na zahtevo pristojnega organa uradnemu veterinarju ali veterinarskim izvedencem Komisije sporočiti naravo, pogostost in rezultate opravljenih pregledov ter ime preiskovalnega laboratorija, če je potrebno.

Narava pregledov, njihova pogostost ter metode vzorčenja in metode bakterioloških preiskav se določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 21.

3. Nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov zastopnik mora poskrbeti za program usposabljanja zaposlenih, ki delavcem omogoči skladnost s pogoji higienske proizvodnje, prilagojene proizvodni strukturi.

Uradni veterinar, odgovoren za obrat, mora sodelovati pri načrtovanju in izvajanju navedenega programa.

4. Nosilec dejavnosti razsekovalnice ali obrata za preembaliranje, lastnik ali njegov zastopnik mora voditi evidenco o svežem perutninskem mesu, ki vstopa ali izstopa iz obrata, in pri tem navesti naravo prejetega perutninskega mesa.

5. Pregledi in nadzor obratov se izvajajo pod pristojnostjo uradnega veterinarja, ki mu lahko v skladu s členom 8(2) pri izključno tehničnih opravilih pomagajo pomočniki. Uradni veterinar mora imeti kadarkoli prost dostop do vseh delov obrata, da se prepriča, ali se upoštevajo določbe te direktive.

Uradni veterinar mora redno analizirati rezultate pregledov, predvidenih v 2. Na podlagi te analize lahko izvaja nadaljnje mikrobiološke preiskave v vseh fazah proizvodnje ali na izdelkih.

Rezultati teh analiz se vnesejo v poročilo, katerega sklepe in priporočila je treba sporočiti nosilcu dejavnosti v obratu, lastniku ali njegovemu zastopniku, ki odpravi opažene pomanjkljivosti, da se izboljša higiena.

*Člen 7*

A. V skladu s Prilogo II lahko države članice iz strukturnih ali infrastrukturnih zahtev iz Priloge I izvzamejo klavnice, ki zakoljejo manj kot 150 000 ptic letno, pod pogojem, da izpolnjujejo naslednje zahteve:

1. zadevni obrat mora biti predmet posebne veterinarske registracije in prejeti specifično številko odobritve, povezano z lokalno nadzorno enoto.

   Da bi ga odobril pristojni nacionalni organ:

   (a) mora obrat izpolnjevati pogoje za odobritev, določene v Prilogi II;

   (b) mora nosilec dejavnosti v klavnici, lastnik ali njegov zastopnik voditi register:

   — živali, ki vstopajo v obrat, in klavnih proizvodov, ki ga zapuščajo,

   — opravljenih pregledov,

   — rezultatov teh pregledov.

   Ti podatki se predložijo pristojnemu organu na njegovo zahtevo;

   (c) mora klavnica veterinarsko službo obvestiti o času klanja in številu ter poreklu živali in ji poslati kopijo potrdila o zdravstvenem stanju, ki je prikazano v Prilogi IV;

   (d) mora ob času evisceracije biti prisoten uradni veterinar ali njegov pomočnik, da zagotovi skladnost s higienskimi pravili, določenimi v Poglavjih VII in VIII Priloge I.

   Če uradni veterinar ali njegov pomočnik ob času zakola ne more biti prisoten, meso ne sme zapustiti obrata, dokler se ne opravi pregled po zakolu v skladu s členom 8(2) na dan zakola, razen v primeru mesa iz točke 49 Poglavja VIII Priloge I;

   (e) mora pristojni organ spremljati in nadzirati distribucijsko verigo mesa, ki prihaja iz obrata, in ustrezno označevanje izdelkov, ki so opredeljeni kot neustrezni za prehrano ljudi, kot tudi njihovo nadaljnjo namembnost in uporabo.

   Države članice pripravijo seznam obratov, ki so upravičeni do teh izjem, ter seznam in njegove nadaljnje spremembe posredujejo Komisiji;

   (f) mora pristojni organ zagotoviti, da je sveže meso iz obratov iz (e) označeno z oznakami ali etiketami, ki so odobrene za ta namen v skladu s postopkom, določenim v členu 21, ki navajajo upravno regijo veterinarske enote, pod katero spada obrat;

2. pristojni organ lahko odobri izjeme tudi v skladu s Prilogo II, če gre za razsekovalnice, ki se ne nahajajo v odobrenem obratu in so odobrene v skladu s členom 4(2) Direktive 64/433/EGS, pod pogojem, da razsekovalnica ne razseka več kot tri tone tedensko in upošteva zahtevo glede temperature iz točke 49 Poglavja VIII Priloge I.

   Določbe Poglavij VIII in X ter točka 64 Poglavja XI Priloge I se ne uporabljajo za dejavnosti skladiščenja in razseka v obratih iz prvega pododstavka;

3. meso, za katero je bilo ugotovljeno, da je skladno z zahtevami higiene in veterinarskih pregledov, določenimi v tej direktivi, mora biti označeno z žigom, iz katerega je razvidna upravna regija veterinarske enote, odgovorne za obrat porekla. Vzorec tega žiga se določi v skladu s postopkom iz člena 21;

4. meso je treba

(i) hraniti za neposredno prodajo na lokalni tržnici, sveže ali predelano, trgovcem na drobno ali porabnikom, ne da bi bilo predpakirano ali predhodno embalirano;

(ii) prevažati od obrata do naslovnika v higienskih pogojih prevoza.

B. Veterinarski izvedenci Komisije lahko, v sodelovanju s pristojnim nacionalnim organom in če je to potrebno za poenoteno uporabo tega člena, izvajajo preglede na sami lokaciji na reprezentativnem številu obratov, za katere veljajo ugodnosti v zvezi s pogoji, določenimi v tem členu.

C. Države članice lahko odstopajo od strukturnih zahtev, predvidenih v Poglavju I, v primeru hladilnic z majhno zmogljivostjo, v katerih se meso skladišči samo, če je pakirano.

D. Podrobna pravila za uporabo tega člena se sprejmejo v skladu s postopkom, določenim v členu 21.

E. Svet pred 1. januarjem 1998 pregleda določbe tega člena na podlagi poročila Komisije.

*Člen 8*

1. Države članice zagotovijo, da:

(a) so vse kmetije, ki dobavljajo perutnino vrst, navedenih v točki 1 drugega odstavka člena 2, v klavnice, pod veterinarskim nadzorom;

(b) jamči se, da:

(i) je v klavnicah, odobrenih v skladu s členom 6, med celotnim trajanjem pregleda po zakolu prisoten vsaj en uradni veterinar;

(ii) je v razsekovalnicah, odobrenih v skladu s členom 6, vsaj enkrat dnevno, ko se obdeluje meso, prisoten član veterinarske nadzorne skupine, navedene v tretjem pododstavku odstavka 2, ki preveri splošno higiensko stanje v obratu in register svežega mesa, ki prihaja ali odhaja iz njega;

(iii) je v hladilnicah redno prisoten član veterinarske nadzorne skupine, navedene v tretjem pododstavku odstavka 2.

2. Uradnemu veterinarju lahko pri izvajanju naslednjih dejavnosti pomagajo njemu podrejeni pomočniki:

(a) če izpolnjujejo pogoje iz točke 3(a) Priloge III, pri zbiranju podatkov, potrebnih za oceno zdravstvenega stanja jate porekla, v skladu s Poglavjem VI Priloge I, ki jih bo uradni veterinar uporabil pri postavljanju svojih diagnoz;

(b) če izpolnjujejo pogoje iz točke 3(b) Priloge III:

(i) preverjanju, ali so izpolnjeni higienski pogoji, predvideni v Poglavjih I, V, VII in X Priloge I in Priloge II, in pogoji, predvideni v točki 47 Priloge I;

(ii) ugotavljanju, da med pregledom po zakolu niso prisotni pojavi iz točke 53 Poglavja IX Priloge I;

(iii) pri izvajanju pregledov, predvidenih v (a) in (b) drugega odstavka točke 47 Poglavja VIII Priloge I, in zlasti presoji kakovosti trupov in odrezanih kosov, pod pogojem, da lahko uradni veterinar v resnici nadzira delo pomočnikov na kraju samem;

(iv) pri nadziranju označevanja zdravstvene ustreznosti, predvidenem v točki 67 Poglavja XII Priloge I;

(v) pri izvajanju veterinarskih kontrolnih pregledov razsekanega in shranjenega mesa;

(vi) pri spremljanju in nadziranju prevoznih sredstev ali zabojnikov in nakladalnih pogojev, predvidenih v Poglavju XV Priloge I.

Za pomočnike so lahko imenovane samo osebe, ki izpolnjujejo zahteve Priloge III, po izpitu, ki ga organizira glavni pristojni organ države članice ali organ, ki ga imenuje glavni organ.

Da bi zagotovili zgoraj navedeno pomoč, morajo pomočniki biti člani veterinarske nadzorne skupine, za katero je odgovoren uradni veterinar in ki dela pod njegovim nadzorom. Morajo biti neodvisni od zadevnega obrata. Pristojni organ zadevne države članice določi sestavo veterinarske nadzorne skupine za vsak obrat na tak način, da uradni veterinar lahko nadzoruje zgoraj navedene dejavnosti.

Podrobna pravila za pomoč, opisano v tem členu, se, kolikor je to potrebno, določijo v skladu s postopkom iz člena 21.

3. Pristojni organ lahko osebju podjetja, ki ga je uradni veterinar posebej usposobil, za kar se splošni kriteriji določijo po postopku iz člena 21 pred 1. oktobrom 1993, dovoli, da izvajajo dejavnosti, predvidene v (a) in (b) drugega odstavka točke 47 Poglavja VIII Priloge I, pod neposrednim nadzorom uradnega veterinarja.

*Člen 9*

Države članice pooblastijo osrednjo službo ali organ za zbiranje in uporabo rezultatov pregledov pred zakolom in po zakolu, ki jih izvaja uradni veterinar, in v zvezi z diagnozami bolezni, ki se prenašajo na ljudi.

Če se postavi diagnoza takšne bolezni, je rezultate specifičnega primera treba čim prej sporočiti pristojnemu veterinarskemu organu, ki je odgovoren za nadzor nad jato, iz katere izvirajo živali.

Države članice Komisiji predložijo podatke o določenih boleznih, zlasti če je bila postavljena diagnoza bolezni, ki se prenašajo na ljudi.

Komisija v skladu s postopkom, določenim v členu 21, sprejme podrobna navodila za uporabo tega člena, zlasti v zvezi s:

— pravilno predložitvijo podatkov Komisiji,

— vrsto podatkov,

— boleznijo, na katero se zbrani podatki nanašajo,

— postopki za zbiranje in uporabo podatkov.

*Člen 10*

1. Veterinarski izvedenci Komisije lahko, če je to potrebno za poenoteno izvajanje te direktive in v sodelovanju s pristojnimi nacionalni organi, opravljajo preglede na kraju samem. V ta namen lahko pregledajo reprezentativen odstotek obratov in se prepričajo, ali pristojni organi preverjajo, ali so odobreni obrati skladni s to direktivo. Komisija obvesti države članice o rezultatih opravljenih pregledov.

Država članica, na ozemlju katere se pregled izvaja, zagotovi izvedencem pri opravljanju njihovih dolžnosti vso potrebno pomoč.

Splošne določbe za izvajanje tega člena se določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 21.

Po pridobitvi mnenja držav članic v Stalnem veterinarskem odboru Komisija pripravi priporočilo v zvezi s pravili, ki jih je treba upoštevati pri izvajanju pregledov, predvidenih v tem odstavku.

2. Svet pred 1. januarjem 1995 pregleda ta člen na podlagi poročila Komisije, ki ga lahko spremljajo predlogi.

*Člen 11*

Države članice lahko, kot izjemo od zahtev iz člena 3(I)(A)(a), dovolijo omamljanje, izkrvavitev in skubljenje ptic, namenjenih za pridobivanje mastnih jeter na rejni kmetiji, pod pogojem, da se te dejavnosti opravljajo v ločenem prostoru, ki izpolnjuje zahteve Poglavja II(14)(b) Priloge I, in da so, v skladu s Poglavjem XV Priloge I, trupi z drobovino prepeljani v odobreno razsekovalnico, ki je opremljen s posebno sobo, kot je določeno pod (ii) v drugi alinei točke 15(b) Poglavja III Priloge I, v kateri je trupe treba eviscerirati v roku 24 ur pod nadzorom uradnega veterinarja.

*Člen 12*

1. Države članice lahko dovolijo uporabo procesa hlajenja svežega perutninskega mesa s potapljanjem v vodi, če se izvaja v skladu s pogoji, določenimi v točkah 42 in 43 Poglavja VII Priloge I. Sveže meso, ohlajeno s tem procesom, se lahko prodaja bodisi ohlajeno bodisi zamrznjeno.

2. Države članice, ki uporabljajo ta proces, morajo o tem čim prej obvestiti Komisijo in druge države članice, in sicer najkasneje do 1. januarja 1994.

3. Države članice ne smejo nasprotovati, da na njihovo ozemlje vstopi sveže perutninsko meso, ohlajeno v skladu s točkama 42 in 43 Poglavja VII Priloge I, če je ta proces hlajenja naveden na spremnem dokumentu, navedenem v členu 3(I)(A)(i), pod pogojem, da:

(a) je bilo meso po hlajenju zamrznjeno brez nepotrebnega odlašanja; ali

(b) se ohlajeno perutninsko meso proizvaja v enakih pogojih na njenem ozemlju.

*Člen 13*

Pravila iz Direktive 89/662/EGS [1] se uporabljajo zlasti za preglede v državi porekla, za organizacijo in spremljanje pregledov, ki jih izvaja namembna država članica, ter za zaščitne ukrepe, ki jih je treba izvajati.

POGLAVJE III

**Določbe, ki se uporabljajo za uvoz v Skupnost**

*Člen 14*

A. Po postopku, predvidenem v členu 21, je treba upoštevati pogoje, ki veljajo za dajanje na trg svežega perutninskega mesa, uvoženega iz tretjih držav, in ti pogoji morajo biti vsaj enakovredni tistim, določenim za dajanje na trg svežega perutninskega mesa, pridobljenega v skladu s členi 3 do 6 in 8 do 13.

[1] UL L 395, 30.12.1989, str. 13. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 90/654/EGS (UL L 353, 17.12.1990, str. 48).

B. Za namen enotne uporabe A, veljajo naslednji odstavki.

1. Za uvoz v Skupnost mora sveže perutninsko meso:

(a) izhajati iz tretjih držav ali delov tretjih držav, naštetih v skladu s členom 9(1) in (2) Direktive 91/494/EGS in izpolnjevati zahteve te direktive;

(b) izhajati iz obratov, za katere je pristojni organ tretje države Komisiji predložil jamstva, da ti obrati izpolnjujejo zahteve te direktive;

(c) biti opremljeno s spričevalom iz člena 12 Direktive 91/494/EGS, ki ga spremlja izjava, da meso izpolnjuje zahteve Poglavja II in morebitne dodatne pogoje, ali zagotavlja enakovredna jamstva iz 2(b) tega odstavka. Če je potrebno, se vsebina te izjave določi po postopku iz člena 21.

2. Po postopku iz člena 21 se določi naslednje:

(a) seznam obratov Skupnosti, ki izpolnjujejo zahteve iz (b). Do priprave tega seznama države članice lahko ohranijo kontrolne preglede, predvidene v členu 11(2) Direktive 90/675/EGS, in nacionalno veterinarsko spričevalo, ki se zahteva za obrate, ki so predmet nacionalne odobritve;

(b) specifični pogoji in enakovredna jamstva v zvezi z zahtevami te direktive, razen tistih, ki predvidevajo, da je meso izvzeto iz prehrane ljudi v skladu s členom 3(I)(A)(d), in tistih, določenih v Poglavju VI, v točkah 42 in 43 Poglavja VII in v Poglavju VIII Priloge I. Takšni pogoji in jamstva ne smejo biti manj strogi od tistih, ki so določeni v členih 3 do 6 in 8 do 13.

3. Izvedenci iz Komisije in držav članic izvajajo preglede na kraju samem, da preverijo, ali:

(a) se jamstva, ki jih zagotovi tretja država v zvezi s pogoji proizvodnje in dajanja na trg, lahko štejejo za enakovredna tistim, ki se uporabljajo v Skupnosti;

(b) so pogoji iz odstavkov 1 in 2 izpolnjeni.

Komisija na predlog držav članic imenuje izvedence iz držav članic, ki so dogovorni za te preglede.

Takšni pregledi se opravljajo v imenu Skupnosti, ki krije vse z njimi povezane stroške. Postopek za te preglede in njihova pogostost se določita po postopku iz člena 21.

4. Do organizacije pregledov, navedenih v odstavku 3, veljajo nacionalni predpisi za preglede v tretjih državah, pri čemer se v Stalnem veterinarskem odboru obvešča o vseh primerih nespoštovanja higienskih pravil, ki se odkrijejo med temi pregledi.

*Člen 15*

Seznam, predviden v členu 14(B)(2) lahko vključuje samo tretje države ali dele tretjih držav:

(a) iz katerih uvoz ni prepovedan v skladu s členi 9 do 12 Direktive 91/494/EGS;

(b) ki so bile, glede na svojo zakonodajo in organizacijo svojih veterinarskih služb ter njihovih inšpekcijskih služb, pristojnosti teh služb in nadzor, ki se nad njimi izvaja, v skladu s členom 3(2) Direktive 72/462/EGS [1] ali členom 9(2) Direktive 91/494/EGS, spoznane za sposobne jamčiti izvajanje svoje veljavne zakonodaje; ali

(c) katerih veterinarske službe lahko jamčijo spoštovanje zdravstvenih zahtev, ki so najmanj enakovredne tistim, določenim v Poglavju II.

*Člen 16*

1. Države članice zagotovijo, da se sveže perutninsko meso uvaža v Skupnost, samo če:

— ga spremlja spričevalo, predvideno v členu 14(B)(1)(c),

— je bilo opredeljeno kot ustrezno s pregledi, ki jih zahteva Direktiva 90/675/EGS.

2. Do določitve podrobnih pravil za uporabo tega poglavja:

— veljajo nacionalni predpisi za uvoz iz tretjih držav, za katere na ravni Skupnosti še niso bili sprejeti takšni predpisi, pod pogojem, da niso ugodnejši od tistih, določenih v členu 14(B)(2)(b),

[1] UL L 302, 31.12.1972, str. 28. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 91/688/EGS (UL L 377, 31.12.1991, str. 18).

— mora uvoz potekati pod pogoji, določenimi v členu 11(2) Direktive 90/675/EGS.

*Člen 17*

Načela in pravila, določena v Direktivi 90/675/EGS, se uporabljajo zlasti za organizacijo in spremljanje pregledov, ki jih izvajajo države članice, ter zaščitnih ukrepov, ki se izvajajo.

Do izvajanja odločitev, predvidenih v členu 8(3) Direktive 90/675/EGS, mora uvoz potekati v skladu s členom 11(2) navedene direktive.

POGLAVJE IV

**Končne določbe**

*Člen 18*

1. Določbe iz Prilog ne veljajo za obrate, ki se nahajajo na nekaterih otokih Helenske republike, kjer je proizvodnja v takšnih obratih namenjena izključno za lokalno porabo.

2. Ureditev za uporabo odstavka 1 se sprejme po postopku, predvidenem v členu 21. Po enakem postopku se lahko sprejme odločitev o spremembi določb navedenega odstavka glede na postopno širjenje standardov Skupnosti na vse obrate, ki se nahajajo na otokih iz navedenega odstavka.

*Člen 19*

Svet na predlog Komisije s kvalificirano večino spremeni priloge, zlasti da se prilagodijo tehnološkemu in znanstvenemu napredku.

*Člen 20*

V skladu s postopkom, ki je določen v členu 21, se lahko sprejme naslednje:

— posebni pogoji za odobritev obratov na grosističnih trgih,

— pravila za označevanje izdelkov iz obrata za preembaliranje in nadzorni postopki, ki omogočajo sledljivost do obrata, iz katerega izvirajo surovine.

*Člen 21*

1. Kadar se uporabi postopek iz tega člena, predsednik Stalnega veterinarskega odbora (v nadaljevanju „Odbor“), ki je bil ustanovljen s Sklepom 68/361/EGS ([1]), na svojo pobudo ali na zahtevo države članice zadevo takoj predloži Odboru.

2. Predstavnik Komisije predloži Odboru osnutek ukrepov, ki jih je treba sprejeti. Odbor predloži svoje mnenje o osnutku v roku, ki ga predsednik lahko določi glede na nujnost zadeve. Mnenje se da z večino, določeno v členu 148(2) Pogodbe, za odločitve, ki jih mora Svet sprejeti na predlog Komisije. Pri glasovanju v Odboru se glasovi predstavnikov držav članic ponderirajo na način, določen v navedenem členu. Predsednik Odbora ne glasuje.

3. (a) (a) Komisija sprejme predvidene ukrepe in jih takoj izvede, če so skladni z mnenjem Odbora.

(b) Če predvideni ukrepi niso skladni z mnenjem Odbora ali če mnenje Odbora ni bilo podano, Komisija takoj predloži Svetu svoj predlog glede ukrepov, ki jih je treba sprejeti. Svet odloča s kvalificirano večino.

Če se Svet ne odzove v roku treh mesecev od datuma, ko mu je bila zadeva predložena, predlagane ukrepe sprejme Komisija, razen če ni Svet z navadno večino zavrnil navedenih ukrepov.

*Člen 22*

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

([1]) UL L 255, 18.10.1968, str. 23.

*PRILOGA I*

POGLAVJE I

**SPLOŠNI POGOJI ZA ODOBRITEV OBRATOV**

Obrati morajo imeti vsaj:

1. v prostorih, v katerih se sveže meso proizvaja, obdeluje ali skladišči, ter v prostorih in hodnikih, skozi katere se sveže meso prenaša:

   (a) proti vlagi odporen pod, ki ga je enostavno čistiti in razkužiti, je odporen proti gnitju in položen tako, da se olajša odvajanje vode; voda mora biti speljana proti odvodnim kanalom, ki so opremljeni z rešetkami in loputami za preprečevanje neprijetnih vonjev. Vendar pa:

   — v prostorih, navedenih v točki 14(e) Poglavja II, točki 15(a) Poglavja III in točki 16(a) Poglavja IV, ni treba speljevati vode proti odvodnim kanalom, opremljenim z rešetkami in loputami, in v prostorih, navedenih v točki 16(a), zadošča naprava, ki omogoča enostavno odstranjevanje vode,

   — v prostorih iz točke 17(a) Poglavja IV, kjer se skladišči samo embalirano ali pakirano meso, ter prostorih in hodnikih, skozi katere se sveže meso prenaša, zadošča proti vlagi odporen pod, ki je odporen proti gnitju;

   (b) gladke, trpežne, neprepustne zidove, s pralno površino v svetli barvi do višine vsaj dveh metrov; v hladilnicah in v skladiščih mora pralna površina segati vsaj do višine skladiščenja. Stiki sten in tal morajo biti zaobljeni ali podobno izvedeni, razen v prostorih iz točke 17(a) Poglavja IV.

   Uporaba lesenih zidov v prostorih, navedenih v točki 17 Poglavja IV, ne pomeni podlage za preklic odobritve, pod pogojem, da so bili zgrajeni pred 1. januarjem 1994;

   (c) vratne in okenske okvire iz trpežnega materiala, ki je odporen proti koroziji, in če so leseni, z gladkim in neprepustnim premazom na vseh površinah;

   (d) izolacijo iz materialov, ki so odporni proti gnitju in brez vonja;

   (e) ustrezno prezračevanje in dobro odvajanje pare;

   (f) ustrezno naravno ali umetno osvetlitev, ki ne popači barv;

   (g) čist strop, ki ga je enostavno čistiti; če to ni izpolnjeno, streho z notranjo površino, ki izpolnjuje te pogoje;

2. (a) čim bliže delovnih mest zadostno število naprav za umivanje in razkuževanje rok ter za čiščenje pribora z vročo vodo. Pipe ne smejo biti takšne, da se odpirajo z dlanjo ali rokami.

   Umivalniki za umivanje rok morajo biti priključeni na tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrezno temperaturo in opremljeni s čistilnimi in razkuževalnimi sredstvi ter higieničnimi sredstvi za sušenje rok;

   (b) opremo za razkuževanje pribora s pretokom vode s temperaturo najmanj 82 °C;

3. ustrezno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so mrčes in glodalci;

4. (a) pribor in delovno opremo, kot so avtomatska oprema za obdelavo mesa, mize za rezanje, mize z zamenljivimi površinami za rezanje, posode, tekoči trakovi in žage, izdelano iz materiala, ki je odporen proti koroziji, ne more vplivati na kakovost mesa in omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje. Površine, ki prihajajo v stik z mesom ali bi lahko prišle v stik z mesom, vključno z zvarjenimi mesti in spoji, je treba ohranjati gladke. Uporaba lesa je prepovedana, razen v prostorih, kjer se shranjuje samo higiensko pakirano sveže perutninsko meso;

   (b) proti koroziji odporen pribor in opremo, ki izpolnjuje higienske zahteve, za:

   — obdelavo mesa,

   — shranjevanje posod za meso na način, ki zagotavlja, da niti meso niti posode ne pridejo v neposreden stik s tlemi ali stenami;

(c) naprave, vključno z ustrezno postavljenim in opremljenimi sprejemnimi in ranžirnimi prostori, za higiensko ravnanje z mesom in zaščito mesa med nakladanjem in razkladanjem;

(d) posebne neprepustne, nerjaveče posode za shranjevanje mesa, ki ni namenjeno prehrani ljudi, s pokrovi in zapahi, ki nepooblaščenim osebam preprečujejo dostop do njihove vsebine, oziroma prostor za takšno meso, ki se ga lahko zaklene, če je to potrebno zaradi velikih količin mesa ali če se ti na koncu vsakega delovnega dne ne odstranijo ali uničijo; če se takšno meso odvaža preko kanalov, morajo biti ti izdelani in nameščeni tako, da pri tem ni nevarnosti za kontaminacijo svežega perutninskega mesa;

(e) prostore za higienično skladiščenje materiala za embaliranje in pakiranje, če se te dejavnosti izvajajo v obratu;

5. opremo za hlajenje, ki zagotavlja, da je notranja temperatura mesa v skladu s to direktivo. Ta oprema mora vključevati sistem za odvajanje kondenzacijske vode, ki preprečuje sleherno možnost kontaminacije svežega perutninskega mesa;

6. ustrezno dobavo pitne vode pod tlakom v smislu Direktive 80/778/EGS ([1]). Cevi za tehnološko vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo;

7. ustrezno dobavo vroče pitne vode v smislu Direktive 80/778/EGS;

8. sistem za odstranjevanje tekočih in trdnih odpadkov, ki izpolnjuje higienske zahteve;

9. primerno opremljen prostor, ki se lahko zaklene, namenjen izključno veterinarski službi, ali ustrezne zmogljivosti, če gre za skladišča iz Poglavja IV in obrate za preembaliranje;

10. opremo, ki omogoča, da se veterinarski pregledi iz te direktive vedno opravljajo učinkovito;

11. ustrezno število garderob z gladkimi, za vodo neprepustnimi, pralnimi stenami in podi, umivalniki, prostori za prhanje in stranišči na splakovanje, opremljenimi tako, da čiste dele stavbe varujejo pred kontaminacijo.

Iz slednjih ne sme biti neposrednega dostopa do delovnih prostorov. Prhe niso potrebne v hladilnicah, v katerih se samo sprejema in odpremlja higiensko embalirano sveže meso. Umivalniki za umivanje rok morajo imeti tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrezno temperaturo, sredstva za čiščenje in razkuževanje rok ter higienična sredstva za sušenje rok. Pipe ne smejo biti takšne, da se odpirajo z dlanjo ali rokami. Takšnih umivalnikov mora biti zadosti v bližini stranišč;

12. mesto in ustrezno opremo za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev za meso, razen če hladilnice sprejemajo in odpremljajo samo higienično pakirano sveže meso. Klavnice morajo imeti ločen prostor in ločene naprave za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev in gajb, ki se uporabljajo za perutnino za zakol. Takšna mesta in oprema niso obvezni, če obstajajo predpisi, po katerih se morajo prevozna sredstva čistiti in razkuževati v uradno odobrenih prostorih;

13. prostor ali zavarovano mesto za skladiščenje čistil, razkužil in podobnih snovi.

## POGLAVJE II

## POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV PERUTNINSKIH KLAVNIC

14. Poleg splošnih zahtev morajo klavnice imeti vsaj:

(a) sobo ali pokrit prostor, ki je dovolj velik in enostaven za čiščenje in razkuževanje, za pregled pred zakolom, predvideno v drugem odstavku točke 28 Poglavja, in za ptice iz točke 1 drugega odstavka člena 2 te direktive;

([1]) UL L 229, 30.8.1980, str. 11. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 91/692/EGS (UL L 377, 31.12.1991, str. 48).

(b) klavniški prostor, ki je dovolj velik, da se lahko v ločenih prostorih opravljata omamljanje in izkrvavitev na eni strani ter skubljenje in poparjenje na drugi. Vsaka povezava med klavniškim prostorom in sobo ali prostorom iz (a), razen ozke odprtine, skozi katero lahko prehaja samo zaklana perutnina, mora imeti vrata, ki se avtomatsko zapirajo;

(c) prostor za evisceracijo in pripravo, ki je dovolj velik, da se lahko evisceracija opravlja dovolj daleč stran od drugih delovnih mest, ali da se od njih loči s pregrado, tako da se prepreči kontaminacija. Vsaka povezava med prostorom za evisceracijo in pripravo ter klavniškim prostorom, razen ozke odprtine, skozi katero lahko prehaja samo zaklana perutnina, mora imeti vrata, ki se avtomatsko zapirajo;

(d) po potrebi odpremni prostor;

(f) enega ali več dovolj velikih prostorov za hlajenje, ki ga je mogoče zakleniti, za sveže perutninsko meso, ki je bilo zadržano;

(g) sobo ali prostor za zbiranje perja, razen če se to ne obravnava kot odpadki;

(h) ločene umivalnike in stranišča za osebje, ki ravna z živo perutnino.

POGLAVJE III

**POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV RAZSEKOVALNIC**

15. Poleg splošnih zahtev morajo razsekovalnice imeti vsaj:

(a) prostore za hlajenje, ki so dovolj veliki za shranjevanje mesa;

(b) — sobo za razsek, izkoščevanje in embaliranje,

— če to opravilo poteka v razsekovalnici:

(i) sobo za evisceracijo gosi in rac, ki se redijo za pridobivanje mastnih jeter in ki so bile omamljene, izkrvavljene in oskubljene na rejni farmi;

(ii) sobo za evisceracijo perutnine iz točke 49 Poglavja VIII;

(c) prostor za pakiranje, če se to izvaja v razsekovalnici, razen če so izpolnjeni pogoji iz točke 74 poglavja XIV.

POGLAVJE IV

**POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV HLADILNIC**

16. Poleg splošnih zahtev morajo imeti skladišča za skladiščenje svežega mesa v skladu s prvo alineo točke 69 Poglavja XIII vsaj:

(a) zadosti velike prostore za hlajenje, ki se jih zlahka čisti in v katerih se lahko sveže meso skladišči pri temperaturi, določeni v prvi alinei točke 69;

(b) termograf za registriranje ali daljinski termograf v vsakem skladiščnem prostoru ali zanj.

17. Poleg splošnih zahtev morajo imeti skladišča za skladiščenje svežega perutninskega mesa v skladu z drugo alineo točke 69 Poglavja XIII vsaj:

(a) zadosti velike prostore za hlajenje, ki se jih zlahka čisti in v katerih se lahko sveže perutninsko meso skladišči pri temperaturi, določeni v drugi alinei točke 69;

(b) termograf za registriranje ali daljinski termograf v vsakem skladiščnem prostoru ali zanj.

POGLAVJE V

## HIGIENA OSEBJA, PROSTOROV IN OPREME V OBRATIH

18. Za osebje, prostore in opremo se zahteva popolna čistoča.

(a) Osebje, ki ravna z nezavarovanim ali embaliranim svežim mesom ali dela v sobah in prostorih, v katerih se takšno meso obdeluje, pakira ali prenaša, mora zlasti nositi čista pokrivala, obuvala in delovna oblačila svetlih barv, ki jih je enostavno čistiti, ali druga zaščitna oblačila. Osebje, ki obdeluje sveže meso ali z njim ravna, mora ob začetku vsakega delovnega dne nositi čista delovna oblačila in se po potrebi tekom dneva preobleči, ter si mora pred vsakim ponovnim začetkom dela in večkrat dnevno oprati in razkužiti roke. Osebe, ki so bile v stiku z bolnimi pticami ali okuženim mesom, si morajo takoj po stiku temeljito umiti dlani in roke z vročo vodo ter si jih nato razkužiti. Kajenje je prepovedano v delovnih prostorih in skladiščih ter drugih prostorih in hodnikih, skozi katere se prenaša sveže meso.

(b) V obrate ni dovoljen vstop živalim, z izjemo klavnic, v katere lahko vstopajo živali za zakol. Glodalce, mrčes in druge škodljivce je treba sistematično uničevati.

(c) Oprema in orodja za ravnanje z živo perutnino in delo s svežim perutninskim mesom morajo biti čista in redno vzdrževana. Opremo in orodje je treba temeljito očistiti in razkužiti večkrat med delovnim časom, na koncu delovnega dne in pred ponovno uporabo, če se umaže.

(d) Zaboji za dostavo perutnine morajo biti iz nerjavečega materiala in jih mora biti enostavno čistiti in razkuževati. Očistiti in razkužiti jih je treba vsakokrat, ko se izpraznijo.

19. Prostorov, orodja in delovne opreme ni dovoljeno uporabljati za druge namene kot za delo s svežim perutninskim mesom, svežim mesom ali mesom divjadi odobrenim v skladu z Direktivama 91/495/EGS in 92/45/EGS, ali z mesnimi pripravki ali izdelki, razen če so pred ponovno uporabo očiščeni in razkuženi.

Ta omejitev ne velja za prevozno opremo, ki se uporablja v prostorih iz točke 17(a), če je meso pakirano.

20. Perutninsko meso in zabojniki zanj ne smejo prihajati v neposreden stik s tlemi.

21. Pitna voda se mora uporabljati za vse namene; tehnološka voda se lahko uporablja za proizvodnjo pare, gašenje požarov, hlajenje hladilne opreme in odstranjevanje odpadnega perja v klavnici, pod pogojem, da cevi, nameščene za ta namen, izključujejo možnost uporabe te vode za druge namene in ne predstavljajo nevarnosti, da bi se sveže meso kontaminiralo. Cevi za tehnološko vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo.

22. — Perje in stranske klavne proizvode, ki so neustrezni za prehrano ljudi, je treba takoj odstraniti.

— Po tleh delovnih prostorov in prostorov za skladiščenje svežega perutninskega mesa je prepovedano posipati žaganje ali podobne snovi.

23. Čistila, sredstva za razkuževanje in podobne snovi je treba uporabljati tako, da ne morejo škodljivo vplivati na pribor, delovno opremo in sveže meso. Po uporabi takšnih sredstev je treba pribor in opremo temeljito splakniti s pitno vodo.

24. Osebam, ki bi lahko kontaminirale meso, ni dovoljeno delati z mesom ali ga obdelovati.

Ob nastopu zaposlitve mora oseba, ki dela s svežim mesom in ga obdeluje, z zdravniškim spričevalom dokazati, da ni zdravstvenih ovir za takšno zaposlitev. Zdravstveni nadzor nad temi delavci ureja veljavna nacionalna zakonodaja v zadevni državi članici.

POGLAVJE VI

**VETERINARSKI PREGLED PRED ZAKOLOM**

25. (a) Uradni veterinar klavnice lahko, brez poseganja v spričevalo, prikazano v vzorcu 5 v Prilogi IV k Direktivi 90/539/EGS, odobri zakol pošiljke perutnine z gospodarstva, samo če:

(i) perutnino, namenjeno za zakol, spremlja potrdilo o zdravstvenem stanju, predvideno v Prilogi IV; ali,

(ii) če je 72 ur pred prihodom perutnine v klavnico prejel dokument, ki ga določi pristojni organ in ki vsebuje:

— ustrezne ažurne podatke v zvezi z jato porekla, zlasti podatke iz evidence gospodarstva, navedene v 27(a), ki navajajo vrsto perutnine, namenjene za zakol,

— dokaz, da je gospodarstvo porekla pod nadzorom uradnega veterinarja.

Te podatke mora uradni veterinar oceniti, preden se odloči, kakšne ukrepe je treba sprejeti v zvezi s perutnino, ki prihaja z zadevnega gospodarstva, zlasti glede vrste pregleda pred zakolom.

(b) Če pogoji, predvideni v (a) niso izpolnjeni, lahko uradni veterinar klavnice bodisi preloži zakol bodisi - če je to potrebno v interesu skladnosti s pravili zaščite živali - odobri zakol, potem ko je najprej izvedel preskuse, predvidene v 27(b), in pooblastil uradnega veterinarja za nadzor gospodarstva, s katerega izvira zadevna perutnina, da bi pridobil te podatke. Vse stroške, povezane z uporabo tega odstavka, se zaračuna kmetu v skladu s pravili, ki jih določi pristojni organ.

(c) Če gre za rejce z letno proizvodnjo največ 20 000 domačih kokoši, 15 000 rac, 10 000 puranov, 10 000 gosi ali enakovrednega števila drugih vrst perutnine iz točke 1 drugega odstavka člena 2, se pregled pred zakolom, predvidena v 27(b), lahko izvede v klavnici. V tem primeru mora rejec predložiti izjavo, ki dokazuje, da njegova letna proizvodnja ne presega navedenih številk.

(d) Rejec mora najmanj dve leti hraniti evidenco, navedeno v točki 27(a), da jo na zahtevo predloži pristojnemu organu.

26. Lastnik, oseba, ki je pooblaščena za razpolaganje s perutnino, ali njihov zastopnik mora omogočiti izvajanje pregleda pred zakolom in zlasti pomagati uradnemu veterinarju pri vseh postopkih, ki se mu zdijo potrebni.

Uradni veterinar mora opraviti pregled pred zakolom v skladu s poklicnimi pravili in pri ustrezni razsvetljavi.

27. Pregled pred zakolom na kmetiji porekla iz točke 25 vključuje:

(a) preverjanje evidence rejcev, ki mora, odvisno od vrste perutnine, vsebovati vsaj naslednje:

— datum prihoda ptic,

— izvor ptic,

— število ptic,

— dejansko produktivnost določenih vrst (npr. prirast teže),

— smrtnost,

— dobavitelje krmil,

— vrsto, obdobje uporabe in karence dodatkov v krmi,

— uživanje krme in vode,

— preiskavo in diagnozo lečečega veterinarja, skupaj z morebitnimi laboratorijskimi izvidi,

— vrsto zdravil, z datumi aplikacije in prenehanja aplikacije, ki so jih dobivale ptice,

— datum in vrsto prejetih cepiv,

— prirast teže med obdobjem pitanja,

— izvide prejšnjih uradnih veterinarskih pregledov ptic iz iste jate,

— število ptic, poslanih v zakol,

— pričakovani datum zakola,

(b) dodatno preiskavo, ki je potrebna za postavitev diagnoze, če ptice:

(i) bolujejo za boleznijo, ki se prenaša na ljudi ali na živali, ali se individualno ali kolektivno vedejo tako, da obstaja sum, da so zbolele za takšno boleznijo;

(ii) kažejo motnje običajnega vedenja ali znake bolezni, zaradi katere bi njihovo meso postalo neustrezno za prehrano ljudi;

(c) redno vzorčenje vode in krme zaradi preverjanja skladnosti s karencami;

(d) rezultate testov na povzročitelje zoonoz, ki se izvajajo v skladu z Direktivo 92/117/EGS.

28. V klavnici uradni veterinar zagotovi, da se perutnina identificira, preveri skladnost s Poglavjem II Direktive 91/628/EGS ([1]) in zlasti preveri, ali je perutnina med prevozom utrpela poškodbe.

Če obstaja dvom o identiteti pošiljke perutnine in če je treba pri perutnini opraviti veterinarsko pregled pred zakolom v klavnici v skladu s točko 25(c), mora uradni veterinar pregledati vsako kletko če perutnina kaže simptome, opisane v točki 27(b).

29. Če perutnina ni bila zaklana v treh dneh po pregledu in izdaji potrdila o zdravstvenem stanju, predvidenega v točki 25(a)(i):

— če perutnina ni zapustila gospodarstva izvora, je treba izdati novo potrdilo o zdravstvenem stanju,

— ali, po oceni razlogov za odlog, uradni veterinar klavnice odobri zakol, če ni zdravstvenih razlogov, ki bi ga preprečevali, po potrebi po dodatnem pregledu perutnine.

30. Brez poseganja v zahteve Direktive 91/494/EGS je treba zakol za namen prehrane ljudi prepovedati, če se odkrijejo klinični simptomi naslednjih bolezni:

(a) ornitoze;

(b) salmoneloze.

Uradni veterinar lahko na zahtevo lastnika perutnine ali njegovega zastopnika odobri zakol ob koncu normalnega klavnega procesa, pod pogojem, da so sprejeti previdnostni ukrepi, ki skrajno omejijo tveganje za širjenje bakterij, in da se oprema po zakolu očisti in razkuži, pri čemer se meso po zakolu obravnava kot meso, neustrezno za prehrano ljudi.

31. Uradni veterinar mora:

(a) prepovedati zakol, če ima dokaze, da bi bilo meso zadevnih živali neustrezno za prehrano ljudi;

(b) odložiti zakol, če ni bila upoštevana karenca za ostanke;

(c) zagotoviti, v zvezi s klinično zdravo perutnino iz jate, za katero je zakol obvezen po programu za nadzor nad kužnimi boleznimi, da se ta perutnina zakolje ob koncu dne ali v takšnih pogojih, da ne more priti do kontaminacije druge perutnine. Države članice na svojem ozemlju razpolagajo s takim mesom v skladu s svojimi nacionalnimi predpisi.

32. Uradni veterinar mora takoj obvestiti pristojni organ o prepovedih zakola, navesti razloge zanje in začasno namestiti perutnino, za katero velja prepoved zakola, na varno mesto.

([1]) UL L 340, 11.12.1991, str. 17.

POGLAVJE VII

## HIGIENSKE ZAHTEVE ZA ZAKOL IN RAVNANJE S SVEŽIM MESOM

33. V klavniške prostore je dovoljeno voditi samo živo perutnino. Kakor hitro perutnina pride v te prostore, je ptice treba zaklati takoj po omamljanju, razen če gre obredni zakol.

34. Izkrvavitev mora biti popolna in opravljena tako, da kri ne more povzročiti kontaminacije zunaj prostora zakola.

35. Zaklano perutnino je treba takoj in v celoti oskubiti.

36. Evisceracijo je treba opraviti takoj, če gre za popolno evisceracijo, ali v roku, določenem v točki 49 Poglavja VIII, če gre za delno ali odloženo evisceracijo. Zaklano perutnino je treba odpreti tako, da je mogoče pregledati vse votline in vse ustrezne notranje organe. Za ta namen je notranje organe, ki bodo pregledani, mogoče ločiti ali jih pustiti naravno povezane s trupom. Če so ločeni od trupa, mora biti mogoče identificirati, kateremu trupu pripadajo.

    Race in gosi, ki se redijo in koljejo za pridobivanje mastnih jeter, pa je dovoljeno eviscerirati v 24 urah, pod pogojem, da so trupi z drobovino čim prej ohlajeni na in hranjeni pri temperaturi, ki je določena v prvi alinei točke 69 Poglavja XIII, in premeščeni v skladu s higienskimi pravili.

37. Po pregledu je treba odstranjene notranje organe takoj ločiti od trupa in takoj odstraniti dele, ki so neustrezni za prehrano ljudi.

    Notranje organe ali njihove dele, ki ostanejo v trupu, z izjemo ledvic, je treba, če je mogoče, odstraniti v celoti v ustreznih higienskih razmerah.

38. Perutninsko meso je prepovedano čistiti s krpo ali polniti trup s čimerkoli, razen z užitnimi klavničnimi proizvodi ali vratovi perutnine, zaklane v klavnici.

39. Prepovedano je razrezati trup ali odstraniti ali obdelati perutninsko meso, preden je opravljen pregled. Uradni veterinar lahko določi drugačno ravnanje, ki je potrebno za pregled.

40. Zadržano meso na eni strani in meso, opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi v skladu s točko 53 Poglavja IX, ali meso, ki ne sme biti namenjeno za prehrano ljudi v skladu s točko 54 Poglavja IX, na drugi strani, ter perje in odpadke je treba čimprej odstraniti v sobe, prostore ali zabojnike, predvidene v točki 4(d) Poglavja I in točki 14(e) in (f) Poglavja II, z njimi pa je treba ravnati tako, da je možnost kontaminacije minimalna.

41. Po pregledu in evisceraciji je treba sveže perutninsko meso takoj očistiti in ohladiti v skladu s higienskimi zahtevami, da se čim prej zagotovi skladnost s temperaturo, določeno v Poglavju XIII.

42. Perutninsko meso, ki se bo hladilo s potapljanjem v skladu s procesom, opisanim v točki 43, je treba takoj po evisceraciji temeljito oprati s pršenjem in takoj potopiti. Pršenje je treba izvajati z opremo, ki učinkovito opere tako notranje kot zunanje površine trupov.

    Za trupe z maso:

    — največ 2,5 kg je treba za vsak trup porabiti vsaj 1,5 litra vode,

    — med 2,5 kg in 5 kg je treba za vsak trup porabiti vsaj 2,5 litra vode,

    — 5 kg ali več je treba za vsak trup porabiti vsaj 3,5 litra vode.

43. Proces hlajenja s potapljanjem mora izpolnjevati naslednje zahteve:

    (a) trupi morajo prehajati skozi enega ali več bazenov vode ali ledu in vode, katerih vsebino je treba nenehno obnavljati. Sprejemljiv je samo sistem, v katerem trupe mehanska sredstva potiskajo skozi vodo, ki teče v nasprotni smeri;

(b) temperatura vode v bazenu ali bazenih, merjena na mestih vstopa in izhoda trupov, ne sme presegati +16 °C oziroma +4 °C;

(c) proces se mora izvajati tako, da se temperatura, navedena v prvi alinei točke 69 Poglavja XIII, doseže v najkrajšem možnem času;

(d) minimalni pretok vode med celotnim procesom hlajenja iz (a) mora biti:

— 2,5 litra na trup z maso 2,5 kg ali manj,

— 4 litre na trup z maso med 2,5 kg in 5 kg,

— 6 litrov na trup z maso 5 kg ali več.

Če je več bazenov, je treba dovod sveže vode in odvod porabljene vode v vsakem bazenu uravnavati tako, da se postopoma zmanjšuje v smeri gibanja trupov, pri čemer mora sveža voda biti porazdeljena med bazeni tako, da pretok vode skozi zadnji bazen ni manjši od:

— 1 litra na trup z maso 2,5 kg ali manj,

— 1,5 litra na trup z maso med 2,5 kg in 5 kg,

— 2 litrov na trup z maso 5 kg ali več.

Voda, ki se uporabi za prvo polnjenje bazenov, se ne sme vračunati v te količine;

(e) trupi v prvem delu opreme ali v prvem bazenu ne smejo ostati dlje kot pol ure ali v drugem delu opreme ali drugem bazenu (bazenih) dlje, kot je nujno potrebno.

Treba je zagotoviti vse varnostne ukrepe, da se v primeru prekinitev procesa upošteva čas, določen v prvem pododstavku.

Kadarkoli se oprema ustavi, se mora uradni veterinar pred ponovnim zagonom prepričati, ali trupi še vedno izpolnjujejo zahteve te direktive in so primerni za prehrano ljudi, ali, če ni tako, zagotoviti, da se čim prej premestijo v prostore, predvidene v točki 4(d) Poglavja I;

(f) vsak del opreme mora biti popolnoma izpraznjen, očiščen in razkužen, kadarkoli je to potrebno ob koncu dela ali vsaj enkrat dnevno;

(g) umerjena nadzorna oprema mora omogočati ustrezen in trajen nadzor nad merjenjem in registriranjem:

— porabe vode med pranjem s pršenjem pred potopitvijo,

— temperature vode v bazenu ali bazenih na mestih vstopa in izstopa trupov,

— porabe vode med potapljanjem,

— števila trupov v vsakem od razponov po teži, naštetih v (d) in točki 42;

(h) rezultate različnih preskusov, ki jih je opravil proizvajalec, je treba hraniti in na zahtevo predložiti uradnim veterinarjem;

(i) pravilno delovanje hladilnice in njen učinek na raven higiene se oceni - do sprejema mikrobioloških metod Skupnosti, v skladu s postopkom, določenim v členu 21 te direktive - po znanstvenih mikrobioloških metodah, ki so priznane v državah članicah, pri čemer se kontaminacija trupov s skupnimi bakterijami in enterobakterijami primerja pred potopitvijo in po njej. Takšno primerjavo je treba narediti, ko je hladilnica prvič pognana v pogon in po tem občasno, vsekakor pa vsakič, ko so v njen narejene kakršnekoli spremembe. Delovanje različnih delov hladilnice se uravnava tako, da so zagotovljeni ustrezni higienski standardi.

44. Dokler pregled ni zaključen, nepregledani trupi in klavnični proizvodi ne smejo priti v stik s tistimi, ki so bili že pregledani, in odstranjevanje, rezanje ali nadaljnja obdelava trupov je prepovedana.

45. Zadržano meso ali meso, opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi, ali neužitni stranski produkti ne smejo priti v stik z mesom, ki je opredeljeno kot ustrezno za prehrano ljudi, in prvo je treba čim prej premestiti v posebne prostore ali zabojnike, ki so locirani in razporejeni tako, da ne more priti do kontaminacije drugega svežega mesa.

46. Priprava za pečenje, rokovanje z mesom, nadaljnja obdelava in prevoz mesa, vključno s klavničnimi proizvodi, morajo potekati v pogojih, ki izpolnjujejo vse higienske zahteve. Če se takšno meso pakira, morajo biti izpolnjeni pogoji, določeni v točki 14(d) Poglavja II in v Poglavju XIV. Pakirano ali embalirano meso se mora skladiščiti v prostorih, ki so ločeni od tistih za shranjevanje nezavarovanega svežega mesa.

POGLAVJE VIII

**VETERINARSKI PREGLED PO ZAKOLU**

47. Perutnino je treba pregledati takoj po zakolu pri primerni razsvetljavi.

Kot del tega pregleda:

(a) je treba naslednje dele:

(i) površino telesa ptice, brez glave in nog, razen če so te namenjene za prehrano ljudi;

(ii) notranje organe, in

(iii) telesne votline,

vizualno pregledati in po potrebi otipati in zarezati;

(b) pozornost je treba posvetiti tudi:

(i) nepravilnostim v čvrstosti, barvi in vonju trupov;

(ii) večjim nepravilnostim, ki izvirajo iz klavnih postopkov;

(iii) pravilnemu delovanju klavniške opreme.

Uradni veterinar mora v vsakem primeru:

(a) poskrbeti za podroben pregled naključnega vzorca ptic, ki so bile zavrnjene pri veterinarskem pregledu po zakolu, katerih meso je bilo opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi v skladu s točko 53 Poglavja IX;

(b) preiskati naključni vzorec 300 ptic, vzetih iz celotne pošiljke, ki je že bila pregledana po zakolu, pri čemer pregleda notranje organe in telesne votline;

(c) opraviti posebni pregled perutninskega mesa po zakolu, če obstajajo drugi pokazatelji, da bi meso te perutnine lahko bilo neustrezno za prehrano ljudi.

Lastnik ali oseba, ki je pooblaščena za razpolaganje s perutnino, mora sodelovati pri izvajanju pregleda po zakolu, kolikor je potrebno. Perutnino in perutninsko meso mora dati na voljo v takšnem stanju, ki omogoča pregled. Na zahtevo inšpektorja mora zagotoviti ustrezno dodatno pomoč. Če oseba, ki je pooblaščena za razpolaganje s perutnino, ne izpolni svojih obveznosti v zvezi s sodelovanjem, se pregled začasno odloži, dokler ta oseba ne začne sodelovati v obsegu, ki je potreben za pregled.

48. V primeru delno eviscerirane perutnine („effile“), pri kateri je bilo črevesje odstranjeno takoj, je treba po evisceraciji pregledati notranje organe in telesne votline pri vsaj 5 % zaklane perutnine iz vsake pošiljke. Če se med takšnim pregledom odkrijejo nepravilnosti pri več pticah, je treba vse ptice v pošiljki pregledati v skladu s točko 47.

49. V primeru klasično obdelane perutnine z drobovino (New York dressed):

(a) je treba v skladu s točko 47 opraviti veterinarski pregled po zakolu najkasneje 15 dni po zakolu, med tem časom pa je perutnino treba hraniti pri temperaturi, ki ne presega +4 °C;

(b) najkasneje ob koncu tega obdobja je perutnino treba eviscerirati v klavnici, kjer je potekal zakol, ali v drugi odobreni razsekovalnici, ki izpolnjuje dodatne zahteve iz (ii) v drugi alinei točke 15(b) Poglavja III; v tem primeru mora perutnina imeti potrdilo o zdravstvenem stanju, ki je prikazano v Prilogi V;

(c) perutnina ne sme imeti oznake o zdravstveni ustreznosti iz Poglavja XII, dokler ni opravljena evisceracija iz točke (b).

50. Odvzem vzorcev za odkrivanje ostankov je treba izvajati po naključnem izboru in v vsakem primeru takrat, če obstaja utemeljen sum. Pri odkrivanju ostankov z vzorčenjem se izvajajo pregledi na vsebnost ostankov, navedenih v Skupini A III in Skupini B I(a) in (c) in II(a) Priloge I k Direktivi 86/469/EGS [1].

[1] UL L 275, 26.9.1986, str. 10. Direktiva, spremenjena z Odločbo 89/187/EGS (UL L 66, 10.3.1989, str. 37).

Obveznost za preglede na vsebnost ostankov snovi s farmakološkim delovanjem, navedene v drugem pododstavku člena 4(1) te direktive, ne velja za perutnino z gospodarstev pod nadzorom uradnega veterinarja, kjer se pregledi na vsebnost teh ostankov izvajajo na gospodarstvih porekla.

51. Če se sumi na bolezen na podlagi pregleda pred zakolom ali po njej, lahko uradni veterinar prosi, da se opravijo potrebni laboratorijski testi, če se mu zdijo potrebni za potrditev njegove diagnoze ali za odkrivanje snovi s farmakološkim delovanjem, ki bi lahko bile prisotne glede na opaženo patološko stanje.

Če je uradni veterinar v dvomu, lahko nadalje razreže ustrezne dele perutnine in jih pregleda, da bi lahko postavil dokončno diagnozo.

Če uradni veterinar ugotovi, da so higienska pravila, določena v tej direktivi, očitno kršena ali da so ustrezni veterinarski pregledi ovirani, ima pravico ukrepati v zvezi z uporabo opreme ali prostorov in sprejeti vse potrebne ukrepe, vključno s krčenjem obsega proizvodnje ali prekinitvijo proizvodnega procesa.

52. Uradni veterinar evidentira rezultate pregledov pred zakolom in po njem in jih, če so bile ugotovljene prenosljive bolezni, sporoči pristojnemu veterinarskemu organu, ki je odgovoren za nadzor nad gospodarstvom, s katerega izvirajo živali, ter lastniku gospodarstva porekla ali njegovemu zastopniku, ki mora te informacije upoštevati in hraniti ter jih predložiti uradnemu veterinarju, ki izvaja pregled po zakolu v naslednjem proizvodnem obdobju.

## POGLAVJE IX

## SKLEP URADNEGA VETERINARJA OB PREGLEDU PO ZAKOLU

53. (a) Perutninsko meso se opredeli kot popolnoma neustrezno za prehrano ljudi, če se med pregledom po zakolu odkrije karkoli od naslednjega:

— generalizirana nalezljiva bolezen in kronična lokalizacija patogenih mikroorganizmov, ki se prenašajo na ljudi, v organih,

— sistemska mikoza in lokalne poškodbe v organih, za katere se sumi, da so jih povzročili patogeni povzročitelji, ki se prenašajo na ljudi, ali njihovi toksini,

— razširjena prisotnost zajedavcev v podkožju ali mišičevju in sistemski zajedavci,

— zastrupitev,

— kaheksija,

— nenormalen vonj, barva ali okus,

— maligni ali številni tumorji,

— splošna kontaminacija,

— večje poškodbe in ekhimoza,

— znatne mehanske poškodbe, vključno s tistimi, ki so posledica pretiranega poparjanja,

— nezadostna izkrvavitev,

— ostanki snovi, ki presegajo predpisane standarde ali ostanki prepovedanih snovi,

— vodenica.

(b) Deli zaklane živali, na katerih so vidne lokalizirane poškodbe ali kontaminacije, ki ne vplivajo na zdravstveno ustreznost preostalega mesa, se opredelijo kot neustrezni za prehrano ljudi.

54. Glava, ločena od trupa, razen jezika, grebena, podbradka in mesnatih izrastkov, ter naslednji notranji organi niso uporabni za prehrano ljudi: sapnik, pljuča, ločena od trupa v skladu s točko 37 Poglavja VII, požiralnik, golša, črevo in žolčnik.

POGLAVJE X

## DOLOČBE, KI ZADEVAJO MESO, NAMENJENO ZA RAZKOSANJE

55. Trup se razkosa v dele in izkosti samo v odobrenih prostorih za razkosanje.

56. Nosilec dejavnosti obrata, lastnik ali njegov zastopnik mora omogočiti dejavnosti nadzora nad obratom, zlasti vsa opravila, ki se štejejo za potrebna, in mora nadzorni službi dati na razpolago vse, kar je potrebno. Zlasti mora uradnega veterinarja, odgovornega za nadzor, na njegovo zahtevo obvestiti o poreklu mesa, vnesenega v njegovo razsekovalnico, in o poreklu zaklanih živali.

57. Brez poseganja v točko 19 Poglavja V se meso, ki ne izpolnjuje zahtev iz člena 3(I)(B)(1) te direktive, v odobrene razsekovalnice ne sme prepeljati, razen če se shrani v posebnih skladiščnih prostorih; razkosati se mora v drugih prostorih ali ob drugem času kot meso, ki te zahteve izpolnjuje. Uradni veterinar mora imeti kadarkoli prost dostop do vseh skladiščnih in delovnih prostorov, da bi se prepričal, ali se zgoraj navedene določbe strogo upoštevajo.

58. Sveže meso, namenjeno za razsek, je treba takoj po vnosu prenesti v razsekovalnico in ga do razseka razkosanja hraniti v prostoru, predvidenem v točki 15(a) Poglavja III.

Ne glede na točko 41 Poglavja VII je meso mogoče premestiti neposredno iz klavniškega prostora v prostor za razkosanje.

V takih primerih morata biti klavniški prostor in prostor za razkosanje dovolj blizu skupaj in locirana v istem sklopu stavb, ker je meso, namenjeno za razkosanje, treba premestiti iz enega prostora v drugega v enem postopku z mehanskim sistemom, ki poteka iz klavnice, in se mora razkosanje opraviti takoj. Kakor hitro sta predpisano razkosanje in pakiranje opravljena, je meso treba premestiti v hladilnico, predvideno v točki 15(a) Poglavja III.

59. Meso je treba po potrebi premestiti v prostore iz točke 15(b) Poglavja III. Kakor hitro sta razkosanje in pakiranje, če je ustrezno, opravljena, je meso treba premestiti v hladilnico, predvideno v točki 15(a).

60. Razen v primerih, ko se meso reže še toplo, lahko razkosanje poteka šele, ko meso doseže temperaturo največ +4 °C.

61. Čiščenje svežega mesa s krpo je prepovedano.

62. Razkosanje se mora opraviti tako, da se prepreči kakršnokoli onesnaženje mesa. Odkruški kosti in strdki krvi se morajo odstraniti. Meso, ki se pridobi z razkosanjem in ki ni namenjeno za prehrano ljudi, se mora takoj spraviti v zabojnike ali prostor iz točke 4(d) Poglavja I.

POGLAVJE XI

## ZDRAVSTVENI NADZOR NAD RAZKOSANIM IN SKLADIŠČENIM MESOM

63. Odobrene razsekovalnice, odobreni obrati za preembaliranje in odobrene hladilnice morajo biti pod nadzorom člana nadzorne veterinarske skupine, navedene v tretjem pododstavku člena 8(2) te direktive.

64. Nadzor, predviden v točki 63, mora vključevati naslednje naloge:

— nadzor vstopa in izhoda svežega mesa,

— veterinarski pregled svežega mesa, ki se hrani v obratu,

— nadzor nad čistočo prostorov, opreme in instrumentov, predvideno v Poglavju V, ter nad higieno osebja, vključno z njihovimi oblačili,

— vsak drug nadzor, ki se uradnemu veterinarju zdi potreben za zagotavljanje skladnosti s to direktivo.

POGLAVJE XII

## OZNAČEVANJE ZDRAVSTVENE USTREZNOSTI

65. Označevanje zdravstvene ustreznosti mora potekati pod nadzorom uradnega veterinarja. V ta namen uradni veterinar nadzira:

(a) označevanje zdravstvene ustreznosti mesa;

(b) etikete in material za embaliranje, če je označen tako, kot je predvideno v tem poglavju.

66. Oznaka zdravstvene ustreznosti mora vsebovati:

(a) za meso, embalirano v posamezne enote ali v majhne pakete;

— v zgornjem delu začetnice države pošiljateljice z velikimi tiskanimi črkami (npr. eno od spodaj navedenih):

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

— v sredini številko veterinarske odobritve obrata ali, če je ustrezno, obrata za razkosavanje ali obrata za preembaliranje,

— v spodnjem delu eno od naslednjih sosledij začetnic: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC ali EEG.

Črke in številke morajo biti visoke 0,2 cm;

(b) za velika pakiranja ovalno oznako, široko vsaj 6,5 cm in visoko vsaj 4,5 cm, ki vsebuje podatke, naštete v (a).

Črke morajo biti visoke vsaj 0,8 cm in številke vsaj 1 cm. Oznaka zdravstvene ustreznosti lahko poleg tega vsebuje navedbo, ki omogoča identifikacijo veterinarja, ki je opravil veterinarski pregled, mesa.

Material, uporabljen za označevanje, mora izpolnjevati vse higienske zahteve, podatki iz (a) pa morajo biti popolnoma čitljivi.

67. (a) Oznaka zdravstvene ustreznosti iz točke 66(a) se mora namestiti:

— na ali vidno pod ovojem ali drugo embalažo posamezno pakiranih trupov,

— na skupno embalirane trupe z žigom ali etiketo, ki se lahko uporabi samo enkrat,

— na ali vidno pod ovojem ali drugo embalažo delov trupov ali klavničnih proizvodov, pakiranih v majhnih količinah.

(b) Oznako zdravstvene ustreznosti iz točke 66(b) je treba namestiti na velika pakiranja, ki vsebujejo trupe, dele trupov ali klavnične proizvode, označene v skladu z (a).

(c) Če se oznaka zdravstvene ustreznosti nahaja na embalaži ali pakiranju:

— mora biti nameščena tako, da se ob odpiranju ovoja ali embalaže uniči, ali

— mora ovoj ali embalaža biti zaprta tako, da je po odpiranju ni mogoče ponovno zapreti.

68. Označevanje zdravstvene ustreznosti trupov, delov trupov ali klavničnih proizvodov, predvideno v točki 67(a), ni potrebno v naslednjih primerih:

1. Pošiljke trupov, vključno s tistimi, ki imajo odstranjene dele v skladu s točko 53(b) Poglavja IX, se odpremijo iz odobrene klavnice v odobreno razsekovalnico, kjer bo bodo razkosani, v skladu z naslednjimi pogoji:

(a) velika pakiranja, ki vsebujejo sveže perutninsko meso, morajo na zunanji površini imeti oznako zdravstvene ustreznosti v skladu s tretjo alineo točke 67(a) in s točko 67(c);

(b) odpremni urad hrani evidenco o količini, vrsti in namembnosti pošiljk, odpremljenih v skladu s to direktivo;

(c) sprejemna razsekovalnica hrani evidenco o količini, vrsti in poreklu pošiljk, prejetih v skladu s to direktivo;

(d) oznaka zdravstvene ustreznosti na velikih pakiranjih se uniči, ko se pakiranje odpre v razsekovalnici pod nadzorom uradnega veterinarja;

(e) namembnost in nameravana uporaba pošiljke mora biti jasno označena na zunanji površini velikega pakiranja v skladu s to točko in s Prilogo VII.

2. Pošiljke trupov, vključno s tistimi z odstranjenimi deli v skladu s točko 53(b) Poglavja IX, delov trupov in naslednjih klavničnih proizvodov: src, jeter in želodčkov, se odpremijo iz odobrene klavnice, razsekovalnice ali obrata za preembaliranje v obrat za proizvodnjo mesnih izdelkov in obdelavo v skladu z naslednjimi pogoji:

   (a) velika pakiranja, ki vsebujejo sveže perutninsko meso, morajo na zunanji površini imeti oznako zdravstvene ustreznosti v skladu s tretjo alineo točke 67(a) in s točko 67(c);

   (b) odpremni urad hrani evidenco o količini, vrsti in namembnosti pošiljk, odpremljenih v skladu s to direktivo;

   (c) sprejemni obrat za proizvodnjo mesnih izdelkov hrani evidenco o količini, vrsti in poreklu pošiljk, prejetih v skladu s to direktivo;

   (d) če je sveže perutninsko meso namenjeno za uporabo v mesnih izdelkih za trgovino med državami članicami ES, se oznaka zdravstvene ustreznosti na velikih pakiranjih uniči, ko se veliko pakiranje odpre v obratu pod nadzorom pristojnega organa;

   (e) namembnost in nameravana uporaba pošiljke mora biti jasno označena na zunanji površini velikega pakiranja v skladu s to točko in s Prilogo VII.

3. Pošiljke trupov, vključno s tistimi, ki imajo odstranjene dele v skladu s točko 53(b) Poglavja IX, se odpremijo iz odobrene klavnice, obrata za preembaliranje ali razsekovalnice v restavracije, menze in institucije za neposredno dobavo končnim uporabnikom po toplotni obdelavi v skladu z naslednjimi pogoji:

   (a) pakiranja, ki vsebujejo sveže perutninsko meso, morajo na zunanji površini imeti oznako zdravstvene ustreznosti v skladu s tretjo alineo točke 67(a) in s točko 67(c);

   (b) odpremni urad hrani evidenco o količini, vrsti in namembnosti pošiljk, odpremljenih v skladu s to direktivo;

   (c) sprejemno prodajno mesto hrani evidenco o količini, vrsti in poreklu pošiljk, prejetih v skladu s to direktivo;

   (d) prodajna mesta so pod nadzorom pristojnega organa, ki mora imeti dostop do njihove evidence;

   (e) namembnost in nameravana uporaba pošiljke mora biti jasno označena na zunanji površini velikega pakiranja v skladu s to točko in s Prilogo VII.

## POGLAVJE XIII

## SKLADIŠČENJE

69. — Po ohlajevanju, predvidenem v točki 41, se mora sveže perutninsko meso hraniti pri temperaturi, ki nikoli ne sme preseči + 4 °C.

— Zamrznjeno perutninsko meso je treba hraniti pri temperaturi, ki nikoli ne sme preseči –12 °C.

— Pakiranega svežega perutninskega mesa ni dovoljeno hraniti v istem prostoru kot nepakirano sveže meso.

## POGLAVJE XIV

## EMBALIRANJE IN PAKIRANJE SVEŽEGA MESA

70. (a) Material za pakiranje (na primer zaboji, kartonaste škatle) mora izpolnjevati vse higienske zahteve in zlasti:

   — ne sme spreminjati organoleptičnih lastnosti mesa,

   — ne sme biti takšen, da bi lahko na meso prenesel snovi, ki škodujejo zdravju ljudi,

   — mora biti dovolj trden, da zagotavlja učinkovito zaščito mesa med prevozom in ravnanjem z njim;

   (b) material za pakiranje se lahko ponovno uporabi za meso le, če je izdelan in nerjavečega materiala, ki omogoča enostavno čiščenje, in je bil pred ponovno uporabo očiščen in razkužen.

71. Če so razkosano sveže meso ali klavnični proizvodi embalirani, je ta postopek treba izvesti takoj po razseku in v skladu s higienskimi zahtevami.

Zaščitni ovitki morajo biti prozorni in brezbarvni ali, če so barvni, zasnovani tako, da so embalirano meso ali klavnični proizvodi vsaj delno vidni. Poleg tega mora izpolnjevati pogoje iz prve in druge alinee točke 70(a); ne sme se je ponovno uporabiti za embaliranje mesa.

Deli perutnine ali klavnični proizvodi, ločeni od trupov, morajo biti vedno embalirani v dobro zatesnjen zaščitni ovitek, ki izpolnjuje zgoraj navedene kriterije.

72. Embalirano meso mora biti pakirano.

73. Če embalaža izpolnjuje enake pogoje zaščite kot material za pakiranje, ni obvezno, da je prozorna in brezbarvna, in prav tako ni potrebno dodatno pakiranje, če so izpolnjeni vsi drugi pogoji iz točke 70.

74. Razkosavanje, izkoščanje, embaliranje in pakiranje lahko potekajo v istem prostoru, če je material za pakiranje mogoče ponovno uporabiti, kot je opisano v točki 70(b), ali so izpolnjeni naslednji pogoji:

(a) prostor mora biti dovolj velik in urejen tako, da je pri delovnih postopkih zagotovljena higiena;

(b) material za pakiranje in embaliranje mora takoj po izdelavi zaščiten s folijo; tako zaščiten material mora biti zaščiten pred poškodbami med prevozom do obrata in shranjen v higienskih pogojih v ločenem prostoru v obratu;

(c) v prostorih za shranjevanje materiala za pakiranje ne sme biti prahu in škodljivcev in ti prostori ne smejo biti v zračni povezavi s prostori, v katerih so snovi, ki bi lahko kontaminirale sveže meso. Materiala za pakiranje ni dovoljeno skladiščiti na tleh;

(d) material za pakiranje mora biti pripravljen za uporabo v higienskih pogojih, preden se premesti v prostor za pakiranje;

(e) material za pakiranje mora biti premeščen v prostor v higienskih pogojih in takoj uporabljen. Z njim ne smejo rokovati osebe, ki prihajajo v stik s svežim mesom;

(f) takoj po pakiranju je meso treba premestiti v predvideni skladiščni prostor.

75. Material za pakiranje iz tega poglavja lahko vsebuje samo sveže razrezano perutninsko meso.

## POGLAVJE XV

## **PREVOZ**

76. Sveže meso se mora prevažati s prevoznimi sredstvi, opremljenimi s sistemom za hermetično zapiranje, ali, če gre za sveže meso, uvoženo v skladu z direktivo 90/675/EGS, ali sveže meso v tranzitu prek ozemlja tretje države, v zaplombiranih prevoznih sredstvih, oblikovanih in opremljenih tako, da se med celotnim prevozom ohranjajo temperature, navedene v Poglavju XIII.

77. Prevozna sredstva, namenjena za prevoz takšnega mesa, morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

(a) njihove notranje površine morajo biti gladke in omogočati enostavno čiščenje in razkuževanje;

(b) opremljena morajo biti z učinkovitimi napravami za zaščito mesa pred mrčesom in prahom ter biti vodotesna.

78. Prevozna sredstva, namenjena za prevoz mesa, se nikakor ne smejo uporabljati za prevoz živih živali ali izdelkov, ki bi lahko vplivali na meso ali ga kontaminirali.

79. Hkrati z mesom v istih prevoznih sredstvih ni dovoljeno prevažati nobenih drugih izdelkov, ki bi lahko vplivali na higieno perutninskega mesa ali ga kontaminirali.

    Pakirano meso se mora prevažati v prevoznih sredstvih, ki so ločena od tistih za prevoz nepakiranega mesa, razen če je v istem prevoznem sredstvu zagotovljena ustrezna fizična pregrada, da se zaščiti nepakirano meso.

80. Svežega perutninskega mesa ni dovoljeno prevažati v vozilu ali zabojniku, ki ni čist in ni bil razkužen.

81. Nosilec dejavnosti obrata, lastnik ali njegov zastopnik mora zagotoviti, da so prevozna sredstva in pogoji nakladanja takšni, da so izpolnjene higienske zahteve iz tega poglavja. Član inšpekcijske skupine iz tretjega pododstavka člena 8(2) te direktive mora preveriti, ali je ta določba spoštovana.

*PRILOGA II*

POGLAVJE I

**SPLOŠNI POGOJI ZA ODOBRITEV OBRATOV Z MAJHNO ZMOGLJIVOSTJO**

Obrati z majhno zmogljivostjo morajo imeti vsaj:

1. v prostorih, v katerih se sveže meso proizvaja in obdeluje:

   (a) proti vodi odporen pod, ki ga je enostavno čistiti in razkužiti, je odporen proti gnitju in položen tako, da se olajša odvajanje vode; voda mora biti speljana proti odvodnim kanalom, ki so opremljeni z rešetkami in loputami za preprečevanje neprijetnih vonjev;

   (b) gladke, trpežne, neprepustne zidove, s pralno površino v svetli barvi do višine vsaj dveh metrov.

   Uporaba lesenih zidov v prostorih, navedenih v točki 16 Poglavja IV Priloge I, pa ne pomeni podlage za preklic odobritve, pod pogojem, da so bili zgrajeni pred 1. januarjem 1994;

   (c) vrata iz materialov, ki jih je enostavno čistiti, so odporni proti gnitju in brez vonja.

   Če se meso skladišči v zadevnem obratu, mora obrat imeti skladiščne prostore, ki izpolnjujejo prej navedene zahteve;

   (d) izolacijo iz materialov, ki so odporni proti gnitju in brez vonja;

   (e) ustrezno prezračevanje in, če je potrebno, dobro odvajanje pare;

   (f) ustrezno naravno ali umetno osvetlitev, ki ne popači barv;

2. (a) čim bliže delovnih postaj zadostno število naprav za umivanje in razkuževanje rok ter za čiščenje pribora z vročo vodo. Umivalniki za umivanje rok morajo biti priključeni na tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrezno temperaturo in opremljeni s čistilnimi in razkuževalnimi sredstvi ter higieničnimi sredstvi za sušenje rok;

   (b) opremo za razkuževanje pribora na kraju samem ali v sosednjem prostoru s pretokom vroče vode s temperaturo najmanj 82 °C;

3. ustrezno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so mrčes in glodalci;

4. (a) pribor in delovno opremo, kot so mize za rezanje, mize z zamenljivimi deskami za rezanje, posode, tekoči trakovi in žage, izdelano iz materiala, ki je odporen proti koroziji, ne more vplivati na organoleptične lastnosti in omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje. Uporaba lesa je prepovedana;

   (b) proti koroziji odporen pribor in opremo, ki izpolnjuje higienske zahteve, za:

   — obdelavo mesa,

   — shranjevanje posod za meso na način, ki zagotavlja, da niti meso niti posode ne pridejo v neposredni stik s tlemi ali stenami;

   (c) posebne neprepustne, nerjaveče posode za shranjevanje mesa, ki ni namenjeno prehrani ljudi, s pokrovi in zapahi, ki nepooblaščenim osebam preprečujejo dostop do njihove vsebine; takšno meso je ob koncu vsakega delovnega dne treba odstraniti ali uničiti;

5. opremo za hlajenje, ki zagotavlja, da je notranja temperatura mesa v skladu s to direktivo. Takšna oprema mora vključevati odvajalni sistem, ki je povezan s cevmi za odvajanje odpadne vode in ne predstavlja nevarnosti za onesnaženje mesa;

6. ustrezno dobavo pitne vode pod tlakom v smislu Direktive 80/778/EGS. Napeljava za dobavo tehnološke vode je dovoljena za proizvodnjo pare, gašenje požarov in hlajenje hladilne opreme, pod pogojem, da pipe nameščene za ta namen, preprečujejo, da bi bila voda uporabljena za druge namene in ni nobenega tveganja za kontaminacijo svežega mesa. Cevi za tehnološko vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo;

7. ustrezno dobavo vroče pitne vode v smislu Direktive 80/778/EGS;

8. sistem za higiensko odstranjevanje odpadne vode;

9. vsaj en umivalnik in stranišča na splakovanje. Iz slednjih ne sme biti neposrednega dostopa do delovnih prostorov. Umivalniki za umivanje rok morajo imeti tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrezno temperaturo, sredstva za čiščenje in razkuževanje rok ter higienična sredstva za sušenje rok. Umivalniki morajo biti blizu stranišč.

POGLAVJE II

**POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV KLAVNIC Z MAJHNO ZMOGLJIVOSTJO**

10. Poleg splošnih zahtev morajo klavnice z majhno zmogljivostjo imeti vsaj:
   (a) klavniški prostor, ki je dovolj velik, da se lahko v ločenih prostorih opravljata omamljanje in izkrvavitev ter skubljenje in poparjenje;
   (b) v prostoru za zakol zidove s pralno površino do višine vsaj dveh metrov ali do stropa;
   (c) prostor za evisceracijo in pripravo, ki je dovolj velik, da se lahko evisceracija opravlja dovolj daleč stran od drugih delovnihmest, ali da se od njih loči s pregrado, tako da se prepreči kontaminacija;
   (d) hladilni prostor z zadostno zmogljivostjo glede na velikost in tip zaklanih živali, ki ima v vsakem primeru majhen ločen oddelek, ki ga je mogoče zakleniti, za opazovanje trupov, ki se analizirajo.

   Pristojni organ lahko za vsak primer posebej odobri odstopanja od teh zahtev, če je meso iz takšne klavnice takoj dobavljeno v razsekovalnice ali mesnice v neposredni bližini klavnice, pod pogojem, da prevoz ne traja dlje od ene ure.

11. Živali, privedene v klavniški prostor, morajo biti po omamljanju takoj zaklane, razen če gre za obredni zakol.

12. Bolnih ali sumljivih živali ni dovoljeno klati v zadevnem obratu, razen če pristojni organ odobri izjemo.

   Če je odobrena izjema, mora zakol potekati pod nadzorom pristojnega organa in sprejeti morajo biti ukrepi za preprečevanje kontaminacije; prostore je treba pred ponovno uporabo posebej očistiti in razkužiti pod uradnim nadzorom.

*PRILOGA III*

**POKLICNE KVALIFIKACIJE POMOČNIKOV**

1. Samo kandidati, ki lahko dokažejo, da so:
   (a) opravili teoretični tečaj, vključno z laboratorijskimi vajami, ki so ga odobrili pristojni organi držav članic za predmete iz točke 3(a);
   (b) opravili praktično usposabljanje pod nadzorom uradnega veterinarja,

lahko opravljajo izpit, predviden v drugem pododstavku člena 8(2) te direktive. Praktično usposabljanje poteka v klavnicah, razsekovalnicah, hladilnicah in na inšpekcijskih postajah za sveže meso ali, za pregled pred zakolom, na gospodarstvu.

2. Pomočniki, ki izpolnjujejo zahteve iz Priloge III k Direktivi 64/433/EGS, lahko obiskujejo izobraževalni tečaj, v katerem je teoretični del skrajšan na štiri tedne.

3. Izpit iz drugega pododstavka člena 8(2) te direktive je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela in vključuje naslednje:
   (a) za nadzor gospodarstev:
      (i) teoretični del:
         — poznavanje perutninske industrije - organizacija, gospodarski pomen, proizvodne metode, mednarodna trgovina itd.;
         — anatomija in patologija perutnine,
         — osnovno znanje o boleznih - virusih, bakterijah, zajedalcih itd.,
         — spremljanje in nadzor nad boleznimi in uporaba zdravil/cepiv ter preskušanje na vsebnost škodljivih ostankov,
         — higiena in veterinarski pregled,
         — dobro počutje živali na kmetiji, med prevozom in v klavnici,
         — nadzor nad okoljem - v stavbah, na kmetijah in na splošno,
         — nacionalni in mednarodni predpisi,
         — odnos do porabnikov in nadzor nad kakovostjo,
      (ii) praktični del:
         — obiski na kmetijah različnih vrst in z različnimi vzrejnimi metodami,
         — obiski v proizvodnih obratih,
         — nakladanje in razkladanje prevoznih sredstev,
         — obiski v laboratorijih,
         — veterinarski pregledi,
         — dokumentacija,
         — praktične izkušnje;
   (b) za pregled v klavnicah:
      (i) teoretični del:
         — osnovno znanje o anatomiji in fiziologiji zaklanih živali,
         — osnovno znanje o patologiji zaklanih živali,
         — osnovno znanje o patološki anatomiji zaklanih živali,
         — osnovno znanje o higieni in zlasti o industrijski higieni, zakolu, razseku in higieni skladiščenja ter delovni higieni,
         — poznavanje metod in postopka za zakol, veterinarski pregled, pripravo, embaliranje, pakiranje in prevoz svežega mesa,
         — poznavanje zakonov in drugih predpisov v zvezi z opravljanjem svojega dela,
         — postopki vzorčenja;
      (ii) praktični del:
         — pregled in ocena zaklanih živali,
         — določanje živalskih vrst s pregledom značilnih delov živali,
         — določanje števila delov zaklanih živali, na katerih so nastopile spremembe, in podajanje komentarjev o njih,
         — pregled po zakolu v klavnici,
         — nadzor nad higieno,
         — vzorčenje.

*PRILOGA IV*

VZOREC

**POTRDILO O ZDRAVSTENEM STANJU** (1)

za perutnino, ki se prevaža s posestva v klavnico

Pristojna služba: ..... Št (2): .....

I. **Identifikacija živali**

Vrsta živali: .....

Število živali: .....

Identifikacijska oznaka: .....

II. **Poreklo živali**

Naslov posestva porekla živali: .....

.....

III. **Namembni kraj živali**

Živali se pošiljajo v naslednjo klavnico: .....

.....

z naslednjim prevoznim sredstvom: .....

IV. **Potrdilo**

Podpisani uradni veterinar potrjujem, da sem na zgoraj navedenem posestvu pregledal zgoraj opisane živali pred zakolom dne (datum) ..... ob (čas) ..... in pri tem pregledu ugotovil, da so živali zdrave.

(Kraj) ..... , (Datum) .....

.....

(Podpis uradnega veterinarja)

(1) To potrdilo velja 72 ur.
(2) Neobvezno.

*PRILOGA V*

VZOREC

**POTRDILO O ZDRAVSTENEM STANJU**

**za trupe perutnine z odloženo evisceracijo ali za trupe rac in gosi, ki se redijo za pridobivanje mastnih jeter, ki so bile omamljene, izkrvavljene in oskubljene na rejni farmi in prepeljane v razsekovalnico, opremljeno z ločenim prostorom za evisceracijo**

Pristojna služba: ..... Št ([1]): .....

I. **Identifikacija trupov z drobovino**

Vrsta: .....

Število trupov z drobovino: .....

II. **Poreklo trupov z drobovino**

Naslov rejne kmetije: .....

.....

III. **Namembni kraj trupov z drobovino**

Trupi z drobovino se pošiljajo v naslednjo razsekovalnico: .....

.....

IV. **Potrdilo**

Podpisani uradni veterinar potrjujem, da sem na zgoraj navedeni rejni kmetiji pregledal ptice, od katerih izvirajo zgoraj opisani trupi z drobovino, pred zakolom dne (datum) ..... ob (čas) ..... in pri tem pregledu ugotovil, da so ptice zdrave.

(Kraj) ..... , (Datum) .....

.....

(Podpis uradnega veterinarja)

([1]) Neobvezno.

*PRILOGA VI*

VZOREC

**VETERINARSKO SPRIČEVALO**

**za sveže perutninsko meso** (1)

Št (2): .....

Kraj nakladanja: .....

Ministrstvo: .....

Oddelek: .....

Referenca (2): .....

I. **Identifikacija mesa**

Meso: .....
(Vrsta živali)

Vrsta kosov: .....

Vrsta pakiranja: .....

Število kosov ali paketov: .....

Mesec(i) in leto(a) zamrzovanja: .....

Neto teža: .....

II. **Poreklo mesa**

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene klavnice (odobrenih klavnic): .....

.....

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene razsekovalnice (odobrenih razsekovalnic): .....

.....

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene hladilnice (odobrenih hladilnic): .....

.....

III. **Namembni kraj mesa**

Meso bo poslano iz: .....
(Kraj nakladanja)

v/na: .....
(Namembna država in kraj)

z naslednjim prevoznim sredstvom (3): .....

Ime in naslov pošiljatelja: .....

.....

Ime in naslov prejemnika: .....

.....

(1) Sveže perutninsko meso pomeni v skladu z Direktivo iz IV tega spričevala vse dele domačih živali, ki so primerni za prehrano ljudi, naslednjih vrst: kokoši, puranov, pegatk, rac, gosi, prepelic, golobov, fazanov in jerebic, ki ni bilo konzervirano z nobenih procesom; ohlajeno in zamrznjeno meso pa se šteje kot sveže meso.

(2) Neobvezno.

(3) V primeru železniških vagonov in tovornjakov navesti registrsko številko, v primeru letala številko leta in v primeru ladje ime in, kjer je potrebno, številko zabojnika.

IV. **Potrdilo**

Podpisani uradni veterinar potrjujem, da:

(a) perutninsko meso, opisano v tem spričevalu, izpolnjuje zahteve Direktive Sveta 91/494/EGS z dne 26. junija 1991 o pogojih zdravstvenega varstva živali, ki urejajo trgovino s svežim perutninskim mesom med državami članicami ES in uvoz svežega perutninskega mesa iz tretjih držav, ter tudi zahteve iz drugega pododstavka člena 3(A)(1) navedene direktive, če je to meso namenjeno v državo članico ali regijo države članice, ki je priznano brez pojavov atipične kokošje kuge;

(b) — zgoraj opisano perutninsko meso,

— pakiranje zgoraj opisanega mesa,

ima oznako, ki dokazuje, da:

— meso izvira od živali, zaklanih v odobrenih klavnicah,

— je bilo meso razsekano v odobreni razsekovalnici;

(c) to meso je bilo opredeljeno kot ustrezno za prehrano ljudi po veterinarskem pregledu, ki je bil opravljen v skladu z Direktivo Sveta 71/118/EGS z dne 15. februarja 1971 o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim perutninskim mesom, ali z Direktivo Sveta 91/495/EGS z dne 27. novembra 1990 o problemih v zvezi z javnim zdravstvenim varstvom in zdravstvenim varstvom živali, ki vpliva na proizvodnjo in dajanje na trg kunčjega mesa in mesa gojene divjadi;

(d) prevozna sredstva ali zabojniki in pogoji natovarjanja te pošiljke so skladni s higienskimi zahtevami, določenimi v Direktivi 71/118/EGS.

(Kraj) ..... , (Datum) .....

.....

(Ime in podpis uradnega veterinarja)

*PRILOGA VII*

**OZNAKA NA VELIKIH PAKIRANJIH**

Nameravana uporaba: razrez/toplotna obdelava (1)

Naslov namembnega kraja: .....

.....

.....

(1) Neustrezno prečrtaj.