31994L0065

A TANÁCS 94/65/EK IRÁNYELVE
(1994. december 14.)
a darált hús és az előkészített húsok előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó követelmények megállapításáról

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára (1),

tekintettel az Európai Parlament véleményére (2),

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére (3),

mivel a Szerződés II. mellékletében lévő terméklistán szerepelnek a darált hús és az előkészített húsok; mivel a darált hús és az előkészített húsok előállítása és kereskedelme a gazdálkodók egy részének fontos bevételi forrást jelent;

mivel az ilyen húst előállító ágazat ésszerű fejlesztésének biztosítása és a termelékenység növelése érdekében az ilyen hús előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozóan közösségi szintű közegészségügyi szabályokat kell megállapítani;

mivel az ilyen szabályok megállapítása javítja a közegészség védelmét és következésképpen elősegíti a belső piac megvalósítását;

mivel e cél elérése érdekében szükséges hatályon kívül helyezni a darált hús, a 100 grammot meg nem haladó darabokban forgalomba hozott hús, valamint az előkészített húsok előállítására és forgalmazására vonatkozó követelmények megállapításáról, továbbá a 64/433/EGK, a 71/118/EGK és a 72/462/EGK irányelv módosításáról szóló, 1988. december 14-i 88/657/EGK tanácsi irányelvet (4), és azt ezen irányelvvel felváltani;

mivel a hidegkezelésen kívül semmilyen más kezelésnek alá nem vetett húsra a 64/433/EGK (5) és a 71/118/EGK (6) irányelv követelményei vonatkoznak; mivel a nyers hús jellemzőit megváltoztató kezelésnek alávetett termékeket a 77/99/EGK (7) irányelv szabályozza; mivel az egyéb termékek előállítására – akár darált hús, akár előkészített húsok formájában jelennek meg – ennek következtében ezen irányelv követelményeinek kell vonatkozniuk;

mivel a némely tagállamban létező fogyasztási szokások és az ezen termékek nyers vagy félig nyers állapotban történő fogyasztásában rejlő kockázat számításba vételével a kereskedelmi forgalomba hozható darált hússal és előkészített húsokkal szemben nagyon szigorú követelményeket kell támasztani;

mivel a fogyasztóvédelem magas színvonala olyan alapvető követelmény, amelyet a Közösségnek a belső piac működése vonatkozásában el kell fogadnia;

mivel a végső fogyasztók részére értékesítendő élelmiszerek címkézésére, kiszerelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1978. december 18-i 79/112/EGK (8) tanácsi irányelv, valamint az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről szóló, 1989. június 14-i 89/396/EGK (9) tanácsi irányelv alkalmazandó;

mivel az ezen irányelvben megállapított egészségügyi követelményeknek megfelelő létesítményekre engedélyezési rendszert kell bevezetni egy közösségi ellenőrzési eljárással együttesen, biztosítandó a fenti engedélyhez szükséges feltételek betartását;

mivel e rendszernek a létesítmények önellenőrzésének alapelvén kell alapulnia;

mivel a húsipari termékek állat-egészségügyi jelöléssel ellátása a legjobb módja annak, hogy a rendeltetési ország illetékes hatóságait biztosítsák valamely szállítmány ezen irányelvnek megfeleléséről; mivel az egészségügyi bizonyítványt az egyes termékek rendeltetési helyének igazolására kell fenntartani;

mivel a harmadik országokból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról

(1) HL C 84., 1990.4.2., 120. o. és HL C 288., 1991.11.6., 3. o.
(2) HL C 183., 1991.7.15., 59. o.
(3) HL C 225., 1990.9.10., 1. o.
(4) HL L 382., 1988.12.31., 3. o.
(5) HL L 121., 1964.7.29., 2012/64. o.
(6) HL L 55., 1971.3.8., 23. o.
(7) HL L 26., 1977.1.31., 85. o.
(8) HL L 33., 1979.2.8., 1. o.
(9) HL L 186., 1989.6.30., 21. o.

szóló, 1990. december 10-i 90/675/EGK tanácsi irányelv [1] általmegállapított szabályok, elvek és biztonsági intézkedések alkalmazandók;

mivel a Közösségen belüli kereskedelem vonatkozásában a 89/662/EGK irányelvben [2] meghatározott szabályokat szintén alkalmazni kell;

mivel meg kell határozni a harmadik országokból származó behozatalra alkalmazandó szabályokat;

mivel meg kell bízni a Bizottságot azzal a feladattal, hogy fogadjon el bizonyos intézkedéseket ezen irányelv végrehajtására vonatkozóan; mivel ennek érdekében a Bizottság és a tagállamok között az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében történő szoros és hatékony együttműködést kialakító eljárásokat kell megállapítani,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

I. FEJEZET

1. cikk

(1) Ez az irányelv az előkészített húsok és a darált hús előállítására, Unión belüli forgalomba hozatalára, továbbá behozatalára vonatkozóan állapít meg szabályokat.

(2) Ez az irányelv nem vonatkozik a kiskereskedelmi egységekben vagy értékesítési pontokhoz kapcsolódó létesítményekben abból a célból előállított előkészített húsokra és darált húsra, hogy azokat a helyszínen közvetlenül a végső fogyasztónak adják el; az ilyen műveletek továbbra is a kiskereskedelem felügyeletére vonatkozó nemzeti szabályok által előírt egészségügyi ellenőrzések hatálya alá tartoznak.

(3) Ez az irányelv nem vonatkozik a 77/99/EGK irányelvvel összhangban jóváhagyott létesítményekben hőkezelésnek alávetett, ipari felhasználásra gépi úton kinyert húsra.

(4) A 21. cikk a) pontjában említett termékekhez nyersanyagul szánt darált hús előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó nemzeti szabályokat ez az irányelv nem érinti.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

1. a 64/433/EGK, a 71/118/EGK és a 72/462/EGK irányelv [3] 2. cikkében található meghatározásokat kell szükség szerint alkalmazni;

2. a következő meghatározásokat kell alkalmazni:

a) darált hús: darabokra vagdalt vagy spirál csavaros darálón átdarált hús;

b) előkészített húsok: hús a 64/433/EGK, a 71/118/EGK és a 92/45/EGK irányelv [4] 2. cikke értelmében, valamint a 91/495/EGK irányelv [5] 3., 6. és 8. cikke követelményeinek megfelelő olyan hús, amelyhez élelmiszert, ízesítőszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amely olyan kezelésen esett át, amely nem képes a hús belső sejtszerkezetének megváltoztatására, és ezért nem fosztja meg a húst a nyers hús jellemzőitől;

c) ízesítőszerek: emberi fogyasztásra szánt só, mustár, fűszerek és fűszeraroma-kivonatok, valamint aromás fűszernövények és ezek aromakivonatai;

d) húsfeldolgozó üzem: bármely üzem, amelyben darált húst vagy előkészített húsokat állítanak elő:

– amely egy daraboló üzemben található, és ezen irányelv I. melléklete I. fejezete követelményeinek megfelel,

– amely előkészített húsok előállítása esetén az ezen irányelv I. mellékletének III. fejezete követelményeinek megfelelő létesítményben található,

– amely – ha nem a 64/433/EGK, a 71/118/EGK és a 77/99/EGK irányelv szerint jóváhagyott létesítmények területén vagy annak melléképületében található – megfelel az ezen irányelv I. melléklete I. fejezetének 2. pontja vagy III. fejezetének 2. pontja követelményeinek;

e) kereskedelem a tagállamok közötti kereskedelem a Szerződés 9. cikkének (2) bekezdése szerint;

f) illetékes hatóság: a tagállamok minden olyan központi hatósága, amely jogosult állat-egészségügyi vagy állattenyésztési ellenőrzések elvégzésére, illetve bármely olyan hatóság, amelyekre e jogosultságokat átruházták.

II. FEJEZET

A darált hús forgalomba hozatala

3. cikk

(1) Minden egyes tagállam biztosítja, hogy csak olyan, szarvasmarhafélékből, sertésből, juhból vagy kecskéből származó, darált hús formájában kiszerelt nyers hús kerül kereskedelmi forgalomba, amely az alábbi követelményeknek megfelel:

[1] HL L 373., 1990.12.31., 1. o.
[2] HL L 395., 1989.12.30., 13. o.
[3] HL L 302., 1972.12.31., 28. o.
[4] HL L 268., 1992.9.14., 35. o.
[5] HL L 268., 1991.9.24., 41. o.

a) olyan harántcsíkolt izomból ([a]) készült a hozzá kapcsolódó zsírszövetekkel együtt – a szívizom kivételével –, amely megfelel:

i. a 64/433/EGK irányelv 3. Cikke; vagy

ii. a 72/462 irányelv;

követelményeinek, és a 90/675/EGK irányelvvel összhangban megvizsgálták.

Friss sertéshús esetén továbbá a 77/96/EGK irányelv ([1]) 2. cikkével összhangban trichinellavizsgálaton esett át, vagy az ugyanazon irányelv IV. mellékletében említett hidegkezelésnek vetették alá;

b) az I. melléklet II. fejezetének követelményeivel összhangban készítették el olyan üzemben, amely:

i. megfelel az I. melléklet I. fejezete 1., 2. és 3. pontja követelményeinek; továbbá

ii. jóváhagyott, és szerepel a 8. cikk (1) bekezdésével összhangban összeállított listán, illetve listákon;

c) az I. melléklet V. fejezetével és a 8. cikkel összhangban megvizsgálták;

d) az I. melléklet VI. fejezetével összhangban jelölték és címkézték;

e) védőcsomagolása, csomagolása és tárolása az I. melléklet VII. és VIII. fejezete megfelelő rendelkezéseivel összhangban történt;

f) az I. melléklet IX. fejezetével összhangban szállítandó;

g) a szállítás ideje alatt az alábbiaknak kell kísérniük:

i. kereskedelmi kísérőokmány:

– amelyet a küldő létesítmény állít ki,

– amelyen szerepel az engedélyezett előállító üzem állategészségügyi engedélyszáma, és fagyasztott darált hús esetében tisztán láthatóan a lefagyasztás éve és hónapja,

– amelyen a Finnországba és Svédországba szánt darált hús esetében szerepel a 64/433/EGK irányelv IV. melléklete IV. részének harmadik francia bekezdésében meghatározott jelzések egyike,

– amelyet a címzett megőriz, hogy az illetékes hatóság kérésére fel tudja mutatni. A fent említett hatóság kérésére a számítógépes adatokat ki kell nyomtatni.

Mindazonáltal a rendeltetési tagállam illetékes hatóságának kérésére egészségügyi bizonyítványt kell biztosítani, ha a húst a darálást követően harmadik országba kivitelre szánják. Az ilyen bizonyítvány költségeit az üzemeltetők viselik;

ii. egészségügyi bizonyítvány a III. melléklettel összhangban, ha a darált hús valamely korlátozás alatt álló régióban vagy területen fekvő előállító üzemből származik, vagy ha azt egy másik tagállamba harmadik ország területén át, leplombált tehergépkocsin küldik.

(2) A darált húsnak az (1) bekezdésben felsoroltakon kívül az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

a) a nyers húsnak, amelyből nyerték:

i. fagyasztott vagy mélyhűtött hús esetén olyan nyers, csontozott húsból kell származnia, melyet a fagyasztást vagy a mélyhűtést követően marhahús és borjúhús esetében legfeljebb 18 hónapig, juhhús esetében 12 hónapig és sertéshús esetében 6 hónapig tároltak, a 64/433/EGK irányelv 10. cikkével összhangban engedélyezett hűtőházban. Mindazonáltal az illetékes hatóság engedélyezheti a sertés- és a juhhús közvetlenül a darálás előtti helyszíni csontozását, amennyiben ezt a műveletet kielégítő higiéniai és minőségi feltételek mellett végzik el;

ii. amennyiben hűtötték, azt:

– az állatok levágását követő hat napon belül, vagy

– csontozott, vákuumcsomagolt marha- és borjúhús esetében a levágásukat követő 15 napon belül fel kell használni;

b) a darált húsnak az adagolást és a védőcsomagolást követő egy órán belül hidegkezelésen kell átesnie, kivéve azokat az eseteket, amikor gyártás közben a hús belső hőmérsékletének csökkentését igénylő eljárást alkalmaznak;

c) a darált húst az alábbi formák egyike szerint kell csomagolni és kiszerelni:

i. hűtve; ebben az esetben az a) pont ii. alpontjában leírtaknak megfelelő olyan húsból kell származnia, amelynek belső hőmérsékletét a lehető legrövidebb idő alatt + 2 °C alá hűtötték le.

Mindazonáltal engedélyezett korlátozott mennyiségű, az a) pont i. alpontjában meghatározott feltételeknek megfelelő, fagyasztott hús hozzáadása a fagyasztási folyamat meggyorsítása érdekében, feltéve hogy ezt a címkén feltüntetik. Ilyen esetekben a fent említett időtartam nem lehet több egy óránál;

([a]) A hozzá kapcsolódó zsírszövetekkel együtt
([1]) HL L 26., 1977.1.31., 67. o.

ii. mélyhűtve; ebben az esetben az a) pontban leírtaknak megfelelő olyan húsból kell származnia, amelynek belső hőmérsékletét a 89/108/EGK irányelv [a] 1. cikke (2) bekezdésének megfelelően a lehető legrövidebb idő alatt - 18 °C alá lehűtötték;

d) a darált húst nem vethették alá ionizáló vagy ultraibolya sugárzásnak;

e) a II. melléklet 1. szakaszában lévő megjelöléseket – lehetőleg annak az állatfajtának nevével kombináltan, amelyből a hús származik – a csomagoláson kizárólag akkor szabad feltüntetni, ha azok a II. melléklet 1. szakaszában megállapított, jelölésekre vonatkozó feltételeknek megfelelnek.

(3) Az (1) és a (2) bekezdés követelményei vonatkoznak arra a darált húsra, amelyhez legfeljebb 1 % sót adtak.

4. cikk

(1) A különleges fogyasztási szokások figyelembevétele érdekében, biztosítva eközben ezen irányelv egészségügyi követelményeinek betartását, a tagállamok kizárólag a saját területükön történő értékesítésre kiterjedő hatállyal engedélyezhetik olyan darált hús előállítását és forgalomba hozatalát:

a) amelyet a 2. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett húsból nyertek;

b) amely jóváhagyott vagy nyilvántartott, az I. mellékletben említett helyiségekkel rendelkező húsfeldolgozó üzemekből származik;

c) amelyet a következőktől eltérve nyertek:

i. az I. melléklete VI. fejezetének 4. pontja;

ii. a 3. cikke (1) bekezdésének f) és g) pontja, valamint a 3. cikkének (2) bekezdése, a II. melléklet 1. pontjának első, második és harmadik francia bekezdéseinek kivételével;

(2) Az e cikkel összhangban nyert darált hús nem látható el az I. melléklet VI. fejezetében meghatározott állat-egészségügyi jelöléssel.

(3) Az (1) bekezdés rendelkezéseit kihasználni kívánó tagállam értesíti a Bizottságot az engedélyezni kívánt eltérések jellegéről.

Amennyiben a Bizottság az érintett tagállammal való konzultációt követően úgy ítéli meg, hogy az eltérések nem biztosítják az ezen irányelvben meghatározott állat-egészségügyi szabványt, megfelelő lépéseket tesz a 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban.

Egyéb esetekben a Bizottság tájékoztatja a többi tagállamot azokról az intézkedésekről, amelyekről értesült.

III. FEJEZET

Az előkészített húsok forgalomba hozatala

5. cikk

(1) A 2. cikk (2) bekezdésének b) pontja szerinti előkészített húsok csak akkor hozhatók kereskedelmi forgalomba, ha:

a) olyan, nem egypatásból származó, nyers húsból készültek, amely:

i. megfelel a 2. cikk (2) bekezdés b) pontjában említett irányelvek 3. cikkének;

ii. importált hús esetén megfelel a 72/462/EGK irányelvnek, vagy a 71/118/EGK és a 92/45/EGK irányelvek III. fejezetének, továbbá a 91/495/EGK irányelv 3., 6. és 8. cikkében meghatározott követelményeknek, vagy a 92/118/EGK irányelv [1] I. melléklete 11. fejezetének; valamint a 90/675/EGK irányelvvel összhangban ellenőrizték. Friss sertéshús esetében az a 77/96/EGK irányelv 2. cikkével összhangban trichinella-vizsgálaton esett át, vagy azt az ugyanazon irányelv IV. mellékletében említett hidegkezelésnek vetették alá;

b) a 2. cikk (2) bekezdésének d) pontjában említett olyan létesítmények egyikében készítették, amely:

i. megfelel az I. melléklet III. fejezete követelményeinek; és

ii. engedélyezett, és szerepel a 8. cikk (1) bekezdésével összhangban összeállított listán, illetve listákon;

c) olyan húsból nyerték, amely mélyhűtés esetén marha- és borjúhús esetében a vágástól számítva legkésőbb 18 hónapon, juh- és kecskehús, baromfi-, nyúl- és tenyésztett vadhús esetén 12 hónapon, más fajokból származó hús esetén 6 hónapon belül felhasználandó.

Mindazonáltal az illetékes hatóság engedélyezheti a sertés- és juhhús közvetlen elkészítés előtti helyszíni kicsontozását, amennyiben ezt a műveletet kielégítő higiéniai és minőségi feltételek mellett végzik el;

d) becsomagolták, és amennyiben:

i. előhűtött állapotban kívánják azokat forgalomba hozni, belső hőmérsékletüket a lehető legrövidebb idő alatt darált húsból készült előkészített húsok esetén + 2 °C alá, nyers húsból készült készítmények esetén + 7 °C alá, baromfihúskészítmények esetén + 4 °C alá és belsőségeket tartalmazó készítmények esetén + 3 °C alá kell lehűteni;

[a] HL L 40., 1989.2.11., 34. o.

[1] HL L 62., 1993.3.15., 46. o.

ii. mélyhűtött állapotban kívánják azokat forgalomba hozni, belső hőmérsékletüket a 89/108/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdésével összhangban a lehető legrövidebb idő alatt - 18 °C alá kell lehűteni.

(2) Az előkészített húsoknak az (1) bekezdésben meghatározottakon felül az alábbi követelményeknek kell eleget tenniük:

a) az I. melléklet IV. fejezetével összhangban kellett készülniük;

b) a 8. cikkel és az I. melléklet V. fejezetével összhangban ellenőrzésen kellett átmenniük;

c) az I. melléklet VI. fejezetével összhangban jelölték és címkézték;

d) az I. melléklet VII. fejezetével összhangban védőcsomagolással látták el és csomagolták, és tárolásuk az I. melléklet VIII. fejezetével összhangban történt;

e) az I. melléklet IX. fejezetével összhangban szállítandók;

f) a szállítás során az V. melléklettel összhangban egészségügyi bizonyítvány kíséri azokat, amelyet a címzettnek legalább egy évig meg kell őriznie, hogy azt az illetékes hatóságnak kérésre bemutathassa.

(3) A vágóállatok darált húsából készült előkészített húsok – a nyers kolbászfélék és kolbászhús kivételével – csak akkor kerülhetnek kereskedelmi forgalomba, ha megfelelnek a 3. cikk követelményeinek.

(4) Az ionizálásra vonatkozó közösségi szabályok lehetséges bevezetéséig az előkészített húsokat nem szabad ionizáló sugárzásnak alávetni. E rendelkezés nem érinti az orvosi célú ionizálásra vonatkozó nemzeti előírásokat.

(5) A tagállamok eltérést engedélyezhetnek az ipari szerkezettel vagy termelési kapacitással nem rendelkező húsfeldolgozó üzemeknek – engedélyezésük érdekében – az ezen irányelv I. melléklete I. fejezetének követelményeitől, valamint a 77/99/EGK irányelv B. melléklete I. fejezetének, és a 64/433/EGK irányelv I. melléklete I. fejezete (2) bekezdésének a) pontja követelményeitől (a csapok tekintetében), és 11. pontjának követelményeitől (az öltözőszekrények tekintetében).

Továbbá eltérés engedélyezhető a nyersanyagok és a készítmények tárolására szolgáló helyiségek vonatkozásában a 77/99/EGK irányelv B. melléklete I. fejezetének 7) pontjától. A létesítménynek azonban ez esetben legalább a következőkkel kell rendelkeznie:

i. a nyersanyagok tárolására szolgáló helyiség vagy biztonságos hely, amennyiben a létesítményben ilyen tárolás folyik;

ii. a késztermékek tárolására szolgáló hűtött helyiség vagy biztonságos hely, amennyiben a létesítményben ilyen tárolás folyik.

6. cikk

(1) A különleges fogyasztási szokások figyelembevétele érdekében, biztosítva eközben ezen irányelv egészségügyi követelmé nyeinek betartását, a tagállamok kizárólag saját területükön történő értékesítésre kiterjedő hatállyal engedélyezhetik olyan előkészített húsok előállítását és forgalomba hozatalát:

a) amelyet a 2. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett húsból nyertek;

b) amelyek engedélyezett vagy nyilvántartott, a I. melléklet III. fejezetében említett helyiségekkel rendelkező húsfeldolgozó üzemekből származnak;

c) amelyet a következőktől eltérve nyertek:

– az I. melléklet IV. fejezetének b) és d) pontja,

– az 5. cikk (1) bekezdésének c) és d) pontja,

– az I. melléklet VI. fejezetének 4. pontja,

– az 5. cikk (2) bekezdésének e) és f) pontja, valamint az 5. cikk (3) bekezdése.

(2) Az e cikkel összhangban nyert előkészített húsok nem láthatók el az I. melléklet VI. fejezetében meghatározott állat-egészségügyi jelöléssel.

(3) Az (1) bekezdés rendelkezéseit használni kívánó tagállam értesíti a Bizottságot az engedélyezni kívánt eltérések jellegéről.

Amennyiben a Bizottság az érintett tagállammal való konzultációt követően úgy ítéli meg, hogy az eltérések nem biztosítják az ezen irányelvben meghatározott állat-egészségügyi szabványt, megfelelő lépéseket tesz a 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban.

Egyéb esetekben a Bizottság tájékoztatja a többi tagállamot azokról az intézkedésekről, amelyekről értesült.

IV. FEJEZET

Közös rendelkezések

7. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy a húsfeldolgozó üzem üzemeltetője vagy igazgatója megtegyen minden szükséges intézkedést annak érdekében, hogy ezen irányelv rendelkezései az előállítás minden szintjén teljesüljenek.

Ennek érdekében az említett személyeknek eleget kell tenniük a 93/43/EGK irányelv ([1]) 3. és 6. cikkének követelményeinek, és emellett folyamatosan végezniük kell saját ellenőrzéseiket is a következő elvek betartásával:

([1]) HL L 175., 1993.7.19., 2. o.

– a létesítménybe érkező nyersanyagok ellenőrzése annak érdekében, hogy a végtermék vonatkozásában a II. és a IV. melléklet feltételei teljesüljenek,

– a tisztítási és fertőtlenítési módszerek ellenőrzése,

– mintavétel az illetékes hatóság által elismert laboratóriumban történő elemzésre,

– az előző francia bekezdéssel összhangban szükséges információkról írásos vagy egyéb úton rögzített feljegyzések vezetése az illetékes hatóságoknak való továbbítás céljából. Különösen a különböző ellenőrzések és vizsgálatok eredményeit kell legalább két évig megőrizni, az előhűtött termékek kivételével, amelyeknél ez az időtartam a termék fogyaszthatósági időtartamának lejártától számított hat hónapra csökkenthető,

– garanciák nyújtása az illetékes hatóságnak az állat-egészségügyi jelölés, és különösen az állat-egészségügyi jelölést hordozó címkék nyilvántartásának biztosítására,

– az illetékes hatóság értesítése, ha laboratóriumi vizsgálat vagy a rendelkezésükre álló bármely más információ egészségügyi kockázat fennállását jelzi,

– az emberi egészséget fenyegető közvetlen veszély esetén a technológiailag hasonló feltételek mellett előállított, és valószínűleg ugyanolyan kockázatot jelentő termékmennyiség kivonása a forgalomból. E visszavont termékmennyiségnek az illetékes hatóság felügyelete és ellenőrzése alatt kell maradnia annak megsemmisítéséig, emberi fogyasztáson kívüli célra való felhasználásáig vagy – az illetékes hatósággal való engedélyeztetés után – megfelelő módon történő, ártalmatlanságát biztosító újrafeldolgozásáig.

(2) Felügyeleti célból a létesítmény üzemeltetőjének vagy igazgatójának biztosítania kell, hogy a termékek csomagolásán világosan és olvashatóan tüntessék fel a termék szállítási és tárolási hőmérsékletét, mélyhűtött termékek esetén a fogyaszthatósági időtartam lejáratát, valamint előhűtött termékek esetén a minimális eltarthatósági időt.

A létesítmény üzemeltetőjének vagy igazgatójának az alkalmazottak számára olyan képzési programot kell szerveznie vagy biztosítania, amely képessé teszi a munkavállalókat a termelési szerkezethez igazodó higiénikus termelési feltételeknek történő megfelelésre, amennyiben az ezen a területen dolgozók még nem rendelkeznek megfelelő, oklevéllel tanúsított képesítéssel.

A létesítményért felelős illetékes hatóságot be kell vonni a program tervezésébe és végrehajtásába.

(3) A 3. cikkben említett darált húson és az 5. cikkben említett darált húsból előállított, előkészített húsokon naponta, egyéb darált húson és előkészített húsokon legalább hetente kell mikrobiológiai vizsgálatokat végezni. Ezeket a vizsgálatokat – amennyiben az illetékes hatóság azt elismerte – a húsfeldolgozó üzemben, egyébként pedig jóváhagyott laboratóriumban kell elvégezni.

Az elemzéshez vett mintáknak öt egységből kell állniuk, és a napi termelést kell reprezentálniuk. Az előkészített húsok mintáit mélyen az izomból kell venni, a bőr pörkölését követően.

A mikrobiológiai ellenőrzéseket tudományosan elismert, bizonyított és különösen a közösségi irányelvekben vagy egyéb nemzetközi szabványban meghatározott módszereknek megfelelően kell elvégezni.

A mikrobiológiai ellenőrzések eredményeit a II. mellékletben meghatározott értelmezési kritériumokkal összhangban kell értékelni – a nyers kolbászt és kolbászhúst kivéve – a vágóállatok húsának darálásából származó darált hús és előkészített húsok esetében, egyéb előkészített húsok esetében pedig a IV. melléklet kritériumainak megfelelően.

Kereskedelmi vita esetén a tagállamok az EN módszereket referenciamódszerként ismerik el.

(4) Az önellenőrzésre vonatkozó követelményeket az illetékes hatósággal egyetértésben kell megállapítani, amelynek rendszeresen figyelemmel kell kísérnie azok teljesítését.

(5) Az e cikk végrehajtására irányuló rendelkezéseket, különösen azokban az esetekben, amelyekre az (1) bekezdés alkalmazandó, a 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban kell részletezni.

8. cikk

(1) Minden tagállam összeállítja a darált húst vagy előkészített húsokat előállító létesítmények listáját, megkülönböztetve a 3. és az 5. cikk szerint engedélyezetteket és a 4. és a 6. cikk szerint nyilvántartottakat. A tagállam a 3. és az 5. cikk szerint engedélyezett húsfeldolgozó üzemek listáját megküldi a többi tagállamnak és a Bizottságnak.

Minden húsfeldolgozó üzem számára kijelöli a létesítmény jóváhagyási számát, a 64/433/EGK, a 71/118/EGK, a 77/99/EGK, a 91/495/EGK vagy a 92/45/EGK irányelvvel összhangban jóváhagyottan, megjelölve, hogy az engedély darált hús vagy előkészített húsok előállítására vonatkozik-e, és minden egyes független termelési egységet külön jóváhagyási számmal lát el.

Önálló engedélyezési szám adható:

i. annak a létesítménynek, amelyben a következő albekezdésben említett irányelvek közül egynél többel érintett nyersanyagokból vagy nyersanyagokkal állítanak elő készítményeket;

ii. a fenti irányelvek egyikének ezen irányelv 2. cikkével összhangban engedélyezett létesítménnyel azonos helyen elhelyezkedő létesítménynek.

Az ily módon engedélyezett előállító üzemeket a 64/433/EGK irányelv 10. cikkében, a 71/118/EGK irányelv 6. cikkében, a 77/99/EGK irányelv 8. cikkében vagy a 92/45/EGK irányelv 7. cikkében említett létesítmények listáján vagy a darált húst vagy pedig az előkészített húsokat előállítók külön oszlopába kell bejegyezni, önálló termelési egység esetén pedig az azonos feltételek szerint összeállított külön listába.

Az illetékes hatóság kizárólag abban az esetben engedélyezhet egy létesítményt, ha meggyőződött arról, hogy az tevékenységei jellegét illetően ennek az irányelvnek megfelel. Ha azonban a 64/433/EGK, a 71/118/EGK, a 79/99/EGK vagy a 92/45/EGK irányelv alapján jóváhagyott létesítmény szerves részét képező létesítmény ezen irányelv alapján engedélyért folyamodik, a két létesítmény számára közösek lehetnek a személyzet rendelkezésére álló helyiségek, eszközök és berendezések, valamint általában mindazok a helyiségek, ahol nem áll fenn a nyersanyagok vagy a védőcsomagolás nélküli termékek szennyeződésének veszélye.

(2) A húsfeldolgozó üzemeknek az illetékes hatóság ellenőrzése alatt kell állniuk, amely az alábbi gyakorisággal vizsgálja és ellenőrzi azokat:

– a daraboló üzemekhez kapcsolódó húsfeldolgozó üzemek esetében: az említett daraboló üzemmel megegyező gyakorisággal,

– a 3. cikkben említett termékeket előállító, engedélyezett húsfeldolgozó üzemek esetében: darált hús termelése közben legalább naponta egyszer,

– egyéb húsfeldolgozó üzemek esetében: az adott létesítményben az illetékes hatóság állandó vagy időszakos jelenlétének szükségessége függ a létesítmény méretétől, a gyártott termék típusától, a kockázatfelméréstől és a 7. cikk (1) bekezdésének második albekezdésével összhangban nyújtott garanciáktól.

Az illetékes hatóságnak ezen irányelv teljesítésének biztosítása érdekében mindenkor szabad hozzáféréssel kell rendelkeznie a létesítmény bármely részéhez; továbbá – a hús eredetét illető kétség felmerülése esetén – azokhoz a számviteli dokumentumokhoz, amelyek lehetővé teszik annak a vágóhídnak vagy létesítménynek felkutatását, ahonnan a nyersanyag származik; valamint a II. és a IV. mellékletben megállapított kritériumoknak megfelelés tekintetében a 7. cikkben meghatározott önellenőrzés eredményeihez, beleértve a nyersanyagokon végzett ellenőrzések eredményeit is. Számítógépes adatok esetén az illetékes hatóság kérésére azokat ki kell nyomtatni.

Az illetékes hatóságnak rendszeresen elemeznie kell a 7. cikkben előírt ellenőrzések eredményeit. Ezen elemzések alapján az előállítás valamennyi szakaszában vagy a termékeken további vizsgálatokat végezhet.

Ezen ellenőrzések jellegét és gyakoriságát, valamint a mintavételi módszereket és a mikrobiológiai vizsgálatok végzésének módját a 20. cikkben megállapított eljárással kell meghatározni.

Az elemzések eredményeit jelentésben rögzítik, amelynek megállapításait és ajánlásait közlik a létesítmény üzemeltetőjével vagy igazgatójával, aki köteles megszüntetni a megállapított hiányosságokat a higiéniai feltételek javítása érdekében.

Az említett ellenőrzések elvégzése során az illetékes hatóságot segítheti a 64/433/EGK irányelv III. mellékletében vagy a 71/118/EGK irányelv III. mellékletében meghatározott szakmai képesítésekkel rendelkező kisegítő személyzet.

(3) Amennyiben az illetékes hatóság az I. melléklet V. fejezetének megfelelően végzett ellenőrzések során úgy találja, hogy az illetékesek az önellenőrzés alkalmával a II. és a IV. mellékletben meghatározott feltételeknek ismételten nem felelnek meg, fokozza a kérdéses létesítmény termelését ellenőrző intézkedéseket, és lefoglalhatja az I. melléklet VI. fejezetében említett állategészségügyi jelölést hordozó címkéket és más dolgokat.

Amennyiben 15 nap elteltével a húsfeldolgozó üzem termelése továbbra sem felel meg a fenti előírásoknak, az illetékes hatóság megtesz minden megfelelő intézkedést a jelzett hiányosságok kijavítására, és szükség esetén előírja a kérdéses létesítményből származó termékek hőkezelését. Ha ezen intézkedések nem megfelelőek, a létesítmény engedélyét felfüggesztik.

(4) Amennyiben az illetékes hatóság azt észleli, hogy az ezen irányelvben meghatározott higiéniai szabályokat nyilvánvalóan nem tartották be, vagy a megfelelő egészségügyi vizsgálatnak akadálya van:

i. felhatalmazást kap a berendezések és a helyiségek használatára vonatkozó intézkedésre, és arra, hogy meghozzon minden szükséges rendelkezést, amely lehet akár a termelés ütemének csökkentése vagy a termelési folyamat ideiglenes felfüggesztése is;

ii. ha ezen intézkedések vagy a 7. cikk (1) bekezdésének utolsó francia bekezdésében előírt intézkedések a helyzet orvoslására elégtelennek bizonyultak, szükség szerint átmenetileg felfüggeszti a szóban forgó termelési módra vonatkozó engedélyt.

Amennyiben a létesítmény üzemeltetője vagy igazgatója az észlelt hiányosságokat az illetékes hatóság által megállapított határidőn belül nem javítja ki, az illetékes hatóság visszavonja a létesítmény engedélyét.

A nevezett illetékes hatóság különösen köteles eleget tenni a 9. cikkben foglaltakkal összhangban végrehajtott valamennyi ellenőrzés megállapításainak.

Az engedély visszavonásáról értesítik a többi tagállamot és a Bizottságot.

(5) A hiányosságok ismétlődése esetén fokozza az ellenőrzést, és – adott esetben – eltávolítja az állat-egészségügyi jelölést tartalmazó címkéket, bélyegzőket vagy más dolgokat.

(6) Az e cikk végrehajtására vonatkozó rendelkezéseket, különösen a kisegítő személyzet által nyújtott segítségre vonatkozó részleteket, a 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban fogadják el.

9. cikk

A Bizottság szakértői helyszíni ellenőrzéseket végezhetnek az ezen irányelv egységes alkalmazásához szükséges mértékben és az illetékes hatóságokkal együttműködésben. Ebből a célból – a húsfeldolgozó üzemek reprezentatív százalékának ellenőrzésével – megvizsgálhatják, hogy az illetékes hatóságok egységes módon biztosítják-e a létesítmények ezen irányelv rendelkezéseinek, és különösen annak 7. cikkének (önellenőrzés) való megfelelést.

Ezek az ellenőrzések akkor is elvégezhetők, amikor a Bizottság szakértői egyéb, a közösségi jogszabályok által előírt ellenőrzéseket végeznek.

A Bizottság tájékoztatja a tagállamokat az elvégzett ellenőrzések eredményeiről.

Az a tagállam, amelynek területén ellenőrzés folyik, minden szükséges támogatást megad az abban részt vevő szakértőknek.

Az e cikk alkalmazására vonatkozó általános rendelkezéseket – különösen azokat, amelyek célja a nemzeti hatóságokkal való együttműködési eljárások szabályozása – a 20. cikkben meghatározott eljárásnak megfelelően kell elfogadni.

10. cikk

A belső piac megvalósításának céljával a Közösségen belüli kereskedelemben alkalmazható állat-egészségügyi ellenőrzésekről szóló, 1989. december 11-i 89/662/EGK irányelv rendelkezései alkalmazandók, különös tekintettel a rendeltetési tagállam által végzendő ellenőrzések végrehajtására, valamint az alkalmazandó biztonsági intézkedésekre.

11. cikk

Az ezen irányelv hatálya alá tartozó darált húshoz és előkészített húsokhoz az adalékanyagok hozzáadása a 94/36/EGK irányelvnek [1] megfelelően történik.

12. cikk

(1) Az ebben az irányelvben szereplő különös rendelkezések sérelme nélkül annak a gyanúja esetén, hogy ezen irányelv rendelkezéseit nem tartották be, illetve ha kétség merül fel az 1. cikkben említett termékek fogyasztásra alkalmasságát illetően, az illetékes hatóság minden általa célszerűnek tartott ellenőrzést elvégez.

(2) Minden tagállam meghatározza az ezen irányelv rendelkezéseinek megsértése esetén alkalmazandó szankciókat.

V. FEJEZET

A darált hús és az előkészített húsok Közösségbe való behozatalára vonatkozó rendelkezések

13. cikk

I. A tagállamok biztosítják, hogy csak abban az esetben engedélyezik a 3. cikk követelményeinek megfelelő, a származási húsfeldolgozó üzemben mélyhűtött darált hús, valamint az 5. cikk követelményeinek megfelelő, a származási húsfeldolgozó üzemben mélyhűtött előkészített húsok behozatalát, ha azok megfelelnek e fejezet követelményeinek.

A. A származási húsfeldolgozó üzem által nyújtott és a harmadik ország illetékes hatósága által a Közösségből származó, a 3. és az 5. cikkel összhangban kinyert termékek forgalomba hozatalára vonatkozó követelmények teljesítését illetően megerősített garanciákat a 20. cikkben meghatározott eljárásnak megfelelően kell engedélyezni.

B. Az A. pont egységes alkalmazása érdekében a következő bekezdések rendelkezései alkalmazandók:

1. A Közösségbe történő behozataluk érdekében a 3. cikkben említett mélyhűtött darált húsnak és az 5. cikkben említett mélyhűtött előkészített húsoknak:

a) olyan harmadik országokból vagy harmadik országok olyan részeiből kell érkezniük, amelyekből a behozatal a 91/494/EGK [2], a 92/118/EGK, a 72/462/EGK és a 92/45/EGK irányelvvel összhangban állat-egészségügyi okokból nem tiltott;

b) olyan harmadik országokból kell érkezniük, amelyek szerepelnek az előkészített húsokban használt hús behozatalára vonatkozóan követendő egészségügyi és állat-egészségügyi szempontokat szabályozó, és az ezen irányelvben meghatározott

[1] HL L 22., 1994.1.27., 43. o.
[2] HL L 268., 1991.9.24., 35. o.

garanciákat biztosító irányelveknek megfelelően összeállított listán;

c) a 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban kiállítandó olyan állat- és közegészségügyi bizonyítvánnyal kell rendelkezniük, amelyet kiegészít a hatósági állatorvos által aláírt nyilatkozat, amely szerint a darált hús, illetve előkészített húsok teljesítik a 3., illetve az 5. cikkben meghatározott követelményeket, az I. mellékletben meghatározott garanciákat biztosító létesítményből származnak, és azokat a származási húsfeldolgozó üzemben mélyhűtötték.

2. A következőket kell létrehozni a 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban:

a) a b) pont követelményeinek megfelelő létesítmények közösségi listája. E lista összeállításáig a tagállamok számára engedélyezett a 90/675/EGK irányelv 11. cikkének (2) bekezdésében meghatározott ellenőrzések, valamint a nemzeti jóváhagyásnak alárendelt létesítményekhez előírt nemzeti egészségügyi bizonyítvány fenntartása;

b) az ezen irányelvvel kapcsolatos egyedi feltételeket, a húsnak az emberi fogyasztásból való kizárását a 64/433/EGK és a 71/118/EGK irányelvvel összhangban lehetővé tevő feltételek kivételével. Ezek a feltételek és garanciák nem lehetnek enyhébbek a 3. és az 5. cikkben meghatározottaknál.

Az a) és b) pontban említett határozatok meghozataláig a 72/462/EGK irányelv alapján jóváhagyott létesítményekből származó olyan behozatal, amelyre vonatkozóan az illetékes hatóságok garantálni tudják, hogy megfelel ezen irányelv követelményeinek, a 22. cikkben meghatározott naptól engedélyezhető.

3. A Bizottság szakértői a tagállamok illetékes hatóságaival együttműködve helyszíni vizsgálatokat végeznek, hogy ellenőrizzék:

a) a harmadik ország által az előállítás és forgalomba hozatal feltételeire adott garanciákat;

b) hogy az (1) és a (2) bekezdés feltételei teljesülnek-e.

A tagállamok javaslata alapján a Bizottság nevezi ki a tagállamok ezen vizsgálatokért felelős szakértőit.

Az ellenőrzéseket a Közösség nevében végzik, amely viseli az ezzel kapcsolatban felmerült valamennyi költséget. Ezen ellenőrzések gyakoriságát és az ezekre vonatkozó eljárásokat a 20. cikkben leírt eljárással összhangban kell meghatározni.

4. A (3) bekezdésben említett ellenőrzések megszervezéséig a harmadik országokban végzett vizsgálatokra érvényes nemzeti szabályok továbbra is alkalmazandók, és az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság útján jelezni kell a higiéniás szabályok betartásával kapcsolatos bármely, e vizsgálatok során felfedezett hiányosságot.

II. A 19. cikkben meghatározott eljárás szerint lehet e cikk követelményeitől eltérni.

14. cikk

A 13. cikk I. pontja B. alpontjának 2. alpontja szerinti listában csak olyan harmadik országok vagy harmadik országok olyan részei szerepelhetnek:

a) amelyekből a 91/494/EGK irányelv 9-12. cikke, valamint a 72/462/EGK irányelv 14., 17. és 20. cikke szerint a behozatal nem tiltott;

b) amelyek a 72/462/EGK irányelv 3. cikkének (2) bekezdésével és a 91/494/EGK irányelv 9. cikkének (2) bekezdésével összhangban elismerték, hogy jogszabályaik, állatorvosi szolgálataik megszervezése, valamint felülvizsgálati szerveik, továbbá az ilyen szervek jogosítványai és a felettük gyakorolt felügyelet útján garantálni és érvényesíteni tudják hatályban lévő jogszabályaikat, vagy amelyeknek állatorvosi szolgálatai képesek garantálni a megfelelést a 3. és az 5. cikkben meghatározottakkal legalább egyenértékű egészségügyi követelményeknek.

15. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy a 3. cikkben említett mélyhűtött darált húst és az 5. cikkben említett mélyhűtött előkészített húsokat kizárólag akkor hozzák be a Közösségbe, ha:

– azokat a 13. cikk 1. bekezdése B. pontja 1. bekezdésének c) alpontjában meghatározott bizonyítvány kíséri,

– azok a 90/675/EGK irányelvben előírt ellenőrzéseken megfelelnek.

(2) E fejezet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáig:

– a darált hús behozatala továbbra is tiltott,

– továbbra is alkalmazni kell azokat a nemzeti szintű szabályokat, amelyek az előkészített húsoknak olyan harmadik országokból való behozatalára vonatkoznak, amelyekkel kapcsolatban Közösségi szinten nem fogadtak el ilyen követelményeket, feltéve hogy azok nem kedvezőbbek az 5. cikkben meghatározott rendelkezéseknél,

– a behozatalt a 90/675/EGK irányelv 11. cikkében meghatározott feltételek szerint kell végezni.

16. cikk

A 90/675/EGK irányelvben meghatározott általános elvek és szabályok alkalmazandók, különös tekintettel a tagállamok által elvégzendő vizsgálatok megszervezésére és nyomon követésére, valamint a végrehajtandó biztonsági intézkedésekre.

A 90/675/EGK irányelv 8. cikkének (3) bekezdésében előírt határozatok végrehajtásáig a behozatalt az ugyanazon irányelv 11. cikkének (2) bekezdésével összhangban kell lebonyolítani.

VI. FEJEZET

Záró rendelkezések

17. cikk

(1) A 71/118/EGK irányelv 5. cikke a következő (5) bekezdéssel egészül ki:

„(5) A tagállamok biztosítják, hogy a gépi úton kinyert hús csak akkor hozható kereskedelmi forgalomba, ha azt előzőleg a származási létesítményben vagy az illetékes hatóság által kijelölt bármely más létesítményben a 77/99/EGK irányelvnek megfelelően hőkezelésnek vetették alá."

(2) A 91/495/EGK irányelv 6. cikke a következő (4) bekezdéssel egészül ki:

„(4) A tagállamok biztosítják, hogy a gépi úton kinyert hús csak akkor hozható kereskedelmi forgalomba, ha azt előzőleg a származási létesítményben vagy az illetékes hatóság által kijelölt bármely más létesítményben a 77/99/EGK irányelvnek megfelelően hőkezelésnek vetették alá."

18. cikk

(1) A mellékletek rendelkezései nem alkalmazandók a Görög Köztársaság egyes szigetein, vagy egyes francia tengerentúli megyékben és területeken található húsfeldolgozó üzemek esetében, ahol az ilyen létesítmények kizárólag helyi fogyasztásra termelnek.

(2) Az (1) bekezdés alkalmazására vonatkozó intézkedéseket a 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban kell elfogadni.

Ugyanezen eljárás szerint elhatározható az (1) bekezdés módosítása a közösségi előírások fokozatos kiterjesztése céljából a fent említett szigeteken és területrészeken elhelyezkedő valamennyi húsfeldolgozó üzemre.

19. cikk

A mellékleteket a Tanács a Bizottság javaslata alapján, minősített többséggel módosítja, különösen azoknak a technikai és tudományos fejlődéshez igazítása céljából.

20. cikk

(1) Az e cikkben meghatározott eljárás alkalmazásakor az ügyet az elnök vagy saját kezdeményezésére, vagy pedig egy tagállam kérésére haladéktalanul a 68/361/EGK határozattal [1] felállított Állat-egészségügyi Állandó Bizottság (a továbbiakban: „a bizottság") elé terjeszti.

(2) A Bizottság képviselője tervezetet nyújt be a bizottsághoz a szükséges intézkedésekről. A bizottság a tervezetre vonatkozó véleményét az elnök által az ügy sürgősségére tekintettel meghatározott határidőn belül alakítja ki. Az olyan határozatok esetében, amelyeket a Bizottság javaslata alapján a Tanácsnak kell elfogadnia, a véleményt a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdésében megállapított többséggel fogalmazzák meg. A bizottságban a tagállamok képviselőinek szavazatait az említett cikkben meghatározott módon kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) a) A Bizottság a tervezett intézkedéseket elfogadja, ha azok összhangban vannak a bizottság véleményével.

b) Ha a tervezett intézkedések nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy a bizottság nem nyilvánított véleményt, a Bizottság a meghozandó intézkedésekről haladéktalanul javaslatot terjeszt a Tanács elé. A Tanács minősített többséggel határoz.

Amennyiben a javaslat Tanács elé terjesztésétől számított három hónapon belül a Tanács nem döntött, a javaslatot a Bizottság fogadja el, kivéve ha a Tanács egyszerű többséggel visszautasította az említett intézkedéseket.

21. cikk

A Tanács a Bizottság javaslata alapján minősített többséggel hozott döntés alapján eljárva 1996. január 1-jéig megállapítja az alábbi egészségügyi szabályokat:

a) húsalapú termék előállítására szánt kolbászhús előállítása és forgalomba hozatala;

b) a gépi úton kinyert hús előállítása és felhasználása.

[1] HL L 255., 1968.10.18., 23. o.

22. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 1996. január 1. előtt megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezen intézkedéseket, azokban hivatkozni kell ezen irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

A tagállamok közlik a Bizottsággal nemzeti joguknak azokat a főbb rendelkezéseit, amelyeket az irányelv által szabályozott területen fogadnak el.

23. cikk

A 88/657/EGK irányelv 1996. január 1-jétől hatályát veszti.

24. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1994. december 14-én.

a Tanács részéről

az elnök

J. BORCHERT

I. MELLÉKLET

I. FEJEZET

A darált húst előállító létesítmények jóváhagyására vonatkozó különös feltételek

1. Húsfeldolgozó üzemek a 2. cikk (2) bekezdésének d) pontja értelmében:

A 64/433/EK irányelv I. melléklete I. és III. fejezetében meghatározott feltételek teljesítésén túlmenően az előállító üzemeknek legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

a) a daraboló helyiségtől elkülönített, adatrögzítő hőmérővel vagy távhőmérővel felszerelt helyiség a daráláshoz és a védőcsomagoláshoz.

Azonban az illetékes hatóság engedélyezheti a hús darálását a daraboló helyiségben, feltéve hogy a darálást külön, egyértelműen leválasztott területen végzik;

b) csomagolóhelyiség, kivéve ha teljesülnek a 64/433/EGK irányelv I. melléklete XII. fejezetének 63. pontjában meghatározott feltételek;

c) helyiség vagy szekrény a só tárolásához;

d) az ezen irányelvben meghatározott hőmérsékletek betartását lehetővé tevő hűtőberendezés.

2. A 77/99/EGK irányelv A. mellékletének I. fejezetében meghatározott általános feltételeken túlmenően az önálló termelőegységeknek legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:

a) a 77/99/EGK irányelv B. melléklete I. fejezetének 1. pontjának megfelelő helyiségek; valamint

b) az e fejezet (1) bekezdés a) pontjában leírt helyiségek.

3. A létesítményekben lévő dolgozók, helyiségek és berendezések higiéniájára a 64/433/EK irányelv I. mellékletének V. fejezetében meghatározott szabályok alkalmazandók.

A darált hús kézi előkészítésében részt vevő dolgozóknak ezenfelül az orrot és szájat eltakaró maszkot kell viselniük. Az illetékes hatóság továbbá kötelezheti a dolgozókat akár egyszer használatos, akár tisztítható és fertőtleníthető, sima felületű, nedvességálló kesztyű viselésére.

II. FEJEZET

A darált hús előállításának feltételei

1. A húst a 7. cikkel összhangban darabolás vagy darálás előtt meg kell vizsgálni. A hús darálása előtt minden szennyezett vagy feltehetően szennyezett részt el kell távolítani, és meg kell semmisíteni.

2. A darált hús nem állítható elő vágási melléktermékből, húsnyesedékből, vagy a csontokról géppel lefejtett maradványhúsokból.

Különösen nem készíthető a 64/433/EGK irányelv 5. cikkében említett húsból vagy szarvasmarhafélék, sertés, juh vagy kecske alábbi részeinek húsából: a fej izmaiból a rágóizmok kivételével, valamint a has középvonalának nem izmos részéből, a mellső és hátsó lábtőcsontok és környékük nem izmos részeiből, valamint a csontról lefejtett húsnyesedékből. A rekeszizmot – a savós hártya eltávolítása után – és a rágóizmot kizárólag a cysticercosis-vizsgálat elvégzése után szabad felhasználni. A nyers hús nem tartalmazhat csontszilánkokat.

Amennyiben a húsnak az I. fejezetben említett helyiségbe kerülésétől a késztermék hűtő vagy mélyhűtő eljárásnak alávetéséig szükséges műveleteket egy órán belül elvégzik, a hús belső hőmérséklete nem lehet magasabb + 7 °C-nál, az előállító helyiségek hőmérséklete pedig + 12 °C-nál. Az illetékes hatóság egyes esetekben hosszabb időtartamot is engedélyezhet, ahol ezt a só hozzáadása technikailag megalapozza, feltéve hogy ez az eltérés nem érinti az egészségügyi szabályokat.

Amennyiben e műveletek tartama egy órát vagy az illetékes hatóság által az előző albekezdéssel összhangban engedélyezett időtartamot meghaladja, a nyers hús nem használható fel addig, amíg annak belső hőmérsékletét legfeljebb + 4 °C-ra nem csökkentették.

3. A darált hús csak egy alkalommal mélyhűthető.

4. A darált húst közvetlenül az előállítás után higiénikusan csomagolni kell, csomagolás után pedig le kell hűteni a 3. cikk (2) bekezdésének c) pontjában meghatározott hőmérsékletre, és azon kell tárolni.

III. FEJEZET

Az előkészített húsokat előállító létesítmények jóváhagyására vonatkozó különös feltételek

1. A 2. cikk (2) bekezdésének d) pontja szerinti húsfeldolgozó üzemeknek rendelkezniük kell olyan helyiségekkel, amelyek legalább az alábbi követelményeket kielégítik:

   a) A 64/433/EGK irányelv I. mellékletének I. és III. fejezete; vagy

   b) A 71/118/EGK irányelv I. mellékletének I. és III. fejezete; vagy

   c) A 92/45/EGK irányelv I. mellékletének I. fejezete és IV. fejezet 1. pontja;

   valamint rendelkezniük kell:

   – a daraboló helyiségtől elkülönített, adatrögzítő hőmérővel vagy távhőmérővel felszerelt helyiséggel előkészített húsok előállításához, egyéb élelmiszerek hozzáadásához és védőcsomagoláshoz.

     Azonban az illetékes hatóság engedélyezheti előkészített húsok előállítását a daraboló helyiségben, feltéve hogy az előállítást külön, egyértelműen leválasztott területen végzik. A bontott baromfi fűszerezése a vágóhelyiségtől egyértelműen elválasztott helyiségben engedélyezhető,

   – csomagolóhelyiséggel, amennyiben nem teljesülnek a 64/433/EGK irányelv I. melléklete XII. fejezetének 63) pontjában vagy a 71/118/EGK irányelv I. melléklete XIV. fejezetének 74) pontjában vagy pedig a 92/45/EGK irányelv I. melléklete VIII. fejezetének 5) pontjában meghatározott feltételek,

   – tárolóhelyiséggel az ízesítőszerek és egyéb tisztított, felhasználásra kész élelmiszerek számára,

   – hűtőhelyiségekkel az alábbiak tárolására:

     – az 5. cikk (1) bekezdésének a) pontjában említett friss hús,

     – előkészített húsok,

   – az ezen irányelvben meghatározott hőmérséklet betartását biztosító hűtőberendezés.

2. Az önálló termelési egységeknek meg kell felelniük a 77/99/EGK irányelv A. melléklete I. fejezete és B. melléklete I. fejezete követelményeinek.

3. A létesítményben lévő dolgozók, helyiségek és berendezések higiéniája tekintetében a 64/433/EGK vagy a 71/118/EGK irányelv I. mellékletének V. fejezetében vagy a 92/45/EGK irányelv II. fejezetében meghatározott szabályok analógiával alkalmazandók.

   Az előkészített húsok kézi gyártásában részt vevő dolgozóknak ezenfelül az orrot és szájat eltakaró maszkot kell viselniük. Az illetékes hatóság továbbá kötelezheti a dolgozókat akár egyszer használatos, akár tisztítható és fertőtleníthető, sima felületű, nedvességálló kesztyű viselésére.

IV. FEJEZET

Az előkészített húsok előállítására vonatkozó különös követelmények

A III. fejezet általános követelményeinek betartásán túlmenően a gyártás fajtájától függően:

a) az előkészített húsok gyártása a hőmérséklet-ellenőrzés feltétele mellett történjen;

b) az előkészített húsokat úgy kell szállítási egységekbe csomagolni, hogy bármiféle szennyeződésnek elejét vegyék;

c) az előkészített húsok kizárólag egy alkalommal mélyhűthetők, és legfeljebb 18 hónapig hozhatók kereskedelmi forgalomba;

d) az előkészített húsokat közvetlenül az előállítás után a VII. fejezet szerint csomagolni kell, csomagolás után pedig le kell hűteni az 5. cikk (1) bekezdésének d) pontjában meghatározott hőmérsékletre.

V. FEJEZET

Ellenőrzés

1. Az illetékes hatóság ellenőrzi a darált húst és előkészített húsokat előállító húsfeldolgozó üzemeket, amelynek során köteles biztosítani ezen irányelv követelményeinek teljesülését és különösen:

   a) ellenőrizni:

      i. a helyiségek és a berendezések tisztaságát és a dolgozók higiéniáját;

      ii. a létesítmény által az ezen irányelv 7. cikkével összhangban elvégzett ellenőrzések hatékonyságát, különösen az eredmények megvizsgálása és mintavétel útján;

      iii. a darált hús és az előkészített húsok mikrobiológiai és higiéniai állapotát;

      iv. a darált hús és az előkészített húsok megfelelő húsbélyegzését;

      v. a tárolási és szállítási feltételeket;

   b) a hivatalos ellenőrzések keretein belül az önellenőrzés eredményeinek megerősítésére szolgáló laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges bármely mintát levenni;

   c) bármely más, az ezen irányelv betartásához szükségesnek ítélt vizsgálatot elvégezni, figyelemmel arra, hogy a mikrobiológiai vizsgálatok eredményét darált hús esetében a II. mellékletben, előkészített húsok esetében a IV. mellékletben meghatározott kritériumok alapján az illetékes hatóságnak ki kell értékelnie.

2. Az illetékes hatóság számára mindenkor szabad bejárást kell biztosítani a hűtőházakba és valamennyi munkahelyre ezen előírások pontos betartásának ellenőrzése céljából.

VI. FEJEZET

Jelölés és címkézés

1. A darált húst és az előkészített húsokat a védőcsomagoláson vagy a csomagoláson állat-egészségügyi jelöléssel kell ellátni.

2. Közösségi állat-egészségügyi jelölést kizárólag a 8. cikkel összhangban engedélyezett húsfeldolgozó üzemben előállított, a 3. cikkel összhangban nyert darált hús és az 5. cikkel összhangban nyert előkészített húsok kaphatnak. Ennek az állat-egészségügyi jelölésnek meg kell felelnie:

   a) darált hús esetében a 64/433/EGK irányelv I. melléklete XI. fejezete 50. pontjának;

   b) előkészített húsok esetében:

      i. ha azok vágóállatok húsából vagy tenyésztett vadhúsból készülnek, a 64/433/EGK irányelv I. melléklete XI. fejezete 50. pontjának;

      ii. amennyiben azok baromfihúsból, illetve kistestű tenyésztett szárnyas vagy prémes vadak húsából készültek, a 71/118/EGK irányelv I. melléklete XII. fejezete 66. pontjának;

      iii. amennyiben azok lőtt vad húsából készültek, a 92/45/EGK irányelv I. melléklete VII. fejezete 2. pontjának.

3. Amennyiben a darált húst és az előkészített húsokat önálló termelőegységben állítják elő, az állat-egészségügyi jelölésnek tartalmaznia kell a 8. cikk (1) bekezdése szerint az illetékes hatóság által kiadott engedély számát.

4. A 79/112/EGK irányelv sérelme nélkül előkészített húsok esetén vizsgálati célokból az alábbi adatokat kell láthatóan és olvashatóan feltüntetni a csomagoláson, amennyiben azok nem derülnek ki egyértelműen a 79/112/EGK irányelvvel összhangban a kereskedelmi megnevezésből vagy az összetevők felsorolásából: azt a fajt, amelyből a húst nyerték, keverék esetén az egyes fajok százalékát, valamint a nem a végső fogyasztó számára szánt csomagoláson az elkészítés időpontját.

   A nyers kolbászfélék és kolbászhús kivételével az e fejezetben meghatározott állat-egészségügyi jelöléssel ellátott darált húsból készült darált hús és előkészített húsok esetében a címkén a következő szövegnek is szerepelnie kell:

– „zsírtartalom legfeljebb… %”,

– „a kollagén és a hús fehérje-aránya legfeljebb… %”.

VII. FEJEZET

Védőcsomagolás és csomagolás

1. A csomagolásnak (például ládák, kartondobozok) meg kell felelnie valamennyi higiéniai előírásnak, valamint különösen:

   – nem változtathatja meg a darált hús és az előkészített húsok érzékszervi tulajdonságait,

   – nem lehet alkalmas az emberi egészségre ártalmas anyagoknak a darált húsra és az előkészített húsokra való átvitelére,

   – elég erősnek kell lennie a darált hús és az előkészített húsok szállítás és kezelés alatti hatásos védelmének biztosítására.

2. A csomagolás nem használható újból darált húshoz és előkészített húsokhoz, hacsak nem könnyen tisztítható, előzőleg megtisztított és fertőtlenített, korrózióálló anyagból készült.

3. A védőcsomagolással ellátott darált húst vagy előkészített húsokat csomagolni kell.

4. Amennyiben azonban a védőcsomagolás a csomagolás valamennyi védelmi feltételének eleget tesz, nem kell átlátszónak és színtelennek lennie, illetve nem szükséges egy második tárolóba helyezni, feltéve hogy a fenti 1. pont egyéb feltételei teljesülnek.

VIII. FEJEZET

Tárolás

1. A darált húst és az előkészített húsokat közvetlenül a védőcsomagolás és/vagy csomagolás után hűteni kell. A darált húst a 3. cikk (2) bekezdésének c) pontjában jelzett, az előkészített húsokat pedig az 5. cikk (1) bekezdésének d) pontjában jelzett hőmérsékleten kell tárolni.

2. A darált hús és az előkészített húsok mélyhűtése kizárólag az előállító létesítmények, az önálló termelőegységek vagy pedig az engedéllyel rendelkező hűtőházak helyiségeiben végezhető.

3. A hűtőházakban a darált hús és az előkészített húsok kizárólag akkor tárolhatók más élelmiszerekkel együtt, ha a csomagolás módja biztosítja, hogy ez nem hat kedvezőtlenül a darált húsra és az előkészített húsokra.

IX. FEJEZET

Szállítás

1. A darált húst és az előkészített húsokat olyan módon kell szállítani, hogy a szállítás során – a szállítás időtartamára és körülményeire, valamint az alkalmazott fuvareszközökre tekintettel – védve legyenek bármely szennyezéstől vagy kedvezőtlen hatástól. A darált hús és az előkészített húsok szállítására használt járműveket különösen úgy kell felszerelni, hogy biztosítsák, hogy az ezen irányelvben meghatározott hőmérsékletet a szállítás közben nem lépik túl, továbbá adatrögzítő hőmérővel kell felszerelni őket az utóbbi követelmény teljesülésének rögzítésére.

2. A tagállamok az (1) bekezdéstől eltérve engedélyezhetik az 5. cikk (5) bekezdésében említett létesítményekből származó előkészített húsok ezen irányelvben meghatározottnál magasabb hőmérsékleten történő szállítását valamely húsfeldolgozó üzemből vagy önálló előállító egységből a közeli kiskereskedésekbe vagy helyi közösségek számára, feltéve hogy az ilyen szállítás nem tart egy óránál tovább.

3. Valamely harmadik országon keresztül történő szállítás esetén, illetve amennyiben a húsfeldolgozó üzem állat-egészségügyi okok miatt korlátozások alatt álló területen helyezkedik el, a fuvareszköznek lezártan kell maradnia.

II. MELLÉKLET

ÖSSZETÉTELI ÉS MIKROBIOLÓGIAI KÖVETELMÉNYEK

I. **Napi átlag alapján ellenőrzött összetételi követelmények**

	Zsírtartalom	Állati fehérje és húsprotein aránya
– sovány darált hús	≤ 7 %	≤ 12
– darált marha színhús	≤ 20 %	≤ 15
– sertéshúst tartalmazó darált hús	≤ 30 %	≤ 18
– egyéb fajokból kinyert darált hús	≤ 25 %	≤ 15

II. **Mikrobiológiai követelmények**

A húsfeldolgozó üzemeknek és az önálló termelő egységeknek biztosítaniuk kell, hogy a 7. cikk (3) bekezdésében előírt ellenőrzések alatt és a lent meghatározott értelmezési módszereknek megfelelően a darált hús megfelel a következő feltételeknek:

	M [a]	m [b]
Aerób mesophil baktériumok: n [c] = 5; c [d] = 2	5×10^6/g	5×10^5/g
Escherichia coli n = 5; c = 2	5×10^2/g	50/g
Szalmonella n = 5; c = 0	10 grammban nem kimutatható	
Staphylococcus aureus: n = 5; c = 2	5×10^3/g	10^2/g

[a] M = elfogadhatósági küszöb, amelyen felül az eredmények nem tekinthetők kielégítőnek, ahol M egyenlő 10 m, amennyiben a számlálás szilárd közegben történt, továbbá M egyenlő 30 m, amennyiben a számlálás folyékony közegben történt.

[b] m = küszöbérték, amely alatt minden eredmény kielégítőnek számít.

[c] n = a mintát alkotó egységek száma.

[d] c = a mintában az m és M közötti értékeket adó egységek száma.

A mikrobiológiai elemzések eredményeit az alábbiak szerint kell értelmezni:

A. A fertőzöttség három kategóriája létezik az aerób mesophil baktériumokra, az *Escherichia coli* – ra és a *Staphylococcus aureus* – ra, úgymint:

– az m kritériumig bezárólag,

– az m kritérium és az M küszöb között,

– az M küszöb felett.

1. A szállítmány minősége:

a) kielégítőnek tekinthető, amennyiben szilárd közeg használatakor valamennyi mért érték kisebb vagy egyenlő, mint 3 m, vagy folyékony halmazállapot használatakor 10 m;

b) elfogadhatónak tekinthető, amennyiben az összes megfigyelt érték:

i. 3 m és 10 m (= M) között van szilárd halmazállapotban;

ii. 10 m és 30 m (= M) között van folyékony halmazállapotban;

és amennyiben c/n kisebb vagy egyenlő, mint 2/5, ahol n = 5 és c = 2 vagy bármely más ugyanolyan pontos vagy pontosabb érték, amelyet a Tanács a 19. cikkben meghatározott eljárással összhangban elismer.

2. A szállítmány minősége nem megfelelő:

   – valamennyi olyan esetben, ahol M-et meghaladó értékeket észleltek,

   – amennyiben c/n > .

   Mindazonáltal, ahol ez utóbbi küszöböt + 30 °C-on lépték át az aerób mikroorganizmusokat illetően, miközben minden egyéb feltétel teljesült, a küszöb ezen átlépését további értelmezés tárgyává kell tenni, különösen a nyers termékek esetében.

   A termék bármely olyan esetben mérgezőnek vagy romlottnak tekintendő, ha a fertőzöttség eléri az S mikróbás határértéket, amelyet általános célokból 10^3 m értékben határoztak meg.

   A Staphylococcus aureus esetében az S értéke soha nem haladhatja meg az 5×10^4 – t.

   Az elemzési technikákhoz kapcsolódó tűréshatárok az M és az S értékeire nem alkalmazhatók.

B. A szalmonella esetében két kategória létezik, megengedett kategória-tűréshatár nélkül:

   – „Nem kimutatható…-ban/ben”: az eredmény kielégítőnek tekinthető,

   – „Kimutatható…-ban/ben”: az eredmény nem tekinthető kielégítőnek.

III. MELLÉKLET

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY DARÁLT HÚSRÓL [1]

Száma: .....

Exportáló ország: .....

Minisztérium: .....

Illetékes főosztály: .....

Hivatkozás [2]: .....

I. **A darált hús azonosítása**

A termékek a következő állatfaj húsából készültek: .....
(állatfaj)

A termékek jellege [3]: .....

A csomagolás jellege: .....

Az egyes tételek vagy csomagok száma: .....

Tárolási és szállítási hőmérséklet: .....

Tárolhatósági idő: .....

Nettó súly: .....

II. **A darált hús eredete**

A jóváhagyott előállító létesítmény, illetve létesítmények címe és jóváhagyási száma: .....

.....

.....

Szükség esetén:

Az engedélyezett hűtőház, illetve hűtőházak címe és jóváhagyási száma:

.....

.....

.....

III. **A darált hús rendeltetési helye**

A darált hús

feladási helye: .....
(feladás helye)

rendeltetési helye: .....
(rendeltetési ország)

A szállításhoz igénybe vett szállítóeszközök: [4] .....

---

[1] A 94/65/EK irányelv 2. cikke értelmében.

[2] Kitöltése nem kötelező.

[3] A 94/65/EK irányelv 3. cikke (2) bekezdésének e) pontjában meghatározott szavakkal töltendő ki.

[4] Jelölje meg a számot vagy nyilvántartási számot (vasúti kocsik és teherautók), a járatszámot (repülőgép) vagy a nevet (hajó). Ezt az adatot átrakodás esetén frissíteni kell.

A feladó neve és címe: .....

.....

.....

A címzett neve és címe: .....

.....

.....

IV. **Egészségügyi bizonyítvány**

Alulírott igazolom, hogy a fentiekben leírt darált húst:

a) a 94/65/EK irányelvben meghatározott különleges feltételek szerinti nyers húsból készítették;

b) a Görög Köztársaságba szánták (1).

Kelt: ....., ...
(hely) (dátum)

.....
(A hatósági állatorvos bélyegzője és aláírása)
(Név nyomtatott nagybetűkkel)

(1) Megfelelő esetben.

IV. MELLÉKLET

MIKROBIOLÓGIAI KRITÉRIUMOK

A húsfeldolgozó üzemeknek és az önálló termelő egységeknek biztosítaniuk kell, hogy a 7. cikk (3) bekezdésében meghatározott ellenőrzések ideje alatt és a II. mellékletben meghatározott értelmezési módszerekkel összhangban az előkészített húsok az alábbi kritériumoknak feleljenek meg:

Előkészített húsok	M (1)	m (2)
Escherichia coli n = 5; c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Staphylococcus aurei n = 5; c = 1	5×10^3/g	5×10^2/g
Szalmonella n = 5; c = 0	1 grammban nem kimutatható	

(1) M = elfogadhatósági küszöb, amelyen felül az eredmények nem tekinthetők kielégítőnek, ahol M egyenlő 10 m, amennyiben a számlálás szilárd közegben történt, továbbá M egyenlő 30 m, amennyiben a számlálás folyékony közegben történt.
(2) m = küszöbérték, amely alatt minden eredmény kielégítőnek számít.

A Tanács a Bizottság javaslata alapján eljárva 1995. december 31. előtt felülvizsgálja a szalmonella hiányát illetően az előkészített húsokra alkalmazandó kritériumokat.

V. MELLÉKLET

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY ELŐKÉSZÍTETT HÚSOKHOZ [1]

Száma: .....

Exportáló ország: .....

Minisztérium: .....

Illetékes főosztály: .....

Hivatkozás [2] .....

I. **Az előkészített húsok azonosítása**

A termékek a következő állatfaj húsából készültek: .....
(állatfaj)

A termékek jellege [3]: .....

A csomagolás jellege: .....

Az egyes tételek vagy csomagok száma: .....

Tárolási és szállítási hőmérséklet: .....

Tárolhatósági idő: .....

Nettó súly: .....

II. **Az előkészített húsok eredete**

A jóváhagyott előállító létesítmény, illetve létesítmények címe és jóváhagyási száma: .....

.....

.....

Szükség esetén:

Az engedélyezett hűtőház, illetve hűtőházak címe és jóváhagyási száma:

.....

.....

.....

III. **Az előkészített húsok rendeltetési helye**

Az előkészített húsok

feladási helye .....
(feladás helye)

rendeltetési helye .....
(rendeltetési ország)

A szállításhoz igénybe vett szállítóeszközök: [4] .....

---

[1] A 94/65/EK irányelv 2. cikke értelmében.

[2] Kitöltése nem kötelező.

[3] A 94/65/EK irányelv 3. cikke (2) bekezdésének e) pontjában meghatározott szavakkal töltendő ki.

[4] Jelölje meg a számot vagy nyilvántartási számot (vasúti kocsik és teherautók), a járatszámot (repülőgép) vagy a nevet (hajó). Ezt az adatot átrakodás esetén frissíteni kell.

A feladó neve és címe: .....

.....

.....

A címzett neve és címe: .....

.....

.....

IV. **Egészségügyi bizonyítvány**

Alulírott igazolom, hogy a fentiekben leírt előkészített húsokat:

a) a 94/65/EK irányelvben meghatározott különleges feltételek szerinti nyers húsból készítették;

b) a Görög Köztársaságba szánták ([1]).

Kelt: ....., ...
(hely) (dátum)

.....
(A hatósági állatorvos bélyegzője és aláírása)
(Név nyomtatott nagybetűkkel)

([1]) Megfelelő esetben.