31994L0065

L 368/10 EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS 1994 12 31

TARYBOS DIREKTYVA 94/65/EB
1994 m. gruodžio 14 d.
nustatanti maltos mėsos bei mėsos gaminių gamybos ir pateikimo į rinką reikalavimus

EUROPOS SĄJUNGOS TARYBA,

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

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą [1],

atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę [2],

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

kadangi malta mėsa ir mėsos gaminiai yra įtraukti į Sutarties II priedo produktų sąrašą; kadangi maltos mėsos ir mėsos gaminių gamyba ir prekyba jais yra svarbus dalies žemdirbių pajamų šaltinis;

kadangi norint užtikrinti racionalų tokios mėsos gamybos pramonės vystymąsi ir padidinti produktyvumą, reikia nustatyti visuomenės sveikatos apsaugos taisykles dėl tokios mėsos gamybos ir jos pateikimo į rinką visoje Bendrijoje;

kadangi tokių taisyklių nustatymas pagerina visuomenės sveikatos apsaugą ir todėl palengvina vidaus rinkos sukūrimą;

kadangi siekiant šio tikslo, būtina panaikinti 1988 m. gruodžio 14 d. Tarybos direktyvą 88/657/EEB, nustatančią maltos, smulkesniais kaip 100 g mėsos gabalėliais supjaustytos mėsos ir jos ruošinių gamybos bei prekybos reikalavimus ir iš dalies pakeičiančią Direktyvas 64/433/EEB, 71/118/EEB ir 72/462/EEB [4], ir ją pakeisti šia direktyva;

kadangi jokiu būdu, išskyrus apdorojimą šalčiu, neapdorotai mėsai yra taikomi Direktyvų 64/433/EE [5] ir 71/118/EEB [6] reikalavimai; kadangi produktams, kurių apdorojimo metu pakinta šviežios mėsos savybės, yra taikomos Direktyvos 77/99/EEB [7] nuostatos; kadangi ir kitų produktų, ar tai būtų malta mėsa, ar mėsos gaminiai, gamybą turėtų reglamentuoti šios direktyvos nuostatos;

kadangi, atsižvelgiant į vartojimo įpročius kai kuriose valstybėse narėse ir pavojų, kurį gali kelti kai kurie tik šiek tiek apvirus valgomi produktai, maltai mėsai ir mėsos gaminiams, kuriais leidžiama prekiauti, turėtų būti taikomi labai griežti reikalavimai;

kadangi pagrindinis kriterijus, kurį turi nustatyti Bendrija, norėdama, kad gerai veiktų vidaus rinka, yra labai gera vartotojų apsauga;

kadangi taikomi 1978 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyvos 79/112/EEB dėl valstybių narių teisės aktų, susijusių su galutiniam vartotojui skirtų maisto produktų ženklinimu etiketėmis, pateikimu ir reklama, suderinimo [8] ir 1989 m. birželio 14 d. Tarybos direktyvos 89/396/EEB dėl nuorodų ar žymų maisto produkto partijai identifikuoti [9], reikalavimai;

kadangi turėtų būti pateikta įmonių, atitinkančių šioje direktyvoje išdėstytus sveikatos reikalavimus, patvirtinimo sistema ir patikrinimo Bendrijoje tvarka, užtikrinanti, kad būtų laikomasi nustatytų patvirtinimo sąlygų;

kadangi ši sistema turėtų būti pagrįsta įmonių savikontrolės principu;

kadangi mėsos produktų ženklinimas sveikumo ženklu yra geriausias būdas įtikinti kompetentingą paskirties šalies instituciją, jog siunta atitinka šios direktyvos nuostatas; kadangi norint patikrinti kai kurių produktų paskirtį, vertėtų įvesti ir sveikatos sertifikatą;

kadangi privalu taikyti 1990 m. gruodžio 10 d. Tarybos direktyvoje 90/675/EEB, nustatančioje principus, reglamentuojančius

(1) OL C 84, 1990 4 2, p. 120 ir OL C 288, 1991 11 6, p. 3.
(2) OL C 183, 1991 7 15, p. 59.
(3) OL C 225, 1990 9 10, p. 1.
(4) OL L 382, 1988 12 31, p. 3.
(5) OL L 121, 1964 7 29, p. 2012/64.
(6) OL L 55, 1971 3 8, p. 23.
(7) OL L 26, 1977 1 31, p. 85.
(8) OL L 33, 1979 2 8, p. 1.
(9) OL L 186, 1989 6 30, p. 21.

produktų, įvežamų į Bendriją iš trečiųjų šalių, veterinarinių patikrinimų organizavimą [1], nustatytas taisykles, principus ir apsaugos priemones;

kadangi Direktyvoje 89/662/EEB [2] nustatytas taisykles reikėtų taikyti ir prekiaujant tarp Bendrijos narių;

kadangi derėtų nustatyti importui iš trečiųjų šalių taikytinas taisykles;

kadangi Komisijai reikėtų patikėti užduotį priimti tam tikras šios direktyvos įgyvendinimo priemones; kadangi todėl reikėtų nustatyti artimo ir efektyvaus bendradarbiavimo tarp Komisijos ir valstybių narių Veterinarijos nuolatiniame komitete tvarką,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

I SKYRIUS

1 straipsnis

1. Šioje direktyvoje yra išdėstomos mėsos gaminių ir maltos mėsos gamybos, jų pateikimo į rinką Sąjungoje ir importo taisyklės.

2. Ši direktyva netaikoma tiems mėsos gaminiams ir maltai mėsai, kurie yra gaminami mažmeninės prekybos parduotuvėse arba patalpose prie prekybos taškų ir kurie yra skirti tiesiogiai parduoti galutiniam vartotojui, nes šiuo atveju sveikatos patikrinimai yra atliekami pagal nacionalines mažmeninės prekybos priežiūros taisykles.

3. Ši direktyva netaikoma mechaniškai regeneruotai pramoniniam naudojimui skirtai mėsai, kuri yra termiškai apdorojama pagal Direktyvos 77/99/EEB nuostatas patvirtintose įmonėse.

4. Ši direktyva nereglamentuoja ir nacionalinių taisyklių, taikomų maltos mėsos gamybai ir pateikimui į rinką tais atvejais, kai ji yra naudojama kaip žaliava 21 straipsnio a punkte minėtiems produktams gaminti.

2 straipsnis

Šioje direktyvoje:

1) prireikus yra naudojami Direktyvų 64/433/EEB, 71/118/EEB ir 72/462/EEB [3] 2 straipsnyje pateikti apibrėžimai;

2) naudojami tokie apibrėžimai:

a) malta mėsa: mėsa, kuri buvo sumalta į mažus gabalėlius arba susmulkinta mėsmalėje, turinčioje spiralinį graižtą;

b) mėsos gaminiai: mėsa, kaip apibrėžta Direktyvų 64/433/EEB, 71/118/EEB ir 92/45/EEB [4] 2 straipsnyje, ir mėsa, atitinkanti Direktyvos 91/495/EEB [5] 3, 6 ir 8 straipsnių reikalavimus, į kurią yra pridėta maisto produktų, prieskonių ar priedų arba kurios vidinė ląstelių struktūra dėl apdorojimo nepakito ir ji neprarado šviežios mėsos savybių;

c) prieskoniai: valgomoji druska, garstyčios, prieskoniai ir aromatinių prieskonių ekstraktai, aromatinės žolelės ir jų ekstraktai;

d) gamybos įmonė: bet kokia įmonė, gaminanti maltą mėsą ar mėsos gaminius:

— kuri yra mėsos išpjaustymo įmonėje ir atitinka šios direktyvos I priedo I skyriaus reikalavimus,

— kuri mėsos gaminius gamina įmonėje, atitinkančioje šios direktyvos I priedo III skyriaus reikalavimus,

— kuri, nebūdama įmonėje arba jos patalpose, patvirtintose pagal Direktyvų 64/433/EEB, 71/118/EEB arba 77/99/EEB reikalavimus, atitinka šios direktyvos I priedo I skyriaus 2 poskyrio arba III skyriaus 2 poskyrio reikalavimus;

e) prekyba: prekyba tarp valstybių narių, kaip apibrėžta Sutarties 9 straipsnio 2 dalyje;

f) kompetentinga institucija: centrinė valstybės narės valdžios institucija, turinti teisę atlikti veterinarinius patikrinimus arba bet kuri kita institucija, kuriai ji perdavė tokius įgaliojimus.

II SKYRIUS

Maltos mėsos pateikimas į rinką

3 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė užtikrina, kad būtų prekiaujama tik šviežia galvijų, kiaulių, avių ar ožkų malta mėsa, atitinkančia tokius reikalavimus:

[1] OL L 373, 1990 12 31, p. 1.
[2] OL L 395, 1989 12 30, p. 13.
[3] OL L 302, 1972 12 31, p. 28.
[4] OL L 268, 1992 9 14, p. 35.
[5] OL L 268, 1991 9 24, p. 41.

a) ji turi būti paruošta iš skersaruožio raumens ([a]) – išskyrus širdies raumenį – atitinkančio:

i) Direktyvos 64/433/EEB 3 straipsnio reikalavimus arba

ii) Direktyvos 72/462/EEB reikalavimus;

ir patikrinto pagal Direktyvos 90/675/EEB reikalavimus.

Be to, šviežia kiauliena turi būti dar patikrinta dėl trichinelių pagal Direktyvos 77/96/EEB ([1]) 2 straipsnio reikalavimus arba apdorota šalčiu, kaip nurodyta minėtos direktyvos IV priede;

b) ji turi būti paruošta pagal I priedo II skyriaus reikalavimus įmonėje, kuri:

i) atitinka I priedo I skyriaus 1, 2 ir 3 poskyrių reikalavimus ir

ii) buvo patvirtinta ir įtraukta į sąrašą (-us), sudarytą (-us) pagal 8 straipsnio 1 dalies nuostatas;

c) ji turi būti patikrinta pagal I priedo V skyriaus ir 8 straipsnio nuostatas;

d) ji turi būti pažymėta ir turėti etiketę pagal I priedo VI skyriaus nuostatas;

e) ji turi būti įvyniota, įpakuota ir laikoma pagal atitinkamas I priedo VII ir VIII skyrių nuostatas;

f) ji turi būti gabenama pagal I priedo IX skyriaus nuostatas;

g) vežant kartu turi būti:

i) lydimasis prekybos dokumentas:

— kurį išrašo siuntėjų įmonė,

— kuriame turi būti patvirtintos gamybos įmonės veterinarinio patvirtinimo numeris, o vežant sušaldytą maltą mėsą, aiškūs užšaldymo metai ir mėnuo,

— jei malta mėsa yra skirta Suomijai ir Švedijai, jame turi būti viena iš Direktyvos 64/433/EEB IV priedo IV dalies 3 įtraukoje minėtų nuorodų,

— kurį prekių gavėjas turi išsaugoti, kad kompetentingai institucijai paprašius, jį būtų galima parodyti. Kompiuteriniai duomenys, anksčiau minėtai institucijai paprašius, turi būti išspausdinti.

Tačiau paskirties šalies kompetentingai institucijai reikalaujant, privalu pateikti sveikatos sertifikatą tais atvejais, kai mėsa ją sumalus yra skirta eksportui į trečiąją šalį. Tokio sertifikato įsigijimo išlaidas apmoka gamybos įmonės savininkas;

ii) sveikatos sertifikatas pagal III priedo nuostatas tais atvejais, kai malta mėsa yra vežama iš gamybos įmonės, esančios regione ar vietovėje, į kurią dėl gyvulių ligos įvažiavimas yra ribojamas arba, jei maltą mėsą planuojama išsiųsti į kitą valstybę narę po tranzito per trečiąją šalį užplombuotame sunkvežimyje.

2. Be 1 dalyje išvardytų, malta mėsa turi atitikti ir tokius reikalavimus:

a) šviežia mėsa, iš kurios ji yra gaminama, turi būti:

i) tais atvejais, kai ji buvo sušaldyta ar stipriai užšaldyta, gauta iš mėsos be kaulų, kuri buvo laikyta šaldymo sandėlyje, patvirtintame pagal Direktyvos 64/433/EEB 10 straipsnio reikalavimus ne ilgiau kaip: galvijiena – 18 mėnesių, aviena – 12 mėnesių ir kiauliena – 6 mėnesius. Tačiau kompetentinga institucija gali leisti nuimti nuo kaulų kiaulieną ir avieną gamybos vietoje prieš pat malimą, jei yra šiam darbui tinkamos higienos ir kokybės sąlygos;

ii) jei mėsa buvo tik atšaldyta, ji turi būti sunaudota per:

— ne daugiau kaip 6 dienas po gyvulių paskerdimo arba

— ne daugiau kaip 15 dienų po gyvulių paskerdimo, jei galvijiena be kaulų buvo supakuota vakuuminiu būdu;

b) malta mėsa turi būti apdorojama šalčiu praėjus ne daugiau kaip 1 val. po jos padalijimo ir įvyniojimo, išskyrus tuos atvejus, kai gamybos procese yra numatytas mėsos vidinės temperatūros sumažinimas;

c) maltą mėsą reikia įpakuoti ir pateikti vienu iš tokių pavidalų:

i) atšaldytą ir šiuo atveju pagamintą iš a punkto ii papunktyje aprašytos bei kaip galima per trumpesnį laiką iki + 2 °C vidinės temperatūros atšaldytos mėsos.

Tačiau leidžiama pridėti ir ribotą kiekį a punkto i papunktyje išdėstytus reikalavimus atitinkančios sušaldytos mėsos, kad būtų galima paspartinti šaldymo procesą su sąlyga, kad apie tai yra nurodoma etiketėje. Tokiais atvejais pirmiau minėtas laikas neturi viršyti 1 valandos;

([1]) OL L 26, 1977 1 31, p. 67.
([a]) Įskaitant ir šalia esančius riebalinius audinius.

ii) stipriai užšaldytą, ir šiuo atveju pagamintą iš a punkte aprašytos bei kaip galima greičiau iki – 18 °C vidinės temperatūros atšaldytos mėsos pagal Direktyvos 89/108/EEB [a] 1 straipsnio 2 dalies nuostatas;

d) malta mėsa neturi būti apdorota jonizuojančiąja spinduliuote ar ultravioletiniais spinduliais;

e) II priedo 1 dalyje pateikti pavadinimai kartu su gyvulių, kurių mėsa buvo naudojama, rūšies pavadinimu gali būti užrašomi ant pakuotės tik tais atvejais, kai tie pavadinimai atitinka II priedo I dalyje numatytus reikalavimus.

3. Maltai mėsai, į kurią yra pridėta ne daugiau kaip 1 % druskos, taikomi 1 ir 2 straipsnio dalių reikalavimai.

4 straipsnis

1. Siekiant atsižvelgti į specifinius vartojimo įpročius ir užtikrinti, kad būtų laikomasi šioje direktyvoje numatytų sveikatos reikalavimų, valstybės narės gali leisti gaminti ir pateikti į savo teritorijos rinką maltą mėsą, pagamintą:

a) iš 2 straipsnio 2 dalies b punkte minėtos mėsos;

b) patvirtintose arba įregistruotose gamybos įmonėse, turinčiose I priede minėtas patalpas;

c) nukrypstant nuo:

i) I priedo VI skyriaus 4 poskyrio reikalavimų;

ii) 3 straipsnio 1 dalies f ir g punktų ir 3 straipsnio 2 dalies reikalavimų, išskyrus II priedo 1 dalies pirmos, antros ir trečios įtraukų nuostatas.

2. Pagal šio straipsnio reikalavimus pagaminta malta mėsa neturi būti paženklinta I priedo VI skyriuje numatytu sveikumo ženklu.

3. Valstybė narė, norėdama pasinaudoti šio straipsnio 1 dalies nuostatomis, praneša Komisijai apie numatomų suteikti leidžiančių nukrypti nuostatų pobūdį.

Jei po konsultacijų su suinteresuota valstybe nare Komisija mano, jog dėl numatomų leidžiančių nukrypti nuostatų nebus garantuojamas šioje Direktyvoje nustatytų sveikatos reikalavimų laikymasis, imamasi atitinkamų priemonių 20 straipsnyje nustatyta tvarka.

Kitais atvejais Komisija praneša kitoms valstybėms narėms apie jai praneštas priemones.

III SKYRIUS

Mėsos gaminių pateikimas į rinką

5 straipsnis

1. 2 straipsnio 2 dalies b punkte apibūdintais mėsos gaminiais galima prekiauti tik tada, kai:

a) jie yra pagaminti iš šviežios mėsos (išskyrus neporakanopių mėsą), kuri:

i) atitinka 2 straipsnio 2 dalies b punkte minėtų Direktyvų 3 straipsnio nuostatas;

ii) jei mėsa importuota, atitinka Direktyvos 72/462/EEB arba Direktyvų 71/118/EEB ir 92/45/EEB III skyriaus nuostatas ir Direktyvos 91/495/EEB 3, 6 ir 8 straipsniuose nustatytus reikalavimus, arba Direktyvos 92/118/EEB [1] I priedo 11 skyriaus reikalavimus ir yra patikrinta pagal Direktyvos 90/675/EEB nuostatas. Šviežia kiauliena turi būti ištirta dėl trichinelių pagal Direktyvos 77/96/EEB 2 straipsnio reikalavimus arba apdorota šalčiu pagal šios direktyvos IV priedo nuostatas;

b) jie yra pagaminti vienoje iš 2 straipsnio 2 dalies d punkte minėtų įmonių, kuri:

i) atitinka I priedo III skyriaus reikalavimus; ir

ii) buvo patvirtinta ir yra įtraukta į 8 straipsnio 1 dalies nuostatose numatytą (-us) sąrašą (-us);

c) jie buvo pagaminti iš mėsos, kuri, jei ir buvo stipriai užšaldyta, privalo būti suvartota per maksimalų nustatytą laikotarpį po skerdimo – galvijiena per 18 mėnesių, aviena ir ožkiena, paukštiena, triušiena ir namuose auginamų laukinių gyvulių/paukščių mėsa per 12 mėnesių ir kitų rūšių mėsa per 6 mėnesius.

Tačiau kompetentingos institucijos gali leisti nuimti nuo kaulų kiaulieną ir avieną gamybos vietoje prieš pat jos apdorojimą, jei yra šiam darbui tinkamos higienos ir kokybės sąlygos;

d) jie buvo įpakuoti ir tuo atveju, jei juos numatoma pateikti į rinką:

i) atšaldytus, juos reikia kaip galima greičiau atšaldyti, kad iš maltos mėsos pagamintų mėsos gaminių vidinė temperatūra būtų žemesnė negu + 2 °C, iš šviežios mėsos pagamintų gaminių – + 7 °C, iš paukštienos – + 4 °C ir iš subproduktų pagamintų gaminių – + 3 °C;

[a] OL L 40, 1989 2 11, p. 34.

[1] OL L 62, 1993 1 15, p. 46.

ii) stipriai užšaldytus, juos reikia kaip galima greičiau užšaldyti iki – 18 °C vidinės temperatūros pagal Direktyvos 89/108/EEB 1 straipsnio 2 dalies reikalavimus.

2. Be šio straipsnio 1 dalyje nustatytų, mėsos gaminiai turi atitikti ir tokius reikalavimus:

a) jie turi būti paruošti pagal I priedo IV skyriaus nuostatas;

b) jie turi būti patikrinti pagal 8 straipsnio ir I priedo V skyriaus nuostatas;

c) jie turi būti ženklinami ir prie jų pritvirtinamos etiketės pagal I priedo VI skyriaus nuostatas;

d) jie turi būti įvyniojami ir įpakuojami pagal I priedo VII skyriaus nuostatas ir laikomi pagal I priedo VIII skyriaus nuostatas;

e) jie turi būti gabenami pagal I priedo IX skyriaus nuostatas;

f) pervežant su jais turi būti V priedo reikalavimus atitinkantis sveikatos sertifikatas, kurį prekių gavėjas turi saugoti ne mažiau kaip 1 metus ir kompetentingai institucijai prašant jį pateikti.

3. Išskyrus šviežias dešras ir dešrų mėsą, iš paskerstų gyvulių maltos mėsos paruoštais mėsos gaminiais galima prekiauti tik tada, kai jie atitinka 3 straipsnio reikalavimus.

4. Iki galimo Bendrijos taisyklių dėl jonizacijos įvedimo, mėsos gaminiai neturi būti apdorojami jonizuojančiąja spinduliuote. Ši nuostata netaikoma nacionalinėms taisyklėms, numatančioms jonizaciją medicinos tikslams.

5. Kad mėsos gaminius gaminančios įmonės, neturinčios pramoninės struktūros ar gamybos pajėgumų, būtų patvirtintos, valstybės narės gali leisti nukrypti nuo šios direktyvos I priedo I skyriaus ir Direktyvos 77/99/EEB B priedo I skyriaus bei ir Direktyvos 64/433/EEB I priedo 11 poskyrio (dėl užrakinamų spintelių) bei I skyriaus 2 poskyrio a punkto reikalavimų (dėl čiaupų) reikalavimų.

Be to, gali būti leidžiama nukrypti nuo Direktyvos 77/99/EEB B priedo I skyriaus 7 poskyrio nuostatų dėl patalpų, kuriose laikomos žaliavos ir gatavi produktai. Tačiau tais atvejais įmonė turi turėti bent:

i) patalpą ar saugią vietą žaliavoms laikyti, jei toks sandėliavimas yra reikalingas;

ii) šaldymo patalpą ar saugią vietą gataviems produktams laikyti, jei toks sandėliavimas yra reikalingas.

6 straipsnis

1. Siekiant atsižvelgti į specifinius vartojimo įpročius ir užtikrinti, kad būtų laikomasi šioje direktyvoje numatytų sveikatos reikalavimų, valstybės narės gali leisti gaminti ir pateikti į savo teritorijos rinką mėsos gaminius, pagamintus:

a) iš 2 straipsnio 2 dalies b punkte minėtos mėsos;

b) patvirtintose arba įregistruotose gamybos įmonėse, turinčiose I priedo III skyriuje minėtas patalpas;

c) nukrypstant nuo:

— I priedo IV skyriaus b ir d punktų nuostatų,

— 5 straipsnio 1 dalies c ir d punktų nuostatų,

— I priedo VI skyriaus 4 punkto nuostatų,

— 5 straipsnio 2 dalies e ir f punktų bei 5 straipsnio 3 dalies nuostatų.

2. Pagal šio straipsnio 1 dalies reikalavimus paruošti mėsos gaminiai neturi būti paženklinti I priedo VI dalyje numatytu sveikumo ženklu.

3. Valstybė narė, norėdama pasinaudoti šio straipsnio 1 dalies nuostatomis, praneša Komisijai apie numatomų suteikti leidžiančių nukrypti nuostatų pobūdį.

Jei po konsultacijų su suinteresuota valstybe nare Komisija mano, jog dėl numatomų leidžiančių nukrypti nuostatų nebus garantuojamas šioje Direktyvoje nustatytų sveikatos reikalavimų laikymasis, imamasi atitinkamų priemonių 20 straipsnyje nustatyta tvarka.

Kitais atvejais Komisija praneša kitoms valstybėms narėms apie jai pranešta priemones.

IV SKYRIUS

Bendrosios nuostatos

7 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad gamybos įmonės savininkas ar valdytojas imtųsi visų reikiamų priemonių, garantuojančių, kad visose gamybos pakopose būtų laikomasi šios direktyvos nuostatų.

Šiam tikslui minėti asmenys turi laikytis Direktyvos 93/43/EEB [1] 3 ir 6 straipsnių reikalavimų, be to, patys nuolat atlikti patikrinimus pagal tokius principus:

[1] OL L 175, 1993 7 19, p. 2.

— tikrinti į įmonę tiekiamas žaliavas, kad būtų laikomasi II ir IV prieduose nustatytų reikalavimų galutiniam produktui,

— tikrinti valymo ir dezinfekavimo metodus,

— imti mėginius, kuriuos turi ištirti kompetentingos institucijos pripažinta laboratorija,

— turėti raštišką ar garso įrašo informaciją, reikalaujamą pagal ankstesnės įtraukos nuostatas, jei ją reikėtų pateikti kompetentingai institucijai. Įvairių patikrinimų ir tyrimų rezultatai turi būti saugomi ne mažiau kaip dvejus metus, išskyrus informaciją apie atšaldytus produktus, kuriems šis laikotarpis gali būti sumažintas iki 6 mėnesių, pasibaigus nustatytam produkto suvartojimo laikui,

— duoti garantijas kompetentingai institucijai dėl žymėjimo sveikumo ženklu ir ypač dėl etikečių, kuriose yra šios žymos, tvarkymo,

— jei iš laboratorijoje atliktų tyrimų arba kitokiu būdu paaiškėja, kad yra pavojus sveikatai, apie tai pranešti kompetentingai institucijai,

— jei iškyla tiesioginis pavojus žmonių sveikatai, pašalinti iš rinkos visus produktus, kurie technologijos požiūriu buvo pagaminti tokiomis pačiomis sąlygomis ir galėtų kelti tokią pačią grėsmę. Iš rinkos pašalintus produktus iki jų sunaikinimo, kitokio, o ne žmonių maistui suvartojimo, arba, kompetentingai institucijai leidus, tinkamo perdirbimo, kurio metu pašalinamas jų kenksmingumas, prižiūri ir kontroliuoja kompetentinga institucija.

2. Kad būtų galima patikrinti, įmonės savininkas ar jos valdytojas užtikrina, kad ant produktų pakuotės būtų aiški ir gerai įskaitoma nuoroda apie temperatūrą, kurioje produktai turi būti gabenami ir sandėliuojami, taip pat data, iki kurios reikia suvartoti stipriai užšaldytus produktus arba atšaldytų produktų minimalaus sandėliavimo data.

Jei darbuotojai neturi tinkamos diplomais patvirtintos kvalifikacijos, įmonės savininkas ar jos valdytojas privalo organizuoti arba sukurti darbuotojų mokymo programą, kurios metu jie išmoktų laikytis jų gamybos struktūrai pritaikytų gamybos higienos reikalavimų.

Už įmonę atsakanti kompetentinga institucija turi dalyvauti kuriant ir įgyvendinant programą.

3. 3 straipsnyje minėtos maltos mėsos ir 5 straipsnyje minėtų maltos mėsos gaminių mikrobiologinius tyrimus reikia atlikti kasdien, kitokios maltos mėsos ir maltos mėsos gaminių tyrimus – bent kartą per savaitę. Tokie tyrimai turi būti atliekami arba gamybos įmonėje, jei kompetentinga institucija yra ją pripažinusi, arba patvirtintoje laboratorijoje.

Analizei turi būti imami penki mėginiai iš visų kasdien gaminamų produktų. Mėsos gaminių mėginius reikia išpjauti giliai iš raumens po odos kauterizacijos.

Mikrobiologinius patikrinimus reikia atlikti pagal moksliškai pripažintus ir patvirtintus metodus, ypač tuos, kurie yra išdėstyti Bendrijos direktyvose arba laikantis kitų tarptautinių standartų.

Maltos mėsos ir mėsos gaminių, pagamintų iš paskerstų gyvulių maltos mėsos, išskyrus šviežias dešras ir dešrų mėsą, mikrobiologinių patikrinimų rezultatus reikia įvertinti pagal II priede išdėstytus interpretavimo kriterijus, o kitokių mėsos gaminių – pagal IV priede išdėstytus kriterijus.

Kilus ginčams dėl prekybos, valstybės narės pripažįsta EN metodus, kaip pamatinius metodus.

4. Savikontrolės reikalavimai turi būti nustatomi kartu su kompetentinga institucija, kuri turi nuolat sekti, ar jų laikomasi.

5. Šio straipsnio, ir ypač tų atvejų, kai taikytinos šio straipsnio 1 dalies nuostatos, įgyvendinimo priemonės yra detalizuojamos 20 straipsnyje nustatyta tvarka

8 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė sudaro maltą mėsą ir mėsos gaminius gaminančių įmonių sąrašą, atskirdama tas, kurios yra patvirtintos pagal 3 ir 5 straipsnių nuostatas ir tas, kurios yra įregistruotos pagal 4 ir 6 straipsnių reikalavimus. Pagal 3 ir 5 straipsnių nuostatas patvirtintų įmonių sąrašą ji nusiunčia kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

Kiekvienai gamybos įmonei ji išduoda įmonės patvirtinimo numerį, patvirtintą pagal Direktyvas 64/433/EEB, 71/118/EEB, 77/99/EEB, 91/495/EEB arba 92/45/EEB su nuoroda, kad įmonei leidžiama gaminti maltą mėsą arba mėsos gaminius, o kiekvienam nepriklausomam gamybos padaliniui atskirą patvirtinimo numerį.

Bendrasis patvirtinimo numeris gali būti išduodamas:

i) įmonei, gaminančiai gaminius iš žaliavų arba pridedančiai į gaminius žaliavų, kurias reglamentuoja daugiau negu viena iš tolesnėje pastraipoje minimų direktyvų;

ii) įmonei, esančiai toje pačioje teritorijoje, kaip ir įmonė, patvirtinta pagal vienos iš pirmiau minėtų direktyvų 2 straipsnio nuostatas.

Šitaip patvirtintos gamybos įmonės yra įrašomos į atskirą maltą mėsą ar mėsos gaminius gaminančių įmonių stulpelį sąraše įmonių, minėtų Direktyvos 64/433/EEB 10 straipsnyje, Direktyvos 71/118/EEB 6 straipsnyje, Direktyvos 77/99/EEB 8 straipsnyje arba Direktyvos 92/45/EEB 7 straipsnyje, o nepriklausomi gamybos padaliniai – į atskirą pagal tuos pačius kriterijus sudarytą sąrašą.

Kompetentinga institucija nepatvirtina įmonės, jei nustato, kad jos veiklos pobūdis neatitinka šios direktyvos nuostatų. Tačiau tuo atveju, kai patvirtinimo pagal šios direktyvos reikalavimus siekianti įmonė yra neatskiriama įmonės, patvirtintos pagal Direktyvų 64/433/EEB, 71/118/EEB, 79/99/EEB ar 92/45/EEB nuostatas, dalis, patalpos, įranga ir įrenginiai dirbantiesiems ir, apskritai, visos patalpos, kuriose nėra pavojaus žaliavoms ar neįvyniotiems produktams užteršti, gali būti bendros abiem įmonėms.

2. Kompetentinga institucija ir toliau kontroliuoja gamybos įmones, o jos patikrinimų ir kontrolės grafikas yra toks:

— gamybos įmonėse, esančiose kartu su mėsos išpjaustymo įmonėmis: tikrinama taip dažnai, kaip ir minėtos mėsos išpjaustymo įmonės,

— patvirtintose gamybos įmonėse, gaminančiose 3 straipsnyje minėtus produktus: bent kartą per dieną yra tikrinama maltos mėsos gamyba,

— kitose gamybos įmonėse: nuolatinis ar periodiškas kompetentingos institucijos buvimas tokioje įmonėje priklauso nuo įmonės dydžio, nuo gaminamų produktų rūšies, rizikos įvertinimo ir garantijų, teikiamų pagal 7 straipsnio 1 dalies 2 pastraipos nuostatas.

Kompetentinga institucija privalo turėti galimybę bet kada be jokių kliūčių patekti į bet kurią įmonės vietą, kad užtikrintų, jog yra laikomasi šios direktyvos nuostatų, o jei iškyla abejonių dėl mėsos kilmės, gauti apskaitos dokumentus, pagal kuriuos galėtų išsiaiškinti, iš kokios skerdyklos ar žaliavą ruošiančios kilmės įmonės yra atvežta mėsa, o norėdama sužinoti, ar yra laikomasi II ir IV prieduose išdėstytų reikalavimų, susipažinti su 7 straipsnyje numatytais savikontrolės rezultatais, įskaitant ir žaliavos patikrinimų rezultatus. Jei duomenys yra kompiuteriniai, kompetentingai institucijai paprašius, jie turi būti išspausdinti.

Kompetentinga institucija turi reguliariai analizuoti 7 straipsnyje minėtus patikrinimų rezultatus. Remdamasi šia analize, ji gali atlikti tolesnius visų gamybos etapų arba gatavų produktų patikrinimus.

Patikrinimų pobūdis, jų dažnis bei mėginių ėmimo ir mikrobiologinių tyrimų metodai yra nustatomi 20 straipsnyje numatyta tvarka.

Šios analizės rezultatai yra pateikiami ataskaitoje, su kurios išvadomis ir rekomendacijomis yra supažindinamas įmonės savininkas ar jos valdytojas, kuris yra įpareigojamas ištaisyti trūkumus ir pagerinti higienos padėtį įmonėje.

Atlikti minėtus patikrinimus kompetentingai institucijai gali pagelbėti padėjėjai, turintys Direktyvos 64/433/EEB III priede arba Direktyvos 71/118/EEB III priede numatytą profesinę kvalifikaciją.

3. Jei pagal I priedo V skyriaus nuostatas atliekamų patikrinimų metu kompetentinga institucija nustato, kad savikontrolės procese pakartotinai nesilaikoma II ir IV prieduose nustatytų reikalavimų, ji sugriežtina tos įmonės gamybos kontrolės priemones ir gali konfiskuoti etiketes ar kitokias priemones, kurios yra paženklintos I priedo VI skyriuje minėtu sveikumo ženklu.

Jei po 15 dienų, gamybos įmonės produkcija vis dar neatitinka minėtų standartų, kompetentinga institucija imasi visų reikiamų priemonių nustatytiems trūkumams pašalinti, o prireikus gali pareikalauti, kad tos įmonės produktai būtų termiškai apdoroti. Jei šių priemonių nepakanka, įmonės patvirtinimas yra sustabdomas.

4. Kai kompetentinga institucija susiduria su akivaizdžiu nesugebėjimu laikytis šioje direktyvoje numatytų higienos reikalavimų, ar kliūtimis tinkamam sveikatos patikrinimui:

i) ji turi teisę imtis priemonių dėl įrangos ar patalpų naudojimo arba imtis kitų reikiamų priemonių, kurios gali būti tokios radikalios, kad sumažinama gamybos apimtis ar net laikinai sustabdomas gamybos procesas;

ii) kai šių arba paskutinėje 7 straipsnio 1 dalies įtraukoje minėtų priemonių pataisyti padėčiai nepakanka, ji, jei reikia, laikinai sustabdo įmonės patvirtinimą tos rūšies produkcijai.

Jei įmonės savininkas ar jos valdytojas nepašalina nustatytų trūkumų per kompetentingos institucijos nustatytą laikotarpį, pastaroji atšaukia įmonės patvirtinimą.

Minėta kompetentinga institucija privalo ypač atsižvelgti į bet kurio pagal 9 straipsnio reikalavimus atlikto patikrinimo išvadas.

Apie sustabdymą ar patvirtinimo atšaukimą pranešama kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

5. Kai trūkumai yra nustatomi daug kartų, yra dažniau tikrinama ir, jei reikia, atimamos etiketės, antspaudai ar kitos priemonės, kurios yra paženklintos sveikumo ženklu.

6. Šio straipsnio nuostatų įgyvendinimo priemonės, ypač smulkesnė informacija apie padėjėjų pagalbą, yra tvirtinamos 20 straipsnyje nustatyta tvarka.

9 straipsnis

Norint vienodai taikyti šios direktyvos nuostatas, Komisijos ekspertai kartu su kompetentingomis institucijomis gali atlikti patikrinimus vietose. Patikrinama tiek gamybos įmonių, kad būtų galima daryti apibendrinančias išvadas apie tai, ar kompetentingos institucijos visur vienodai užtikrina, kad įmonės laikosi šios direktyvos ir ypač 7 straipsnio (savikontrolė) reikalavimų.

Šiuos patikrinimus galima atlikti ir tada, kai pagal Bendrijos įstatymus Komisijos ekspertai atlieka kitokius patikrinimus.

Apie atliktų patikrinimų rezultatus Komisija praneša kitoms valstybėms narėms.

Valstybė narė, kurios teritorijoje yra atliekami patikrinimai, teikia visapusišką pagalbą savo darbą atliekantiems ekspertams.

Bendrosios šio straipsnio taikymo nuostatos, ypač tos, kurios reglamentuoja bendradarbiavimo su nacionalinėmis valdžios institucijomis tvarką, yra tvirtinamos 20 straipsnyje nustatyta tvarka.

10 straipsnis

1989 m. gruodžio 11 d. Tarybos direktyvos 89/662/EEB dėl veterinarinių patikrinimų taikomų Bendrijos vidaus prekyboje, siekiant sukurti vidaus rinką, nuostatos yra taikomos ypač atsižvelgiant į tai, kaip paskirties šalimi esanti valstybė narė organizuoja patikrinimus ir kokių veiksmų ji imasi, bei kokias apsaugos priemones ji taiko.

11 straipsnis

Visi priedai į šioje direktyvoje minimus mėsos gaminius ar maltą mėsą yra dedami pagal Direktyvos 94/36/EEB [1] nuostatas.

12 straipsnis

1. Jei kyla įtarimas, kad nesilaikoma šios direktyvos nuostatų arba abejonių dėl 1 straipsnyje minėtų produktų tinkamumo vartoti maistui, kompetentinga institucija, nepažeisdama konkrečių šios direktyvos nuostatų, atlieka patikrinimus savo nuožiūra.

2. Kiekviena valstybė narė nustato baudas, taikytinas šios direktyvos nuostatų pažeidėjams.

V SKYRIUS

Nuostatos, taikomos maltos mėsos ir mėsos gaminių importui į Bendriją

13 straipsnis

I. Valstybės narės užtikrina, kad nebūtų leista importuoti 3 straipsnio nuostatas atitinkančios maltos mėsos, kuri buvo stipriai užšaldyta kilmės gamybos įmonėje ir 5 straipsnio nuostatas atitinkančių mėsos gaminių, kurie buvo stipriai užšaldyti kilmės gamybos įmonėje, jei šie produktai neatitinka šio skyriaus reikalavimų.

A. Garantijos, kurias pateikia kilmės gamybos įmonė ir kurias patvirtina trečiosios šalies kompetentinga institucija, dėl to, kad pagal 3 ir 5 straipsnių nuostatas Bendrijoje pagamintų produktų pateikimas į rinką atitinka keliamus reikalavimus, turi būti patvirtinamos 20 straipsnyje nustatyta tvarka.

B. Kad būtų vienodai taikomi A skirsnio reikalavimai, yra taikomos toliau išvardytų straipsnio dalių nuostatos.

1. Norint importuoti į Bendriją stipriai užšaldytą 3 straipsnyje minėtą maltą mėsą ir 5 straipsnyje minėtus stipriai užšaldytus mėsos gaminius, reikia, kad:

a) jie būtų iš trečiųjų šalių ar tų trečiųjų šalių dalių vietovių, iš kurių nėra draudžiamas importas dėl gyvulių sveikatos būklės pagal Direktyvų 91/494/EEB [2], 92/118/EEB, 72/462/EEB ir 92/45/EEB nuostatas;

b) jie būtų iš trečiosios šalies, esančios sąrašuose, sudarytuose pagal nuostatas direktyvų, reglamentuojančių tuos sveikatos ir gyvūnų sveikatos aspektus, kurių turi būti laikomasi importuojant mėsą,

[1] OL L 22, 1994 1 27, p. 43.
[2] OL L 268, 1991 9 24, p. 35.

naudojamą mėsos gaminiams paruošti ir pateikiant direktyvoje numatytas garantijas;

c) su jais kartu būtų siunčiamas gyvūnų sveikatos ir visuomenės sveikatos sertifikatas, išrašytas 20 straipsnyje nustatyta tvarka, prie kurio būtų pridėta oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo pasirašyta deklaracija, teigianti, kad ši malta mėsa ir šie mėsos gaminiai atitinka atitinkamai 3 ir 5 straipsnių reikalavimus, yra įsigyti iš I priede nurodytas garantijas pateikiančių įmonių ir buvo stipriai užšaldyti kilmės gamybos įmonėje.

2. 20 straipsnyje numatyta tvarka yra:

a) sudaromas Bendrijos įmonių, atitinkančių b punkto reikalavimus, sąrašas. Iki tokio sąrašo sudarymo, valstybės narės turi teisę ir toliau vykdyti Direktyvos 90/675/EEB 11 straipsnio 2 dalyje numatytą kontrolę bei naudoti nacionalinį sveikatos sertifikatą, kurį turi turėti įmonės, gavusios savo valstybės patvirtinimą;

b) nustatomos kitos konkrečios su šios direktyvos reikalavimais susijusios sąlygos, kitos nei tos, kurių laikantis neleidžiama mėsos naudoti maistui pagal Direktyvos 64/433/EEB ir 71/118/EEB nuostatas. Tokios sąlygos ir garantijos negali būti mažiau griežtos už tas, kurios yra nustatytos 3 ir 5 straipsniuose.

Iki bus priimti a ir b punktuose minėti sprendimai, importas iš pagal Direktyvos 72/462/EEB nuostatas patvirtintų įmonių, dėl kurių kompetentingos institucijos gali garantuoti, jog yra laikomasi šios direktyvos reikalavimų, gali būti leidžiamas nuo 22 straipsnyje numatytos datos.

3. Komisijos ekspertai kartu su kompetentingomis valstybių narių institucijomis atlieka patikrinimus vietoje, siekdami patikrinti:

a) trečiosios šalies duotas garantijas dėl gamybos sąlygų ir pateikimo į rinką;

b) ar yra laikomasi šio straipsnio 1 ir 2 dalyse numatytų reikalavimų.

Už šiuos patikrinimus atsakančius valstybių narių ekspertus, valstybei narei pasiūlius, skiria Komisija.

Tokie patikrinimai yra atliekami Bendrijos vardu, kuri padengia visas su jais susijusias išlaidas. Tokių tikrinimų dažnumas ir tvarka yra nustatomi pagal 20 straipsnyje numatytą tvarką.

4. Kol nėra šio straipsnio 3 dalyje minėtų patikrinimų, ir toliau yra taikomos nacionalinės patikrinimo trečiosiose šalyse taisyklės, pranešant per Veterinarijos nuolatinį komitetą apie bet kokį tokių tikrinimų metu nustatytą higienos taisyklių nesilaikymo atvejį.

II. 19 straipsnyje nustatyta tvarka gali būti leidžiama nukrypti nuo šio straipsnio reikalavimų.

14 straipsnis

Į 13 straipsnio I dalies B skirsnio 2 dalyje minėtus sąrašus galima įtraukti tik tas trečiąsias šalis ar trečiųjų šalių dalių vietoves:

a) iš kurių pagal Direktyvos 91/494/EEB 9–12 straipsnių ir Direktyvos 72/462/EEB 14, 17 ir 20 straipsnių nuostatas importas yra nedraudžiamas;

b) kurios, atsižvelgiant į jų įstatymus, veterinarinių tarnybų organizavimą, patikrinimų tarnybas ir jų įgaliojimus bei tų įgaliojimų kontrolę, pagal Direktyvos 72/462/EEB 3 straipsnio 2 dalies ir Direktyvos 91/494/EEB 9 straipsnio 2 dalies nuostatas buvo pripažintos galinčiomis garantuoti ir kontroliuoti savo galiojančių įstatymų įgyvendinimą arba, kurių veterinarinės tarnybos yra pajėgios užtikrinti, kad būtų laikomasi sveikatos reikalavimų, prilygstančių bent tiems, kurie yra nustatyti 3 ir 5 straipsniuose.

15 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad 3 straipsnyje minėta stipriai užšaldyta mėsa ir 5 straipsnyje minėti stipriai užšaldyti mėsos gaminiai bus importuojami į Bendriją tik tada, kai:

— kartu yra pateikiamas 13 straipsnio I dalies B skirsnio 1 dalies c punkte numatytas sertifikatas,

— pagal Direktyvos 90/675/EEB nuostatas atliekami patikrinimai neatskleidžia jokių trūkumų.

2. Iki išsamių šio skyriaus nuostatų įgyvendinimo taisyklių nustatymo:

— maltos mėsos importas yra draudžiamas,

— ir toliau taikomos nacionalinės taisyklės, taikytinos mėsos gaminių, kuriems nebuvo nustatyti Bendrijos reikalavimai, importui iš trečiųjų šalių su sąlyga, kad jos nėra palankesnės negu 5 straipsnyje išdėstytos taisyklės,

— įvežant privalu laikytis Direktyvos 90/675/EEB 11 straipsnyje nustatytų reikalavimų.

16 straipsnis

Direktyvoje 90/675/EEB išdėstyti principai ir taisyklės yra taikomi ypač atsižvelgiant į tai, kaip valstybės narės organizuoja patikrinimus, kaip atlieka vėlesnius patikrinimus, ir kaip yra įgyvendinamos apsaugos priemonės.

Iki Direktyvos 90/675/EEB 8 straipsnio 3 dalyje numatytų sprendimų įgyvendinimo importas turi būti vykdomas pagal minėtos direktyvos 11 straipsnio 2 dalies nuostatas.

VI SKYRIUS

Baigiamosios nuostatos

17 straipsnis

1. Direktyvos 71/118/EEB 5 straipsnis yra papildomas tokia 5 dalimi:

„5. Valstybės narės užtikrina, kad mechaniškai regeneruota mėsa gali būti parduodama tik po to, kai ji buvo termiškai apdorota pagal Direktyvos 77/99/EEB reikalavimus kilmės įmonėje arba kokioje nors kitoje kompetentingos institucijos paskirtoje įmonėje.“

2. Direktyvos 91/495/EEB 6 straipsnis yra papildomas tokia 4 dalimi:

„4. Valstybės narės užtikrina, kad mechaniškai regeneruota mėsa gali būti parduodama tik po to, kai ji buvo termiškai apdorota pagal Direktyvos 77/99/EEB reikalavimus kilmės įmonėje arba kokioje nors kitoje kompetentingos institucijos paskirtoje įmonėje.“

18 straipsnis

1. Priedų nuostatos netaikomos gamybos įmonėms, esančioms kai kuriose Graikijos Respublikos salose ar tam tikruose Prancūzijos užjūrio departamentuose ir teritorijose, kuriose šių įmonių produkcija be išimties yra skirta vietiniam vartojimui.

2. Šio straipsnio 1 dalies nuostatų taikymo taisyklės yra nustatomos 20 straipsnyje numatyta tvarka.

Ta pačia tvarka gali būti nuspręsta pakeisti šio straipsnio 1 dalį, siekiant vis plačiau taikyti Bendrijos standartus visoms pirmiau minėtose salose ir teritorijų dalyse esančioms gamybos įmonėms.

19 straipsnis

Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, kvalifikuota balsų dauguma pakeičia priedus, ypač norėdama juos priderinti prie technologijos ir mokslo pažangos.

20 straipsnis

1. Kai privalu laikytis šiame straipsnyje nustatytos tvarkos, visus klausimus pirmininkas savo iniciatyva arba valstybės narės prašymu nedelsdamas perduoda Veterinarijos nuolatiniam komitetui (toliau – Komitetas), kuris buvo įkurtas Sprendimu 68/361/EEB [1].

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

3. a) Komisija patvirtina numatytas priemones, jeigu jos atitinka Komiteto nuomonę;

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

Jei Taryba per 3 mėnesius nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, nepriima jokio sprendimo, pasiūlytas priemones patvirtina Komisija, išskyrus tuos atvejus, kai Taryba atmeta minėtas priemones paprasta balsų dauguma.

21 straipsnis

Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, kvalifikuota balsų dauguma iki 1996 m. sausio 1 d. nustato sveikatos taisykles, taikomas:

a) dešrų mėsos, iš kurios vėliau ketinama gaminti produktą, kurio pagrindas yra mėsa, gamybai ir pateikimui į rinką;

b) mechaniškai regeneruotos mėsos gamybai ir panaudojimui.

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

22 straipsnis

Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie įsigalioję iki 1996 m. sausio 1 d., įgyvendina šią direktyvą. Jos apie tai nedelsdamos praneša Komisijai.

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

Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų nacionalinės teisės aktų pagrindines nuostatas.

23 straipsnis

Direktyvos 88/657/EEB panaikinimas įsigalioja nuo 1996 m. sausio 1 d.

24 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 1994 m. gruodžio 14 d.

Tarybos vardu

Pirmininkas

J. BORCHERT

PRIEDAS

I SKYRIUS

Specialiosios maltą mėsą gaminančių įmonių patvirtinimo sąlygos

1. Gamybos įmonės, numatytos 2 straipsnio 2 dalies d punkte.

   Be Direktyvos 64/433/EEB I priedo I ir III skyriuose išdėstytų reikalavimų laikymosi, gamybos įmonėse turi būti dar ir:

   a) patalpa mėsos malimui bei pakavimo darbams, atskirta nuo mėsos išpjaustymo patalpos, joje turi būti temperatūrą registruojantis termometras arba teletermometras.

      Tačiau kompetentinga institucija gali leisti, kad mėsa būtų malama mėsos išpjaustymo patalpoje, jei bus malama aiškiai atskirtoje jos dalyje;

   b) pakavimo patalpa, išskyrus kai laikomasi Direktyvos 64/433/EEB I priedo XII skyriaus 63 poskyryje numatytų reikalavimų;

   c) patalpa arba kamera druskai laikyti;

   d) šaldymo įrenginiai, kad būtų galima palaikyti šioje direktyvoje numatytą temperatūrą.

2. Be Direktyvos 77/99/EEB A priedo I skyriuje numatytų bendrų sąlygų nepriklausomuose gamybos padaliniuose turi būti dar ir:

   a) Direktyvos 77/99/EEB B priedo I skyriaus 1 poskyryje numatytos patalpos ir

   b) šio skyriaus 1 poskyrio a punkte aprašytos patalpos.

3. Taikomos Direktyvos 64/433/EEB I priedo V skyriuje išdėstytos taisyklės dėl įmonės dirbančiųjų, įmonės patalpų ir įrenginių higienos.

   Be to, rankomis ruošiantys mėsos gaminius dirbantieji privalo dėvėti burną ir nosį dengiančias kaukes. Kompetentinga institucija taip pat gali pareikalauti, kad dirbantieji mūvėtų glotnias, drėgmei nepralaidžias pirštines, kurios gali būti vienkartinės arba kurias galima išplauti ir dezinfekuoti.

II SKYRIUS

Maltos mėsos gamybos sąlygos

1. Prieš malimą ar supjaustymą mėsą privalu patikrinti pagal 7 straipsnio reikalavimus. Prieš malant mėsą, reikia nupjaustyti visas nešvarias ir įtartinas vietas ir pašalinti jas kaip netinkamas.

2. Negalima gaminti maltos mėsos iš nuopjovų ir atliekų ar iš mechaniškai regeneruotos mėsos.

   Jokiu būdu negalima gaminti maltos mėsos iš Direktyvos 64/433/EEB 5 straipsnyje minėtos mėsos arba iš tokių galvijų, kiaulių, avių ar ožkų dalių: galvos raumenų, išskyrus kramtomuosius raumenis iš neraumeninės baltosios linijos (*linea alba)* dalies, kelio sąnario ir riešo (*carpus* ir *tarsus)* srities bei nuogramdų nuo kaulų. Pašalinus serozinę plėvę nuo diafragmos, jos raumuo ir kramtomieji raumenys gali būti naudojami tik juos ištyrus dėl cisticerkozės. Šviežioje mėsoje neturi būti jokių kaulų gabalėlių.

   Kai gamybos operacijos atliekamos nuo to momento, kai mėsa patenka į I skyriuje minėtą patalpą, ir iki to laiko, kai gatavas produktas yra atšaldomas arba stipriai užšaldomas, trunka daugiausia 1 valandą, vidinė mėsos temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip + 7 °C, o gamybos patalpų temperatūra ne aukštesnė kaip + 12 °C. Atskirais atvejais kompetentinga institucija gali leisti, kad šis laikas būtų ilgesnis, nes, jei į mėsą yra dedama druskos, techniniu požiūriu tai būtų pateisinanti priežastis, su sąlyga, kad ši leidžianti nukrypti nuostata neleistų nusižengti sveikatos taisyklėms.

   Kai gamybos procesas užtrunka daugiau kaip 1 valandą arba ilgiau nei tas laikotarpis, kurį pagal ankstesnės pastraipos nuostatas leidžia kompetentinga institucija, šviežios mėsos negalima naudoti, kol jos vidinė temperatūra nenukrenta iki + 4 °C.

3. Maltą mėsą galima stipriai užšaldyti tik vieną kartą.

4. Iškart po pagaminimo maltą mėsą reikia higieniškai įvynioti ir įpakavus atšaldyti ir laikyti 3 straipsnio 2 dalies c punkte numatytoje temperatūroje.

III SKYRIUS

Specialiosios mėsos gaminius gaminančių įmonių patvirtinimo sąlygos

1. 2 straipsnio 2 dalies d punkte nurodytos gamybos įmonės privalo turėti patalpas, atitinkančias bent tuos reikalavimus, kurie išdėstyti:

   a) Direktyvos 64/433/EEB I priedo I ir III skyriuose arba

   b) Direktyvos 71/118/EEB I priedo I ir III skyriuose arba

   c) Direktyvos 92/45/EEB I priedo I ir IV skyrių 1 poskyryje;

   ir kuriose būtų:

   — patalpa mėsos gaminiams ruošti, kitiems maisto produktams pridėti ir įvynioti atskirta nuo mėsos išpjaustymo patalpos, joje turi būti temperatūrą registruojantis termometras arba teletermometras.

     Tačiau kompetentinga institucija gali leisti, kad mėsos gaminiai būtų gaminami išpjaustymo patalpoje, jei tai bus daroma aiškiai atskirtoje jos dalyje. Galima leisti, kad nesmulkinta naminių paukščių skerdena būtų įtrinama prieskoniais specialioje nuo skerdyklos aiškiai atskirtoje patalpoje,

   — pakavimo patalpa, išskyrus kai laikomasi Direktyvos 64/433/EEB I priedo XII skyriaus 63 poskyryje, Direktyvos 71/118/EEB I priedo XIV skyriaus 74 poskyryje arba Direktyvos 92/45/EEB I priedo VIII skyriaus 5 poskyryje numatytų reikalavimų,

   — patalpa prieskoniams ir kitiems vartojimui paruoštiems švariems maisto produktams laikyti,

   — šaldymo patalpos, kuriose būtų laikoma:

     — 5 straipsnio 1 dalies a punkte nurodyta šviežia mėsa,

     — mėsos gaminiai,

   — šaldymo įrenginiai, kad būtų galima palaikyti šioje direktyvoje numatytą temperatūrą.

2. Nepriklausomi gamybos padaliniai turi atitikti Direktyvos 77/99/EEB A priedo I skyriaus ir B priedo I skyriaus reikalavimus.

3. Direktyvų 64/433/EEB arba 71/118/EEB I priedo V skyriuje arba Direktyvos 92/45/EEB II skyriuje išdėstytos taisyklės analogiškai taikomos įmonės dirbančiųjų, įmonės patalpų ir įrenginių higienai.

   Be to, rankomis ruošiantys mėsos gaminius dirbantieji privalo dėvėti nosį ir burną dengiančias kaukes. Kompetentinga institucija taip pat gali pareikalauti, kad dirbantieji mūvėtų glotnias drėgmei nepralaidžias pirštines, kurios gali būti vienkartinės arba kurias galima išplauti ir dezinfekuoti.

IV SKYRIUS

Specialūs reikalavimai mėsos gaminių ruošimui

Be to, kad privalu laikytis III skyriaus bendrųjų reikalavimų ir priklausomai nuo konkretaus gamybos pobūdžio:

a) ruošiant mėsos gaminius turi būti kontroliuojamas temperatūros režimas;

b) išsiuntimo padaliniuose mėsos gaminius reikia taip įvynioti, kad neliktų jokio pavojaus juos užteršti;

c) mėsos gaminius galima stipriai užšaldyti tik vieną kartą ir jais galima prekiauti ne ilgiau kaip 18 mėnesių;

d) paruoštus mėsos gaminius reikia nedelsiant įvynioti pagal VII skyriaus nuostatas ir įpakavus atšaldyti iki tinkamos 5 straipsnio 1 dalies d punkte numatytos temperatūros.

V SKYRIUS

Patikrinimas

1. Maltą mėsą ir mėsos gaminius gaminančias įmones privalo patikrinti kompetentinga institucija, turinti užtikrinti, kad būtų laikomasi šios direktyvos reikalavimų, ypač:

   a) tikrinti:

      i) patalpų bei įrenginių švarą ir tai, kaip dirbantieji laikosi higienos reikalavimų;

      ii) pagal šios direktyvos straipsnį pačios įmonės atliekamų patikrinimų efektyvumą, ypač analizuodama rezultatus ir imdama mėginius;

      iii) maltos mėsos ir mėsos gaminių mikrobiologinę ir higieninę būklę;

      iv) kad malta mėsa ir mėsos gaminiai būtų tinkamai pažymėti sveikumo ženklu;

      v) sandėliavimo ir gabenimo sąlygas;

   b) atlikdama oficialius patikrinimus, imti bet kokius laboratorinei analizei reikalingus mėginius, kad patvirtintų savikontrolės rezultatus;

   c) atlikti bet kokius kitus jos nuomone būtinus patikrinimus norint užtikrinti, kad būtų laikomasi šios direktyvos reikalavimų, ir nepamirštant, kad kompetentinga institucija turi įvertinti mikrobiologinių tyrimų rezultatus pagal kriterijus, nustatytus maltai mėsai – II priede ir mėsos gaminiams – IV priede.

2. Kompetentinga institucija privalo turėti galimybę bet kada be jokių kliūčių patekti į šaldymo patalpas ir visas gamybines patalpas, kad galėtų patikrinti, jog griežtai laikomasi šių nuostatų.

VI SKYRIUS

Žymėjimas ir etiketavimas

1. Ant medžiagos, į kurią yra įvyniojama ar įpakuojama malta mėsa ar mėsos gaminiai, turi būti nurodytas sveikumo ženklas.

2. Bendrijos sveikumo ženklą gali gauti tik pagal 3 straipsnio reikalavimus pagaminta malta mėsa ir pagal 5 straipsnio reikalavimus paruošti mėsos gaminiai, kai jie yra pagaminti pagal 8 straipsnio nuostatas patvirtintoje įmonėje. Sveikumo ženklas turi atitikti:

   a) maltos mėsos – Direktyvos 64/433/EEB I priedo XI skyriaus 50 poskyrio nuostatas;

   b) mėsos gaminių:

      i) iš paskerstų gyvulių arba fermose auginamų laukinių gyvulių/paukščių šviežios mėsos – Direktyvos 64/433/EEB I priedo XI skyriaus 50 poskyrio nuostatas;

      ii) iš paukštienos arba smulkių sparnuočių ar kailinių fermose auginamų laukinių žvėrelių – Direktyvos 71/118/EEB I priedo XII skyriaus 66 poskyrio nuostatas;

      iii) iš nudobtų laukinių žvėrių/paukščių – Direktyvos 92/45/EEB I priedo VII skyriaus 2 poskyrio nuostatas.

3. Kai malta mėsa ar mėsos gaminiai yra ruošiami nepriklausomame gamybos padalinyje, sveikumo ženkle turi būti ir pagal 8 straipsnio 1 dalį kompetentingos institucijos išduotas patvirtinimo numeris.

4. Nepažeidžiant Direktyvos 79/112/EEB nuostatų, tais atvejais, kai iš pardavimų aprašymo ar sudedamųjų dalių sąrašo, pateiktų pagal Direktyvos 79/112/EEB nuostatas, nėra aišku, ant mėsos gaminių pakuotės aiškiai ir matomoje vietoje, kad būtų galima patikrinti, turi būti pateikta tokia informacija: gyvulių, iš kurių buvo pagaminta mėsa, rūšis, ir kiekvienos rūšies dalis, jei mėsa yra nevienarūšė, ir gaminio pagaminimo data, jei pakuotė nėra skirta galutiniam vartotojui.

   Tais atvejais, kai malta mėsa ir iš maltos mėsos paruošti gaminiai, išskyrus šviežias dešras ir dešrų mėsą, yra paženklinti šiame skyriuje numatytu sveikumo ženklu, etiketėje dar turi būti tokie žodžiai:

— „riebalų kiekis procentais mažesnis negu …“,

— „kolagenas: mėsos baltymų norma mažesnė negu …“.

VII SKYRIUS

Įvyniojimas ir įpakavimas

1. Pakuotė (pvz, dėklai, kartoninės dėžės) turi atitikti visus higienos reikalavimus, visų pirma:

   — ji neturi kenkti organoleptinėms maltos mėsos ar mėsos gaminių savybėms,

   — ji neturi pernešti į maltą mėsą ar mėsos gaminius žmonių sveikatai žalingų medžiagų,

   — ji turi būti pakankamai tvirta, kad tinkamai apsaugotų pervežamą ir tvarkomą maltą mėsą ar mėsos gaminius.

2. Pakuotės negalima naudoti dar kartą maltai mėsai ar mėsos gaminiams įpakuoti, išskyrus kai ji yra pagaminta iš antikorozinių medžiagų, kurias lengva valyti ir kurios prieš tai buvo išvalytos ir išdezinfekuotos.

3. Įvyniota malta mėsa ir mėsos gaminiai turi būti įpakuojami.

4. Tačiau, jei įvyniojimo medžiaga atitinka visus pakuotės apsaugos reikalavimus, ji neturi būti permatoma ir bespalvė, ir nebūtinai mėsą dėti į antrą pakuotę, jeigu laikomasi kitų pirmiau minėtų 1 poskyrio reikalavimų.

VIII SKYRIUS

Sandėliavimas

1. Įvyniojus ir (arba) įpakavus, malta mėsa ir mėsos gaminiai turi būti tuoj pat atšaldomi. Maltą mėsą reikia laikyti 3 straipsnio 2 dalies c punkte nurodytoje temperatūroje, o mėsos gaminius – 5 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytoje temperatūroje.

2. Maltą mėsą ir mėsos gaminius galima stipriai užšaldyti tik gamybos įmonės patalpose arba nepriklausomame gamybos padalinyje arba patvirtintame šaldymo sandėlyje.

3. Šaldymo sandėliuose maltą mėsą ir mėsos gaminius galima laikyti kartu su kitais maisto produktais tik tada, kai yra garantija, kad pakuotė apsaugos maltą mėsą ar mėsos gaminius nuo netinkamo poveikio.

IX SKYRIUS

Vežimas

1. Malta mėsa ir mėsos gaminiai turi būti gabenami taip, kad kelionės metu jie būtų apsaugoti nuo bet kokio užkrato ar netinkamo poveikio, atsižvelgiant į kelionės trukmę, ir sąlygas bei į naudojamos transporto priemonės rūšį. Ypač svarbu, kad maltą mėsą ir mėsos gaminius vežančios transporto priemonės turėtų tokią įrangą, kuri užtikrintų, kad kelionės metu nebus viršyta šioje direktyvoje nurodyta temperatūra, ir kad transporto priemonėje būtų temperatūrą registruojantis termometras, kurio duomenys padėtų sužinoti, ar laikomasi šio reikalavimo.

2. Mėsos gaminius, pagamintus 5 straipsnio 5 dalyje minėtose įmonėse esant aukštesnei, negu šioje direktyvoje nurodyta temperatūra, valstybės narės, nukrypdamos nuo 1 poskyrio, gali leisti vežti iš gamybos įmonės ar nepriklausomo gamybos padalinio į netoli esančias mažmeninės prekybos patalpas ar vietines bendrijas, tačiau toks vežimas gali trukti ne ilgiau nei 1 valandą.

3. Tranzito per trečiąją šalį atveju, ir jei gamybos įmonė yra vietovėje, į kurią dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų yra ribojamas įvažiavimas, transporto priemonė turi būti užplombuota.

II PRIEDAS

SUDĖTIES IR MIKROBIOLOGINIAI KRITERIJAI

I. **Sudėties kriterijai, tikrinami pagal kasdienį vidurkį**

	Riebalų kiekis	Kolagenas: mėsos baltymų norma
— liesa malta mėsa	≤ 7 %	≤ 12
— malta gryna jautiena	≤ 20 %	≤ 15
— malta mėsa, turinti kiaulienos	≤ 30 %	≤ 18
— malta mėsa iš kitų gyvulių mėsos	≤ 25 %	≤ 15

II. **Mikrobiologiniai kriterijai**

Gamybos įmonės ir nepriklausomi gamybos padaliniai turi užtikrinti, kad atliekant 7 straipsnio 3 dalyje numatytus patikrinimus ir pagal toliau pateiktus interpretavimo metodus, malta mėsa atitiktų tokius kriterijus:

	M [a]	m [b]
Aerobinės mezofilinės bakterijos n [c] = 5; c [d] = 2	5×10^6/g	5×10^5/g
Žarnų lazdelė (*Escherichia coli*) n = 5; c = 2	5×10^2/g	50/g
Salmonelės n = 5; c = 0	Nėra 10-yje gramų	
Auksinis stafilokokas (*Staphylococcus aureus*) n = 5; c = 2	5×10^3/g	10^3/g

[a] M = primtinumo riba, kurią viršijus rezultatai laikomi nepatenkinamais, jei M = 10 m atliekant skaičiavimus kietoje terpėje ir M = 30 m atliekant skaičiavimus skystoje terpėje.

[b] m = riba, iki kurios visi rezultatai yra laikomi patenkinamais.

[c] n = vienetų, iš kurių susideda bandinys, skaičius.

[d] c = bandinio vienetų, kurių vertės yra tarp m ir M, skaičius.

Mikrobiologinio tyrimo rezultatai turi būti interpretuojami pagal:

A. Tris užteršimo aerobinėmis mezofilinėmis bakterijomis, *Escherichia coli* ir auksiniu stafilokoku (*Staphylococcus aureus*) kategorijas, t. y.:

— iki ir įskaitant kriterijų m,

— tarp kriterijaus m ir M ribos,

— viršijant M ribą.

1. Siuntos kokybė laikoma:

a) patenkinama, kai visos nustatytos vertės yra lygios 3 m ar mažesnės, jei buvo naudota kieta terpė, arba 10 m, jei buvo naudota skysta terpė;

b) priimtina, kai visos nustatytos vertės yra tarp:

i) 3 m ir 10 m (= M) kietoje terpėje;

ii) 10 m ir 30 m (= M) skystoje terpėje;

ir kai c/n yra lygus 2/5 arba mažesnis, jei n = 5 ir c = 2 arba yra kiti ekvivalentiško ar didesnio patikimumo skaičiai, kuriuos Taryba privalo pripažinti 19 straipsnyje nustatyta tvarka.

2. Siuntos kokybė laikoma nepatenkinama:

— visais atvejais, kai yra nustatomos M viršijančios vertės,

— kai c/n yra >2/5.

Tačiau, jei pastaroji aerobinių mikroorganizmų riba esant + 30 °C temperatūrai yra viršijama, o visi kiti kriterijai yra teigiami, šios ribos viršijimas turi būti tolesnio interpretavimo objektu, ypač žaliavų atveju.

Bet kokiu atveju, produktas yra laikomas toksišku arba užterštu, jei užterštumas pasiekia ribinę mikrobų vertę S, kuri bendriems tikslams yra nustatyta 10^3 m.

Auksinio stafilokoko (*Staphylacoccus aureus*) S vertė niekada neturi viršyti 5×10^4.

Analitinių būdų paklaidos netaikomos M ir S vertėms.

B. Dvi salmonelių kategorijas, kai neleidžiama jokia paklaida kategorijoje:

— „nėra“: rezultatas laikomas patenkinamu,

— „yra“: rezultatas laikomas nepatenkinamu.

III PRIEDAS

MALTOS MĖSOS SVEIKUMO SERTIFIKATAS (1)

Nr. .....

Eksportuojanti šalis: .....

Ministerija: .....

Suinteresuotas departamentas: .....

Nuorodos (2): .....

I. **Maltos mėsos tapatybės nustatymas**

Produktai pagaminti iš mėsos: .....
(gyvulių rūšys)

Produktų pobūdis (3): .....

Pakuotės rūšis: .....

Atskirų vienetų ar pakuočių skaičius: .....

Sandėliavimo ir transportavimo temperatūra: .....

Sandėliavimo trukmė: .....

Svoris neto: .....

II. **Maltos mėsos kilmė**

Patvirtintos gamybos įmonės (-ių) adresas (-ai) ir patvirtinimo numeris (-iai): .....

.....

.....

Jei reikia:

Patvirtintos šaldymo sandėlio (-ių) adresas (-ai) ir patvirtinimo numeris:

.....

.....

.....

III. **Maltos mėsos paskirties vieta**

Malta mėsa turi būti išsiųsta

iš: .....
(išsiuntimo vieta)

į: .....
(paskirties šalis)

šia transporto priemone (4): .....

(1) Nurodytasis Direktyvos 94/65/EB 2 straipsnyje.
(2) Nurodyti nebūtina.
(3) Pildoma Direktyvos 94/65/EB 3 straipsnio 2 dalies e punkte pateiktais žodžiais.
(4) Nurodyti geležinkelio vagonų ir sunkvežimių numerį ar registracijos numerį, lėktuvo reiso numerį ar laivo pavadinimą. Jei prekės yra perkraunamos, šią informaciją reikia atnaujinti.

Krovinio siuntėjo pavadinimas ir adresas: .....

.....

.....

Krovinio gavėjo pavadinimas ir adresas: .....

.....

.....

IV. **Sveikumo patvirtinimas**

Aš, toliau pasirašęs, patvirtinu, kad šiame dokumente aprašytoji malta mėsa:

buvo pagaminta iš šviežios mėsos, laikantis konkrečių sąlygų, nustatytų Direktyvoje 94/65/EB;

yra skirta Graikijos Respublikai ([1])

Išduotas ....., ...
(vieta) (data)

.....
(Antspaudas ir oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo parašas)
(Pavardė didžiosiomis raidėmis)

([1]) Jei reikia.

IV PRIEDAS

MIKROBIOLOGINIAI KRITERIJAI

Gamybos įmonės ir nepriklausomi gamybos padaliniai privalo užtikrinti, kad atliekant 7 straipsnio 3 dalyje minėtus patikrinimus ir remiantis II priede nurodytais interpretavimo metodais, mėsos gaminiai atitinka tokius kriterijus:

Mėsos gaminiai	M (1)	m (2)
Escherichia coli n = 5; c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Auksinis stafilokokas (*Staphylacoccus aureus*) n = 5; c = 1	5×10^3/g	5×10^2/g
Salmonelės n = 5; c = 0	Nėra 1-ame grame	

(1) M – priimtinumo riba, kurią viršijus rezultatai nebelaikomi patenkinamais, jei M = 10 m skaičiuojant kietoje terpėje ir M = 30 m skaičiuojant skystoje terpėje.

(2) m – riba, iki kurios visi rezultatai laikomi patenkinamais.

Taryba Komisijos pasiūlymu iki 1995 m. gruodžio 31 d. peržiūri mėsos gaminiams taikomus kriterijus dėl salmonelių nebuvimo.

V PRIEDAS

MĖSOS GAMINIŲ SVEIKUMO SERTIFIKATAS (1)

Nr. .....

Eksportuojanti šalis: .....

Ministerija: .....

Suinteresuotas departamentas: .....

Nuorodos (2): .....

I. **Mėsos gaminių tapatybės nustatymas**

Produktai pagaminti iš mėsos: .....
(gyvulių rūšys)

Produktų pobūdis (3): .....

Pakuotės rūšis: .....

Atskirų vienetų ar pakuočių skaičius: .....

Sandėliavimo ir vežimo temperatūra: .....

Sandėliavimo laikas: .....

Svoris neto: .....

II. **Mėsos gaminių kilmė**

Patvirtintos gamybos įmonės (-ių) adresas (-ai) ir patvirtinimo numeris (-iai): .....

.....

.....

Jei reikia:

Patvirtintos šaldymo patalpos (-ų) adresas (-ai) ir patvirtinimo numeris (-iai):

.....

.....

.....

III. **Mėsos gaminių paskirties vieta**

Mėsos gaminiai turi būti išsiųsti

iš: .....
(išsiuntimo vieta)

į: .....
(paskirties šalis)

šia transporto priemone (4) .....

(1) Nurodytasis Direktyvos 94/65/EB 2 straipsnyje.
(2) Nurodyti nebūtina.
(3) Nurodykite bet kokią medicinos tikslais atliktą jonizuojančiąją spinduliuotę.
(4) Nurodyti geležinkelio vagonų ir sunkvežimių numerį ar registracijos numerį, lėktuvo reiso numerį ar laivo pavadinimą. Jei prekės perkraunamos, šią informaciją reikia atnaujinti.

Krovinio siuntėjo pavadinimas ir adresas: .....

.....

.....

Krovinio gavėjo pavadinimas ir adresas: .....

.....

.....

IV. **Sveikumo patvirtinimas**

Aš, toliau pasirašęs, patvirtinu, kad kad šiame dokumente aprašytieji mėsos gaminiai:

a) buvo pagaminti iš šviežios mėsos, laikantis konkrečių sąlygų, nustatytų Direktyvoje 94/65/EB;

b) yra skirti Graikijos Respublikai ([1]).

Išduotas ....., ...
(vieta) (data)

.....
(Antspaudas ir oficialiai paskirto veterinarijos gydytojo parašas)
(Pavardė didžiosiomis raidėmis)

([1]) Jei reikia.