31994L0065

L 368/10 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 31.12.1994

DYREKTYWA RADY 94/65/WE
z dnia 14 grudnia 1994 r.
ustanawiająca wymagania w odniesieniu do produkcji i wprowadzania na rynek mięsa mielonego i przetworów mięsnych

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji [1],

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego [2],

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego [3],

a także mając na uwadze, co następuje:

wykaz produktów, zamieszczony w załączniku II do Traktatu, obejmuje mięso mielone i przetwory mięsne; produkcja mięsa mielonego i przetworów mięsnych oraz handel tymi produktami stanowią istotne źródło dochodu dla części rolników;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju przemysłu wytwarzającego takie mięso, a także w celu zwiększenia wydajności, konieczne jest ustanowienie na poziomie wspólnotowym przepisów zdrowotnych dla produkcji i wprowadzania wymienionego mięsa na rynek;

ustanowienie takich zasad wpływa na poprawę ochrony zdrowia publicznego, a w konsekwencji ułatwia urzeczywistnianie rynku wewnętrznego;

w tym celu konieczne jest uchylenie dyrektywy Rady 88/657/EWG z dnia 14 grudnia 1988 r. ustanawiającej wymogi dla produkcji i handlu mięsem mielonym, mięsem w kawałkach, których waga nie przekracza 100 gramów i przetworami mięsnymi oraz zmieniająca dyrektywy 64/433/EWG, 71/118/EWG i 72/462/EWG [4], oraz zastąpienie jej niniejszą dyrektywą;

mięso nie poddane żadnej obróbce — z wyjątkiem obróbki na zimno — podlega wymogom ustanowionym w dyrektywach 64/433/EWG [5] i 71/118/EWG [6]; produkty poddawane obróbce zmieniającej właściwości świeżego mięsa podlegają regulacjom dyrektywy 77/99/EWG [7]; wytwarzanie innych produktów, występujących w postaci mięsa mielonego lub przetworów mięsnych, powinno w efekcie podlegać wymogom niniejszej dyrektywy;

w celu uwzględnienia zwyczajów konsumpcyjnych w niektórych Państwach Członkowskich, oraz zagrożenia, jakie przedstawiają sobą te produkty w przypadku spożywania ich w postaci lekko gotowanej, powinny być utrzymane bardzo surowe wymagania w odniesieniu do mięsa mielonego i przetworów mięsnych, które mogą być przedmiotem obrotu;

wysoki poziom ochrony konsumenta stanowi podstawowe kryterium, jakie Wspólnota musi przyjąć w zakresie funkcjonowania rynku wewnętrznego;

obowiązuje dyrektywa Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych Państw Członkowskich dotyczących etykietowania, prezentowania i reklamowania środków spożywczych [8], a także dyrektywa Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznaczeń identyfikacyjnych partii artykułów, do której należy dany środek spożywczy [9];

należy wprowadzić system zatwierdzania przedsiębiorstw, które spełniają wymagania zdrowotne przewidziane w niniejszej dyrektywie, łącznie ze wspólnotową procedurą kontrolną, w celu zapewnienia przestrzegania warunków takiego zatwierdzenia;

omawiany system powinien opierać się na zasadzie samokontroli przedsiębiorstw;

oznakowanie zdrowotności produktów mięsnych stanowi najlepszy sposób na przekonanie właściwego organu w miejscu przeznaczenia, że dana przesyłka spełnia wymogi przepisów niniejszej dyrektywy; w celu sprawdzenia miejsca przeznaczenia niektórych produktów, należy utrzymać stosowanie świadectwa zdrowia;

należy uwzględniać przepisy, zasady i środki ochronne, przyjęte na mocy dyrektywy Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r.,

---

([1]) Dz.U. C 84 z 2.4.1990, str. 120 oraz Dz.U. C 288 z 6.11.1991, str. 3.
([2]) Dz.U. C 183 z 15.7.1991, str. 59.
([3]) Dz.U. C 225 z 10.9.1990, str. 1.
([4]) Dz.U. L 382 z 31.12.1988, str. 3.
([5]) Dz.U. L 121 z 29.7.1964, str. 2012/64.
([6]) Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23.
([7]) Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 85.
([8]) Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.
([9]) Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 21.

ustanawiającej zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich [1];

w kontekście handlu wewnątrz Wspólnoty, należy stosować także zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG [2];

należy określić zasady mające zastosowanie do przywozu z państw trzecich;

Komisji powinny być powierzone określone środki wykonania niniejszej dyrektywy; w tym celu procedury ścisłej i skutecznej współpracy miedzy Komisją i Państwami Członkowskimi powinny być ustalone w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia zasady w odniesieniu do produkcji, wprowadzania na rynek Unii oraz przywozu przetworów mięsnych i mięsa mielonego.

2. Niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania się do przetworów mięsnych i mięsa mielonego, wytwarzanych w punktach sprzedaży detalicznej lub w pomieszczeniach przylegających do punktów sprzedaży, w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentowi finalnemu, przy czym wymienione działania nadal podlegają kontrolom zdrowia, wymaganym na mocy przepisów krajowych dotyczących nadzoru nad handlem detalicznym.

3. Niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do mięsa mechanicznie odkostnionego do zastosowań przemysłowych, które poddawane jest obróbce cieplnej w przedsiębiorstwach zatwierdzonych stosownie do dyrektywy 77/99/EWG.

4. Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy krajowe, mające zastosowanie w odniesieniu do produkcji i wprowadzania na rynek mięsa mielonego, przeznaczonego do wykorzystania jako surowiec do wytwarzania produktów określonych w art. 21 lit. a).

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

1. w razie konieczności stosuje się definicje zawarte w art. 2 dyrektyw 64/433/EWG, 71/118/EWG i 72/462/EWG [3];

2. stosuje się następujące definicje;

a) mięso mielone: mięso, które zostało rozdrobnione na kawałki bądź zmielone za pomocą spiralno-śrubowej maszynki do mięsa;

b) przetwory mięsne: mięso w rozumieniu art. 2 dyrektyw 64/433/EWG, 71/118/EWG i 92/45/EWG [4], oraz mięso spełniające wymogi art. 3, 6 i 8 dyrektywy 91/495/EWG [5], z dodatkiem środków spożywczych, przypraw bądź składników receptury, lub mięso poddane obróbce niewystarczającej do zmiany jego wewnętrznej struktury komórkowej, co w konsekwencji powoduje usunięcie właściwości mięsa świeżego;

c) przyprawy: sól przeznaczona do spożycia przez ludzi, musztarda, przyprawy korzenne i ekstrakty z aromatycznych przypraw korzennych, aromatyczne zioła i ich aromatyczne ekstrakty;

d) zakład produkcyjny: zakład, w którym produkuje się mięso mielone lub przetwory mięsne, który:

— znajduje się w zakładzie rozbioru i spełnia wymogi załącznika I do niniejszej dyrektywy rozdział I,

— w przypadku produkcji przetworów mięsnych, znajduje się w zakładzie spełniającym wymogi załącznika I do niniejszej dyrektywy rozdział III,

— jeżeli nie znajduje się w pomieszczeniach lub w budynku przylegającym do zakładu zatwierdzonego na mocy dyrektyw 64/433/EWG, 71/118/EWG bądź 77/99/EWG, spełnia wymogi podane w załączniku I do niniejszej dyrektywy rozdział I pkt 2 albo rozdział III pkt 2;

e) handel: wymiana towarowa między Państwami Członkowskimi w rozumieniu art. 9 ust. 2 Traktatu;

f) właściwy organ: centralny organ władzy w Państwie Członkowskim, właściwy do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych albo jakikolwiek urząd, któremu centralny organ przekazał takie kompetencje.

ROZDZIAŁ II

Wprowadzanie mięsa mielonego na rynek

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby w obrocie występowało jedynie świeże mięso pozyskane z bydła, świń, owiec lub kóz i oferowane w postaci mięsa mielonego, spełniającego następujące wymagania:

[1] Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1.
[2] Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13.
[3] Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28.
[4] Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 35.
[5] Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 41.

a) musi być przygotowane z mięśni poprzecznie prążkowanych ([a]), z wyjątkiem mięśnia sercowego, a także musi spełniać wymogi:

i) artykuł 3 dyrektywy 64/433/EWG; albo

ii) dyrektywy 72/462/EWG;

oraz musi być poddane kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG.

W przypadku świeżego mięsa wieprzowego, ponadto musi ono zostać poddane badaniom na obecność włosieni krętych, zgodnie z art. 2 dyrektywy 77/96/EWG ([1]), lub musi być poddane obróbce na zimno, określonej w załączniku IV do niniejszej dyrektywy;

b) zgodnie z wymogami podanymi w załączniku I do niniejszej dyrektywy rozdział II musi zostać przygotowane w zakładzie, który:

i) spełnia wymogi przedstawione w załączniku I rozdział I pkt 1—3, oraz

ii) uzyskał zatwierdzenie i znajduje się w wykazie(ach) sporządzonym(ch) zgodnie z art. 8 ust. 1;

c) zostało poddane kontroli zgodnie z załącznikiem I rozdział V i z art. 8;

d) musi zostać oznakowane i opatrzone etykietami, zgodnie z załącznikiem I rozdział VI;

e) musiało obowiązkowo zostać zawinięte, opakowane i składowane zgodnie z odpowiednimi przepisami załącznika I rozdział VII i VIII;

f) musi być przewożone zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;

g) podczas przewozu, dołączone są do niego następujące dokumenty:

i) towarzyszący dokument handlowy, który:

— został sporządzony przez przedsiębiorstwo wysyłające;

— zawiera weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu produkcyjnego, a w przypadku mrożonego mięsa mielonego, wyraźnie określony miesiąc i rok zamrożenia,

— w przypadku mięsa mielonego przeznaczonego na rynki Finlandii i Szwecji, konieczne jest naniesienie jednej z trzech wskazówek, przewidzianych w załączniku IV do dyrektywy 64/433/EWG w części IV tiret trzecie,

— zostanie zatrzymany przez odbiorcę, w celu przedstawienia go na żądanie właściwego organu. Na żądanie wspomnianego organu, należy sporządzić wydruk danych z komputera.

Jednakże na żądanie właściwego organu w Państwie Członkowskim przeznaczenia, musi być dostarczone świadectwo weterynaryjne w przypadku gdy mięso po rozdrobnieniu jest przeznaczone do wywozu do państwa trzeciego. Podmioty gospodarcze ponoszą koszty takiego świadectwa:

ii) świadectwo zdrowia, zgodnie z załącznikiem III, w przypadku mięsa mielonego pochodzącego z zakładu produkcyjnego usytuowanego w regionie bądź strefie ograniczeń, albo mięsa mielonego, które ma zostać wysłane do innego Państwa Członkowskiego, po przewiezieniu w zaplombowanym samochodzie ciężarowym przez terytorium państwa trzeciego.

2. Mielone mięso musi spełniać następujące wymogi, dodatkowo do tych wymienionych w ust. 1:

a) świeże mięso, z którego jest ono otrzymywane:

i) w przypadku gdy zostało zamrożone lub głęboko zamrożone, musi zostać uzyskane z mięsa świeżego z kością, które było przechowywane przez okres nieprzekraczający 18 miesięcy w przypadku wołowiny i cielęciny lub 12 miesięcy w przypadku baraniny oraz sześciu miesięcy w przypadku wieprzowiny, po jego zamrożeniu bądź głębokim zamrożeniu, w chłodni składowej zatwierdzonej zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG. Niemniej jednak właściwy organ może wyrazić zgodę na trybowanie wieprzowiny i baraniny na miejscu, bezpośrednio przed jej rozdrobnieniem, w przypadku gdy czynność ta jest przeprowadzana w zadowalających warunkach higienicznych i z zachowaniem odpowiedniej jakości;

ii) w przypadku gdy zostało schłodzone, musi być wykorzystane:

— w ciągu nie więcej niż sześciu dni od momentu uboju zwierząt, albo

— w ciągu nie więcej niż 15 dni od momentu uboju zwierząt, w przypadku wołowiny i cielęciny z kością, pakowanej próżniowo;

b) mięso mielone musiało zostać poddane obróbce na zimno w ciągu jednej godziny od momentu porcjowania i zawijania, z wyjątkiem przypadków, gdy stosowane są procesy wymagające obniżenia wewnętrznej temperatury mięsa w trakcie produkcji;

c) mięso mielone musi być pakowane i dostarczane w jednej z wymienionych poniżej postaci:

i) schłodzone i w tym przypadku uzyskane z mięsa opisanego w lit. a) ppkt ii) oraz schłodzone do temperatury wewnętrznej poniżej + 2 °C, w możliwie jak najkrótszym czasie.

Jednakże zezwala się na dodanie ograniczonej ilości mięsa mrożonego spełniającego warunki ustanowione w lit. a) ppkt i), w celu przyspieszenia procesu wychładzania pod warunkiem, iż dodatek ten zostanie wymieniony na etykiecie. W takich przypadkach, wspomniany powyżej czas nie może przekroczyć jednej godziny;

([a]) Łącznie z przyległymi tkankami tłuszczowymi.
([1]) Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 67.

ii) głęboko zamrożone, i w tym przypadku uzyskane z mięsa opisanego w lit. a), oraz schłodzone do temperatury wewnętrznej poniżej - 18 °C, w możliwie jak najkrótszym czasie, zgodnie z art. 1 ust. 2 dyrektywy 89/108/EWG ([a]);

d) mięsa mielonego nie wolno było poddawać promieniowaniu jonizującemu ani ultrafioletowemu;

e) oznaczenia wymienione w załączniku II sekcja 1, w miarę możności połączone z nazwą gatunku zwierzęcia, z którego mięso zostało pozyskane, można stosować na opakowaniach tylko pod warunkiem spełnienia wymogów określonych w załączniku II sekcja 1 odnośnie do tych oznakowań.

3. Mięso mielone, do którego dodano nie więcej niż 1 % soli, podlega wymogom opisanym w ust.1 i 2.

Artykuł 4

1. W celu uwzględnienia szczególnych zwyczajów konsumpcyjnych oraz zapewnienia przestrzegania wymagań sanitarnych niniejszej dyrektywy, Państwa Członkowskie mogą wyrazić zgodę na produkcję mięsa mielonego i wprowadzenie go do sprzedaży na swoim terytorium pod warunkiem, iż mięso zostało uzyskane:

a) z mięsa określonego w art. 2 lit. b);

b) z zatwierdzonych lub zarejestrowanych zakładów produkcyjnych, posiadających pomieszczenia określone w załączniku I;

c) w drodze odstępstwa od:

i) załącznika I rozdział VI pkt 4;

ii) art. 3 ust. 1 lit. f) i g) oraz art. 3 ust. 2, z wyjątkiem załącznika II pkt 1 tiret pierwsze, drugie i trzecie.

2. Mięso mielone, pozyskane zgodnie z przepisami niniejszego artykułu, nie może być opatrzone oznaczeniem zdrowotności przewidzianym w załączniku I rozdział VI.

3. Państwo Członkowskie zamierzające wykorzystać przepisy ust. 1, powiadamia Komisję co do charakteru planowanych odstępstw.

O ile po konsultacjach z zainteresowanym Państwem Członkowskim, Komisja uważa, iż odstępstwa nie gwarantują zachowania norm zdrowotnych przewidzianych w dyrektywie, podejmuje się stosowne działania zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

W innym przypadku Komisja informuje pozostałe Państwa Członkowskie o środkach o których została powiadomiona.

ROZDZIAŁ III

Wprowadzanie przetworów mięsnych na rynek

Artykuł 5

1. Przetwory mięsne, w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. b), można wprowadzać do obrotu jedynie w przypadku gdy:

a) zostały przygotowane ze świeżego mięsa, z wyjątkiem mięsa ze zwierząt rzeźnych nieparzystokopytnych, które:

i) spełnia wymogi art. 3 dyrektyw określonych w art. 2 ust. 2 lit. b);

ii) w przypadku mięsa przywożonego, spełnia wymogi dyrektywy 72/462/EWG lub rozdziału III dyrektyw 71/118/EWG i 92/45/EWG, a także wymogi ustanowione w art. 3, 6 i 8 dyrektywy 91/495/EWG albo w załączniku I rozdział 11 do dyrektywy 92/118/EWG ([1]), oraz mięsa poddanego kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG. W przypadku świeżego mięsa otrzymanego ze świń, musiało ono być poddane badaniom na obecność włosienia krętego, zgodnie z art. 2 dyrektywy 77/96/EWG, bądź obróbce na zimno, zgodnie z załącznikiem IV do wymienionej dyrektywy;

b) zostały przygotowane w jednym z zakładów, określonych w art. 2 ust. 2 lit. d), które:

i) spełniają wymogi załącznika I rozdział III; oraz

ii) uzyskały zatwierdzenie i znajdują się w wykazie(ach) sporządzonym(ch) zgodnie z art. 8 ust. 1;

c) zostały pozyskane z mięsa, które o ile zostało głęboko zamrożone, musi być zużyte w nieprzekraczalnym okresie 18 miesięcy po uboju, w przypadku wołowiny i cielęciny, w okresie 12 miesięcy w przypadku do baraniny i mięsa koziego, drobiowego, króliczego i dziczyzny hodowlanej, oraz w ciągu sześciu miesięcy po uboju, w przypadku mięsa pochodzącego z pozostałych gatunków zwierząt.

Jednakże właściwy organ mogą udzielić pozwolenia na trybowanie wieprzowiny i baraniny na miejscu, bezpośrednio przed jego przygotowaniem, pod warunkiem, iż czynność taka jest przeprowadzana w zadowalających warunkach higienicznych i z zachowaniem odpowiedniej jakości;

d) zostały opakowane i w przypadku gdy mają być wprowadzone na rynek:

i) schłodzone, należy je schłodzić możliwie jak najszybciej, do temperatury wewnętrznej poniżej + 2 °C w przypadku przetworów mięsnych otrzymywanych z mięsa mielonego, + 7 °C dla przetworów uzyskiwanych z mięsa świeżego, + 4 °C w przypadku przetworów z mięsa drobiowego i + 3 °C dla przetworów zawierających podroby;

([a]) Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 34.

([1]) Dz.U. L 62 z 15.3.1993, str. 46.

ii) głęboko zamrożone, konieczne jest możliwie jak najszybsze schłodzenie do temperatury wewnętrznej poniżej - 18°C, zgodnie z art. 1 ust. 2 dyrektywy 89/108/EWG.

2. Przetwory mięsne muszą spełniać następujące wymogi, w dodatku do tych ustanowionych w ust.1:

a) musiały zostać przygotowane zgodnie z załącznikiem I rozdział IV;

b) musiały zostać poddane kontroli zgodnie z art. 8 i załącznikiem I rozdział V;

c) muszą zostać oznakowane i opatrzone etykietami, zgodnie z załącznikiem I rozdział VI;

d) muszą zostać zawinięte i opakowane zgodnie z wymogami załącznika I rozdział VII oraz przechowywane zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII;

e) muszą być przewożone zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;

f) w czasie przewozu, musi być do niego dołączone świadectwo zdrowia, zgodnie z załącznikiem V, które odbiorca jest obowiązany przechowywać przez okres niekrótszy niż jeden rok, w celu przedłożenia na żądanie właściwego organu.

3. Z wyjątkiem świeżych kiełbas i mięsa do produkcji kiełbas, przetwory mięsne uzyskane z mielonego mięsa zwierząt rzeźnych można wprowadzać do sprzedaży jedynie w przypadku gdy spełniają wymogi art. 3.

4. Do czasu ewentualnego wprowadzenia uregulowań wspólnotowych w sprawie jonizacji, przetworów mięsnych nie można poddawać promieniowaniu jonizującemu. Przepis ten nie ma wpływu na uregulowania krajowe mające zastosowanie w odniesieniu do jonizacji w celach medycznych.

5. W przypadku zakładów wytwórczych produkujących przetwory mięsne, a pozbawionych struktury przemysłowej czy zdolności produkcyjnej, Państwa Członkowskie, mogą, do celów zatwierdzenia, wyrazić zgodę na odstępstwa od wymogów załącznika I rozdział I, załącznika B rozdział I do dyrektywy 77/99/EWG i rozdział I ust. 2 lit. a) (odnośnie do szczelności spustów), oraz załącznika A pkt 11 (odnośnie do przedziałów) do dyrektywy 64/433/EWG.

Ponadto możliwe jest udzielenie odstępstwa od załącznika B do dyrektywy 77/99/EWG rozdział I pkt 7, odnośnie do pomieszczeń, w których przechowywane są surowce i produkty gotowe. Niemniej jednak w tym przypadku zakład musi być wyposażony, co najmniej w:

i) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce na składowanie surowców, jeżeli takie składowanie występuje;

ii) pomieszczenie chłodnicze lub bezpieczne miejsce na składowanie produktów gotowych, jeżeli takie składowanie występuje.

Artykuł 6

1. W celu uwzględnienia szczególnych zwyczajów konsumpcyjnych oraz zapewnienia przestrzegania wymagań sanitarnych niniejszej dyrektywy, Państwa Członkowskie mogą wyrazić zgodę na produkcję mięsa mielonego i wprowadzanie go do sprzedaży na swoim terytorium, pod warunkiem, iż mięso zostało uzyskane:

a) z mięsa określonego w art. 2 lit. b);

b) z zatwierdzonych lub zarejestrowanych zakładów produkcyjnych posiadających pomieszczenia określone w załączniku III;

c) w drodze odstępstwa od:

— załącznika I rozdział IV lit. b) i d),

— art. 5 ust. 1 lit. c) i d),

— załącznika I rozdział VI pkt 4,

— art. 5 ust. 2 lit. e) i f) oraz art. 5 ust. 3.

2. Przetworów mięsnych uzyskanych zgodnie z ust. 1, nie wolno opatrywać oznaczeniem zdrowotności przewidzianym w załączniku I rozdział VI.

3. Państwo Członkowskie zamierzające wykorzystać przepisy ust. 1, powiadamia Komisję o charakterze planowanych odstępstw.

O ile po konsultacjach z zainteresowanym Państwem Członkowskim, Komisja uważa, iż odstępstwa nie gwarantują zachowania norm zdrowotnych przewidzianych w dyrektywie, podejmuje się stosowne działania zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

W innym przypadku Komisja informuje pozostałe Państwa Członkowskie o środkach, o których została powiadomiona.

ROZDZIAŁ IV

Przepisy wspólne

Artykuł 7

1. Państwa Członkowskie zapewniają, aby podmiot gospodarczy lub dyrektor zakładu produkcyjnego podejmował wszelkie niezbędne środki zmierzające do zapewnienia zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy, na wszystkich etapach produkcji.

W tym celu, wymienione osoby muszą spełniać wymogi art. 3 i 6 dyrektywy 93/43/EWG ([1]), a ponadto przeprowadzają ustawicznie własne kontrole, zgodnie z następującymi zasadami:

([1]) Dz.U. L 175 z 19.7.1993, str. 2.

— kontrola surowców przyjmowanych do zakładu, w celu zapewnienia zgodności z kryteriami dotyczącymi produktu gotowego, wymienionymi w załącznikach II i IV,

— kontrola metod czyszczenia i dezynfekcji,

— pobieranie próbek do analizy w laboratorium zatwierdzonym przez właściwy organ,

— prowadzenie pisemnego bądź elektronicznego rejestru informacji, wymaganych zgodnie z poprzednim tiret, mając na uwadze ich przedstawienie właściwemu organowi. Przez dwa lata przechowuje się zwłaszcza wyniki różnych kontroli i badań, z wyjątkiem dotyczących produktów schładzanych, dla których okres ten można skrócić do sześciu miesięcy od daty przydatności produktu do spożycia,

— dostarczanie właściwemu organowi gwarancji związanych z wykorzystywaniem oznaczeń zdrowotności, zwłaszcza etykiet opatrzonych oznaczeniem zdrowotności,

— informowanie właściwego organu o wszelkich badaniach laboratoryjnych lub innych faktach ujawniających zagrożenie dla zdrowia,

— w przypadku bezpośredniego zagrożenia zdrowia ludzkiego, wycofanie z rynku ilości produktów otrzymanych w warunkach zbliżonych pod względem technologicznym, oraz produktów mogących przypuszczalnie stanowić takie samo zagrożenie. Wycofana ilość musi pozostać pod nadzorem i kontrolą właściwego organu do momentu jej zniszczenia, wykorzystania do celów innych niż spożycie przez ludzi, albo po uzyskaniu zgody właściwego organu, do momentu ponownego przetworzenia w sposób, który zapewnia, że produkt jest bezpieczny.

2. Do celów kontroli, podmiot gospodarczy lub dyrektor zakładu musi zapewnić opatrzenie produktów wyraźnym i czytelnym wskazaniem temperatury, w jakiej produkty muszą być przewożone i przechowywane, a także datą przydatności do spożycia w przypadku produktów głęboko zamrożonych, albo minimalną datą przechowywania produktów schłodzonych.

Podmiot gospodarczy lub dyrektor zakładu muszą ułożyć albo przygotować program szkolenia personelu, umożliwiający pracownikom spełnienie warunków higienicznych przystosowanych do struktury produkcji chyba że personel posiada już odpowiednie kwalifikacje potwierdzone dyplomami.

Właściwy organ, odpowiedzialny za przedsiębiorstwo, musi czynnie uczestniczyć w procesie planowania i wprowadzania w życie programu.

3. Badania mikrobiologiczne mięsa mielonego, określonego w art. 3 oraz przetworów mięsnych, określonych w art. 5 muszą być przeprowadzane codziennie, a pozostałego mięsa mielonego i pozostałych przetworów mięsnych, co najmniej co tydzień. Badania musza być wykonywane w zakładzie produkcyjnym, jeżeli jest on uznany przez właściwy organ albo w zatwierdzonym laboratorium.

Próbka pobrana do analizy musi być obejmować pięć jednostek oraz musi być reprezentatywna dla całodziennej produkcji. Próbki przetworów mięsnych muszą być pobierane z głębokich warstw mięśnia, po przyżeganiu skóry.

Kontrole mikrobiologiczne muszą być przeprowadzone zgodnie ze sprawdzonymi metodami, uznanymi z naukowego punktu widzenia, zwłaszcza ustanowionymi w dyrektywach wspólnotowych, albo według innych norm międzynarodowych.

Wyniki kontroli mikrobiologicznych muszą być oceniane według kryteriów dotyczących ich interpretacji, ustanowionych w załączniku II, w przypadku mięsa mielonego i przetworów mięsnych uzyskiwanych z mięsa mielonego zwierząt rzeźnych, z wyjątkiem świeżej kiełbasy i mięsa do produkcji kiełbas, zgodnie z kryteriami podanymi w załączniku IV w przypadku innych przetworów mięsnych.

W razie wystąpienia sporu w zakresie handlu, Państwa Członkowskie mogą uznać metody NZ za metody odniesienia.

4. Wymogi dotyczące samokontroli muszą zostać opracowane przy współudziale właściwego organu, który jest zobowiązany do regularnego monitorowania zachowania zgodności z tymi wymogami.

5. Ustalenia dotyczące stosowania niniejszego artykułu, zwłaszcza w przypadkach, w których stosuje się ust. 1, określone są szczegółowo, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

Artykuł 8

1. Każde Państwo Członkowskie sporządza wykaz przedsiębiorstw produkujących mięso mielone lub przetwory mięsne, z rozróżnieniem przedsiębiorstw zatwierdzonych na mocy art. 3 i 5 oraz zarejestrowanych na mocy art. 4 i 6. Dane Państwo Członkowskie wysyła wykaz zakładów produkcyjnych zatwierdzonych na mocy art. 3 i 5, do wiadomości pozostałych Państw Członkowskich i Komisji.

Każdemu zakładowi produkcyjnemu nadaje numer identyfikacyjny przedsiębiorstwa zatwierdzonego zgodnie z dyrektywami 64/433/EWG, 71/118/EWG, 77/99/EWG, 91/495/EWG lub 92/45/EWG, ze wskazaniem, iż uzyskało ono zgodę na produkcję mięsa mielonego lub przetworów mięsnych, a także nadaje indywidualny numer identyfikacyjny każdej niezależnej jednostce produkcyjnej.

Pojedynczy indywidualny numer identyfikacyjny może być przyznany:

i) przedsiębiorstwu wytwarzającemu przetwory uzyskane z surowców, bądź z dodatkiem surowców, objętych przepisami więcej niż jednej z dyrektyw z określonych w następnym akapicie;

ii) przedsiębiorstwu usytuowanemu w tym samym miejscu, co przedsiębiorstwo zatwierdzone zgodnie z art. 2 jednej z powyższych dyrektyw.

Zatwierdzone w ten sposób zakłady produkcyjne są wpisane albo w oddzielnej kolumnie jako produkcja mięsa mielonego lub przetworów mięsnych, na wykazie przedsiębiorstw określonych w art. 10 dyrektywy 64/433/EWG, art. 6 dyrektywy 71/118/EWG, art. 8 dyrektywy 77/99/EWG lub na wykazie określonym w art. 7 dyrektywy 92/45/EWG oraz w przypadku niezależnej jednostki produkcyjnej, na oddzielnym wykazie sporządzonym według tych samych kryteriów.

Właściwy organ nie zatwierdza przedsiębiorstwa, o ile nie jest przekonany, że spełnia ono wymogi niniejszej dyrektywy odnoszące się do charakteru prowadzonej w nim działalności. Niemniej jednak, jeżeli przedsiębiorstwo ubiegające się o zatwierdzenie na mocy niniejszej dyrektywy stanowi integralną część przedsiębiorstwa zatwierdzonego na mocy dyrektyw 64/433/EWG, 71/118/EWG, 79/99/EWG albo 92/45/EWG, pomieszczenia, wyposażenie oraz urządzenia dla personelu, ogólnie wszystkie pomieszczenia, w których nie występuje zagrożenie zanieczyszczenia surowców czy niezawiniętych produktów, mogą być wspólne dla obu przedsiębiorstw.

2. Zakłady produkcyjne muszą pozostawać pod kontrolą właściwego organu, który je kontroluje i monitoruje z następującą częstotliwością:

— w przypadku zakładów produkcyjnych połączonych z zakładem rozbioru: z taką samą częstotliwością, co wspomniane zakłady rozbioru,

— w przypadku zatwierdzonych zakładów produkcyjnych, wytwarzających produkty określone w art. 3: co najmniej raz dziennie, podczas produkcji mięsa mielonego,

— w przypadku pozostałych zakładów produkcyjnych: potrzeba nieustannej bądź okresowej obecności właściwego organu w danym przedsiębiorstwie będzie zależała od wielkości przedsiębiorstwa, rodzaju wytwarzanego produktu, oceny ryzyka oraz gwarancji złożonych stosownie do art. 7 ust. 1 akapit drugi.

Właściwy organ musi mieć zawsze dostęp do wszystkich części przedsiębiorstwa, w celu zapewnienia realizacji wymogów niniejszej dyrektywy, a w przypadku wątpliwości, co do pochodzenia mięsa, dostęp do dokumentów księgowych, które pozwolą na ustalenie pochodzenia surowców z określonej rzeźni lub z określonego przedsiębiorstwa, oraz w zakresie zgodności z kryteriami ustanowionymi w załącznikach II i IV, dostęp do wyników samokontroli przewidzianej na mocy art. 7, łącznie z wynikami kontroli surowców. W przypadku danych komputerowych, wyniki te muszą zostać wydrukowane na żądanie właściwego organu.

Właściwy organ musi regularnie analizować wyniki kontroli przewidziane w art. 7.Na podstawie tych analiz, właściwy organ może przeprowadzać kolejne badania, na wszystkich etapach wytwarzania produktów lub na produktach.

Charakter powyższych kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i prowadzenia badań mikrobiologicznych, ustala się stosownie do procedury ustanowionej w art. 20.

Wyniki analiz przedstawia się w formie sprawozdania, a wnioski lub zalecenia przekazuje się podmiotom gospodarczym lub dyrektorowi przedsiębiorstwa, którzy są zobowiązani usunąć stwierdzone nieprawidłowości w celu poprawy warunków higienicznych.

W trakcie przeprowadzania wspomnianych kontroli, właściwy organ może korzystać z pomocy asystentów, posiadających kwalifikacje zawodowe wymienione w załączniku III do dyrektywy 64/433/EWG lub w załączniku III do dyrektywy 71/118/EWG.

3. Jeżeli w trakcie kontroli, przeprowadzanych stosownie do przepisów załącznika I rozdział V, właściwy organ stwierdza ponowne wystąpienie w czasie samokontroli, niezgodności z kryteriami ustanowionymi w załącznikach II i IV, nasila środki monitorowania procesu produkcyjnego w danym przedsiębiorstwie, a także może przejąć etykiety i pozostałe opatrzone znakiem zdrowotności elementy, określone w załączniku I rozdział VI.

Jeżeli po upływie 15 dni produkcja zakładów produkcyjnych nadal nie będzie spełniała powyższych norm, właściwy organ może podjąć stosowne działania zmierzające do wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości, a w razie konieczności może żądać poddania produktów danego przedsiębiorstwa obróbce cieplnej. Jeżeli środki te okazują się niewystarczające, zatwierdzenie danego przedsiębiorstwa zostaje zawieszone.

4. W przypadku stwierdzenia oczywistego niespełniania zasad higieny ustanowionych niniejszą dyrektywą lub przeszkód w przeprowadzeniu odpowiedniej kontroli zdrowotnej, właściwy organ:

i) jest uprawniony do wszczęcia działań w zakresie wykorzystywania wyposażenia czy pomieszczeń oraz do podjęcia wszelkich nieodzownych środków, które mogą prowadzić nawet do zmniejszenia skali produkcji bądź czasowego zawieszenia procesu produkcyjnego;

ii) jeżeli powyższe środki albo środki przewidziane w art. 7 ust. 1 tiret ostatnie, okażą się niewystarczające dla zaradzenia zaistniałej sytuacji, właściwy organ, w stosownych przypadkach, czasowo zawiesza tymczasowe zatwierdzenie, gdzie stosowne, odnośnie do przedmiotowego rodzaju produkcji.

Jeżeli podmiot gospodarczy lub dyrektor przedsiębiorstwa nie usuwa stwierdzonych nieprawidłowości w terminie wyznaczonym przez właściwy organ, ten ostatni wycofuje swoje zatwierdzenie.

W szczególności właściwy organ jest zobowiązany do zachowania zgodności z wnioskami z kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 9.

Informację o zawieszeniu bądź wycofaniu zatwierdzenia przekazuje się do wiadomości pozostałych Państw Członkowskich oraz Komisji.

5. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości kontrole zostają wzmożone, a w stosownych przypadkach usuwa się etykiety, pieczęcie bądź inne elementy opatrzone znakiem zdrowotności.

6. Ustalenia dotyczące wdrożenia przepisów niniejszego artykułu, zwłaszcza szczegóły związane z pomocą asystentów, opracowuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

Artykuł 9

Biegli z ramienia Komisji, w zakresie wymaganym dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy oraz we współpracy z właściwymi władzami, mogą przeprowadzać kontrole na miejscu. W tym celu, poprzez sprawdzenie reprezentatywnej procentowo ilości zakładów produkcyjnych, mogą skontrolować czy właściwe władze zapewniają w jednolity sposób stosowanie przepisów niniejszej dyrektywy przez te zakłady, w szczególności art. 7 (odnośnie do samokontroli).

Kontrole te można przeprowadzać przy okazji innych kontroli realizowanych przez ekspertów Komisji, w zastosowaniu legislacja wspólnotowej.

Komisja informuje Państwa Członkowskie o wyniku przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium jest przeprowadzana kontrola, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Przepisy ogólne dotyczące stosowania niniejszego artykułu — w szczególności mające na celu uregulowanie procedur współpracy z władzami krajowymi — przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

Artykuł 10

Przepisy dyrektywy Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzwspólnotowym, mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego, stosuje się w szczególności w odniesieniu do organizacji i działań, jakie będą podejmowane w sprawie kontroli przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie przeznaczenia, a także środków ochronnych, jakie należy zastosować.

Artykuł 11

Dodawanie jakichkolwiek dodatków do mięsa mielonego lub przetworów mięsnych objętych niniejszą dyrektywą, odbywa się zgodnie z przepisami dyrektywy 94/36/EWG [1].

Artykuł 12

1. Bez uszczerbku dla szczególnych przepisów niniejszej dyrektywy, w przypadku gdy istnieje podejrzenie o braku stosowania przepisów niniejszej dyrektywy lub, gdy istnieją wątpliwości co do przydatności do spożycia produktów określonych w art. 1, właściwy organ przeprowadza wszelkie kontrole uznane przez niego za stosowne.

2. Każde Państwo Członkowskie ustala kary obowiązujące w przypadku naruszenia przepisów niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ V

Przepisy dotyczące przywozu przetworów mięsnych i mięsa mielonego do Wspólnoty

Artykuł 13

I. Państwa Członkowskie zapewniają, aby zgoda na przywóz mięsa mielonego spełniającego wymogi art. 3, głęboko zamrożonego w pierwotnym zakładzie produkcyjnym oraz przetworów mięsnych spełniających wymogi art. 5, głęboko zamrożonych w pierwotnym zakładzie produkcyjnym, nie była udzielana w razie niespełniania wymogów określonych w niniejszym rozdziale.

A. Gwarancje udzielane przez zakład produkcyjny, z którego mięso pochodzi, potwierdzone przez właściwy organ państwa trzeciego, dotyczące zgodności z wymogami ustanowionymi w sprawie wprowadzania na rynek produktów pochodzenia wspólnotowego, uzyskanych zgodnie z art. 3 i 5, muszą zostać zatwierdzone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

B. Do celów jednolitego stosowania A, stosuje się przepisy następujących ustępów.

1. Głęboko zamrożone mięso mielone, określone w art. 3, oraz głęboko zamrożone przetwory mięsne, określone w art. 5, aby mogły być przywożone do państw Wspólnoty:

a) muszą pochodzić z takich państw trzecich lub części państw trzecich, z których przywóz nie został zakazany ze względu na stan zdrowia zwierząt, zgodnie z dyrektywą 91/494/EWG [2], 92/118/EWG, 72/462/EWG i 92/45/EWG;

b) muszą pochodzić z państwa trzeciego, występującego na wykazach sporządzonych zgodnie z dyrektywami regulującymi zagadnienia zdrowia i zdrowia zwierząt, które muszą zostać spełnione w przypadku

[1] Dz.U. L 22 z 27.1.1994, str. 43.
[2] Dz U. L 268 z 24.9.1991, str. 35.

przywozu mięsa stosowanego w przetworach mięsnych, a także muszą być objęte gwa rancjami przewidzianymi w niniejszej dyrektywie;

c) muszą mieć załączone świadectwo zdrowia zwierzęcia i świadectwo przydatności, sporządzone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20, zawierające oświadczenie podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii stwierdzające, iż dane mięso mielone i przetwory mięsne spełniają wymogi ustanowione odpowiednio w art. 3 i 5, pochodzą z przedsiębiorstw dających gwarancje przewidziane w załączniku I, oraz zostały poddane głębokiemu zamrożeniu w zakładzie produkcyjnym, z którego pochodzą.

2. Zgodnie z procedurą, ustanowioną w art. 20, określa się, co następuje:

a) wspólnotowy wykaz przedsiębiorstw spełniających wymogi przedstawione w lit. b). Do czasu opracowania tego wykazu, Państwa Członkowskie mogą utrzymać kontrole przewidziane w art. 11 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG oraz stosowanie krajowego świadectwa zdrowia, wymaganego w przypadku przedsiębiorstw, które zostały zatwierdzone na poziomie państwowym;

b) szczególne warunki odnoszące się do wymogów niniejszej dyrektywy, poza warunkami wykluczającymi dane mięso ze spożycia przez ludzi, zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG i 71/118/EWG. Warunki takie i gwarancje nie powinny być mniej rygorystyczne niż te ustanowione w art.. 3 i 5.

Do czasu podjęcia decyzji określonych w lit. a) i b), dopuszcza się udzielanie pozwolenia na przywóz, licząc od daty wyznaczonej w art. 22, z przedsiębiorstw zatwierdzonych na mocy dyrektywy 72/462/EWG, w odniesieniu, do których właściwy organ może udzielić gwarancji co do spełnienia wymogów niniejszej dyrektywy.

3. Eksperci Komisji, we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich, przeprowadzają kontrole na miejscu, celem sprawdzenia:

a) gwarancji, udzielonych przez państwo trzecie dotyczących warunków produkcji i wprowadzania na rynek;

b) czy spełnione zostały warunki podane w ust. 1 i 2.

Na wniosek Państw Członkowskich, Komisja powołuje ekspertów z Państw Członkowskich, którzy będą odpowiedzialni za wspomniane kontrole.

Kontrole przeprowadza się w imieniu Wspólnoty, która ponosi wszelkie koszty z tym. związane. Częstotliwość kontroli oraz procedurę dotyczącą ich przebiegu ustala się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

4. Do czasu zorganizowania kontroli określonych w ust. 3, stosuje się nadal przepisy krajowe dotyczące kontroli w państwach trzecich, z zastrzeżeniem przekazania za pośrednictwem Stałego Komitetu Weterynaryjnego informacji na temat wszelkich zaniedbań w zakresie przestrzegania zasad higieny, które zostały stwierdzone podczas kontroli.

II. Zgodnie z procedurą, ustanowiona w art. 19, dopuszczalne są odstępstwa od wymogów niniejszego artykułu.

Artykuł 14

Wykazy, przewidziane w art. 13 (I) (B)(2) mogą obejmować wyłącznie państwa trzecie lub części państw trzecich:

a) niepodlegające zakazowi przywozu, na podstawie art. 9—12 dyrektywy 91/494/EWG i art. 14, 17 i 20 dyrektywy 72/462/EWG;

b) które, w świetle ich ustawodawstwa i organizacji służb weterynaryjnych oraz służb kontrolujących, kompetencji takich służb i nadzoru, jakiemu są poddawane, zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG, art. 9 ust. 2 dyrektywy 91/494/EWG zostały uznane za zdolne do zagwarantowania i nadzorowania wdrożenia obowiązującego w nich ustawodawstwa, oraz takie, w których służby weterynaryjne są w stanie zagwarantować, że spełnione zostały wymagania zdrowotne, co najmniej równoważne z ustanowionymi w art. 3 i 5.

Artykuł 15

1. Państwa Członkowskie zapewniają, aby przywóz głęboko zamrożonego mięsa mielonego, określonego w art. 3 oraz głęboko zamrożonych przetworów mięsnych, określonych w art. 5, następował jedynie wówczas, gdy:

— towarzyszy im świadectwo przewidziane w art. 13 (I) (B) (I) c),

— przeszły w sposób zadawalający kontrole wymagane na mocy dyrektywy 90/675/EWG.

2. Do czasu ustalenia szczegółowych zasad wykonania niniejszego rozdziału:

— podtrzymuje się zakaz przywozu mięsa mielonego,

— stosuje się nadal przepisy krajowe, dotyczące przywozu przetworów mięsnych z państw trzecich, dla których takie wymagania nie zostały przyjęte na poziomie wspólnotowym, pod warunkiem, iż nie są one bardziej korzystne niż ustanowione w art. 5.

— przywóz musi odbywać się na warunkach określonych w art. 11 dyrektywy 90/675/EWG.

Artykuł 16

Zasady i przepisy ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG, stosuje się, w szczególności, w odniesieniu do organizacji kontroli i działań pokontrolnych przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie oraz do środków ochronnych, które mają być podjęte.

Do czasu wprowadzenia w życie decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG, przywóz musi odbywać się zgodnie z art. 11 ust. 2 wspomnianej dyrektywy.

ROZDZIAŁ VI

Przepisy końcowe

Artykuł 17

1. W art. 5 dyrektywy 71/118/EWG dodaje się ust. 3 w brzmieniu:

„3. Państwa Członkowskie zapewniają, aby mięso mechanicznie odkostnione można było dopuścić do obrotu handlowego tylko pod warunkiem poddania go uprzedniej obróbce cieplnej zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG, w przedsiębiorstwie, z którego pochodzi, albo w jakimkolwiek innym przedsiębiorstwie wyznaczonym przez właściwy organ."

2. W art. 6 dyrektywy 91/495/EWG dodaje się ust. 4 w brzmieniu:

„4. Państwa Członkowskie zapewniają, aby mięso mechanicznie odkostnione można było dopuścić do obrotu handlowego tylko pod warunkiem poddania go uprzedniej obróbce cieplnej, zgodnie z dyrektywą 77/99/EWG, w przedsiębiorstwie, z którego pochodzi, albo w jakimkolwiek innym przedsiębiorstwie wyznaczonym przez właściwy organ."

Artykuł 18

1. Przepisów załączników nie stosuje się do zakładów produkcyjnych znajdujących się na niektórych wyspach Republiki Greckiej oraz w niektórych francuskich departamentach i terytoriach zamorskich, gdzie produkcja takich przedsiębiorstw zarezerwowana jest wyłącznie do celów konsumpcji miejscowej.

2. Ustalenia dotyczące stosowania ust. 1 przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Zgodnie z tą sama procedurą, można podjąć decyzję o uzupełnieniu ust. 1 w związku z postępującym rozszerzeniem norm wspólnotowych w odniesieniu do wszystkich zakładów produkcyjnych, znajdujących się na wymienionych powyżej wyspach i częściach terytoriów.

Artykuł 19

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, może wprowadzić zmiany do załączników, w szczególności celem dostosowania ich do postępu technologicznego i naukowego.

Artykuł 20

1. Gdy ma być stosowana procedura określona w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia sprawę na forum Stałego Komitetu Weterynaryjnego, ustanowionego decyzją 68/361/EWG [1] (zwanego dalej „Komitetem"), z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, które mają zostać przyjęte. Komitet przedstawia opinię w sprawie tych środków w terminie ustalonym przez przewodniczącego stosownie do stopnia pilności sprawy. Opinie przyjmowane są większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są ważone w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje przewidywane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidywane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli opinia nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie propozycję środków, które mają być podjęte. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli Rada nie przyjęła żadnych środków w terminie trzech miesięcy od dnia, w którym sprawa została jej przedstawiona, Komisja przyjmuje proponowane środki i niezwłocznie je stosuje, chyba że Rada zagłosowała zwykłą większością głosów przeciwko tym środkom.

Artykuł 21

Do dnia 1 stycznia 1996 r., Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, ustanowi przepisy sanitarne mające zastosowanie do:

a) produkcji i wprowadzania na rynek mięsa do produkcji kiełbasy, przeznaczonego do późniejszego wytwarzania produktów mięsnych;

b) produkcji i wykorzystania mięsa mechanicznie odkostnionego.

[1] Dz.U. L 255 z 18.10.1968, str. 23.

Artykuł 22

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż do dnia 1 stycznia 1996 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętym niniejszą dyrektywą.

Artykuł 23

Dyrektywa 88/657/EWG traci moc z dniem 1 stycznia 1996 r.

Artykuł 24

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 14 grudnia 1994 r.

W imieniu Rady

J. BORCHERT

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

Specjalne warunki zatwierdzania przedsiębiorstw produkujących mięso mielone

1. Zakłady produkcyjne w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. d).

   Oprócz zachowania zgodności z warunkami ustanowionymi w załączniku I rozdziały I i III do dyrektywy 64/433/WE, zakłady produkcyjne muszą posiadać, co najmniej:

   a) pomieszczenie do rozdrabniania i zawijania mięsa, oddzielone od pomieszczenia rozbioru mięsa oraz wyposażone w termograf albo teletermometr.

      Jednakże właściwy organ może zezwolić na mielenie mięsa w pomieszczenia rozbioru mięsa pod warunkiem, że mielenie odbywa się w określonym, wyraźnie wydzielonym miejscu;

   b) pomieszczenie do pakowania, chyba że spełnione są warunki ustanowione w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG rozdział XII pkt 63;

   c) pomieszczenie lub szafki do magazynowania soli;

   d) urządzenia chłodnicze, umożliwiające utrzymywanie temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie.

2. Oprócz zachowania zgodności z ogólnymi warunkami ustanowionymi w załączniku A do dyrektywy 77/99/EWG rozdział I, niezależne jednostki produkcyjne muszą posiadać, co najmniej:

   a) pomieszczenia zgodnie z załącznikiem B do dyrektywy 77/99/EWG rozdział I pkt 1, oraz

   b) pomieszczenia określone w pkt 1 niniejszego rozdziału.

3. Przepisy ustanowione w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG rozdział V, stosuje się w odniesieniu do higieny personelu, pomieszczeń oraz wyposażenia w przedsiębiorstwach.

   Ponadto pracownicy zatrudnieni przy ręcznym przygotowaniu mięsa mielonego muszą używać masek okrywających usta i nos. Właściwy organ może również zobowiązać pracowników do używania gładkich, odpornych na wilgoć rękawic, jednorazowego użycia lub dających się czyścić i dezynfekować.

ROZDZIAŁ II

Warunki do produkcji mięsa mielonego

1. Przed zmieleniem lub pocięciem mięso musi zostać zbadane zgodnie z art. 7. Przed zmieleniem, należy usunąć i wyeliminować wszystkie zanieczyszczone bądź podejrzanie wyglądające części.

2. Zabrania się uzyskiwania mięsa mielonego z odpadów, okrawków lub z mięsa mechanicznie odkostnionego.

   W szczególności zabrania się przygotowywania mięsa mielonego z mięsa określonego w art. 5 dyrektywy 64/433/EWG albo z mięsa pochodzącego z następujących części bydła, świń, owiec lub kóz: mięśni głowy, z wyjątkiem żwaczy, oraz niemięśniowych części kresy białej, okolic pęciny i stępu oraz skrawków z kości. Mięśnie przepony, po usunięciu błony surowiczej, oraz mięśnie żwaczy można wykorzystywać wyłącznie po przebadaniu ich pod kątem wągrzycy. Świeże mięso nie może zawierać żadnych odłamków kości.

   W przypadku gdy czynności przeprowadzone od momentu dostarczenia mięsa do pomieszczenia, określonego w rozdziale I, do momentu poddania produktu gotowego procesowi schładzania bądź głębokiego zamrażania, są wykonane w ciągu maksymalnie jednej godziny, wewnętrzna temperatura mięsa nie może przekraczać + 7 °C, a temperatura w pomieszczeniach produkcyjnych nie może być wyższa niż + 12 °C. Właściwy organ może zezwolić na wydłużenie limitu czasowego w poszczególnych przypadkach, kiedy poprzez dodanie soli jest to uzasadnione z technicznego punktu widzenia, pod warunkiem, iż odstępstwo takie nie spowoduje naruszenia przepisów zdrowotnych.

   O ile czas trwania tych czynności wynosi ponad jedną godzinę bądź przekracza okres dopuszczony przez właściwy organ stosownie do poprzedniego akapitu, świeżego mięsa nie można używać do czasu zmniejszenia wewnętrznej temperatury mięsa do minimum + 4 °C.

3. Mielone mięso można głęboko zamrażać tylko raz.

4. Niezwłocznie po jego wyprodukowaniu, mielone mięso należy w higieniczny sposób zawinąć, a po zapakowaniu — schłodzić i przechowywać w temperaturze ustanowionej w art. 3 ust. 2 lit. c).

ROZDZIAŁ III

Specjalne warunki zatwierdzania przedsiębiorstw produkujących przetwory mięsne

1. Zakłady produkcyjne w rozumieniu art. 2 ust. 2 lit. d), muszą posiadać pomieszczenia spełniające, co najmniej wymogi:

   a) załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG rozdział I i III; lub

   b) załącznika I do dyrektywy 71/118/EWG rozdział I i III; lub

   c) załącznika I do dyrektywy 92/45/EWG rozdział I i IV pkt 1;

   oraz muszą posiadać:

   — pomieszczenie oddzielone od pomieszczenia rozbioru mięsa, przeznaczone do produkcji przetworów mięsnych, dodawania innych środków spożywczych i zawijania, wyposażone w termograf albo teletermometr.

     Niemniej jednak, właściwy organ może zezwolić na produkcję przetworów mięsnych w pomieszczenia rozbioru mięsa pod warunkiem, że produkcja odbywa się w określonym, wyraźnie wydzielonym miejscu. Możliwe jest udzielenie zgody na przyprawianie całych tusz drobiowych w specjalnym pomieszczeniu, wyraźnie oddzielonym od pomieszczeń rzeźni,

   — pomieszczenie do pakowania, chyba że spełnione zostały warunki ustanowione w załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG rozdział XII pkt 63 lub w załączniku I do dyrektywy 71/118/EWG rozdział XIV pkt 74, albo w załączniku I do dyrektywy 92/45/EWG rozdział VIII pkt 5,

   — pomieszczenie do magazynowania przypraw i pozostałych środków spożywczych, oczyszczonych i gotowych do użycia,

   — pomieszczenia chłodnicze do składowania:

     — świeżego mięsa określonego w art. 5 ust. 1 lit. a),

     — przetworów mięsnych,

   — urządzenia chłodnicze, umożliwiające utrzymywanie temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie.

2. Niezależne jednostki produkcyjne muszą spełniać wymagania w zakresie higieny podane w załączniku A rozdział I i załączniku B rozdział I do dyrektywy 77/99/EWG.

3. Zasady ustanowione w załączniku I rozdział V do dyrektyw 64/433/EWG lub 71/118/EWG albo w rozdziale II dyrektywy 92/45/EWG, stosuje się odpowiednio w odniesieniu do higieny personelu, pomieszczeń i wyposażenia przedsiębiorstw.

   Ponadto pracownicy zatrudnieni przy ręcznej produkcji przetworów mięsnych muszą używać masek okrywających usta i nos. Właściwy organ może również zobowiązać pracowników do używania gładkich, odpornych na wilgoć rękawic jednorazowego użycia lub dających się czyścić i dezynfekować.

ROZDZIAŁ IV

Szczególne wymagania w odniesieniu do produkcji przetworów mięsnych

Oprócz zachowania zgodności z ogólnymi wymaganiami zawartymi w rozdziale III oraz w zależności od rodzaju danej produkcji:

a) produkcja przetworów mięsnych musi odbywać się w warunkach temperatury kontrolowanej;

b) przetwory mięsne muszą być umieszczane w pojemnikach do wysyłki w sposób eliminujący ryzyko zanieczyszczenia;

c) przetwory mięsne mogą zostać głęboko zamrożone tylko raz oraz można je sprzedawać wyłącznie w okresie nieprzekraczającym 18 miesięcy;

d) niezwłocznie po zakończeniu procesu produkcyjnego, przetwory mięsne muszą zostać zapakowane zgodnie z przepisami rozdziału VII oraz, po opakowaniu, schłodzone do odpowiedniej temperatury ustanowionej w art. 5 ust. 1 lit. d).

ROZDZIAŁ V

Kontrola

1. Zakłady produkcyjne wytwarzające mięso mielone i przetwory mięsne podlegają kontroli właściwego organu, który musi zapewnić zgodność z wymogami niniejszej dyrektywy, w szczególności musi:

   a) sprawdzać:

      i) czystość pomieszczeń oraz wyposażenia, a także higienę personelu;

      ii) skuteczność kontroli przeprowadzanych przez przedsiębiorstwo, zgodnie z artykułem niniejszej dyrektywy, w szczególności poprzez badanie wyników i pobieranie próbek;

      iii) stan mikrobiologiczny i higieniczny mięsa mielonego i przetworów mięsnych;

      iv) odpowiednie oznakowanie zdrowotności mięsa mielonego i przetworów mięsnych;

      v) warunki składowania i przewozu;

   b) w ramach urzędowych kontroli pobierać wszelkie próbki, wymagane do badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia wyników samokontroli;

   c) przeprowadzać wszelkie inne kontrole, które uzna za właściwe w celu zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą, przy czym rozumie się, iż wyniki badań mikrobiologicznych muszą być oceniane przez właściwy organ według kryteriów ustanowionych w załączniku II, dla mięsa mielonego i w załączniku IV, dla przetworów mięsnych.

2. Właściwy organ musi mieć zawsze wolny dostęp do chłodni oraz do wszystkich pomieszczeń roboczych, w celu sprawdzenia, czy te wymagania są ściśle przestrzegane.

ROZDZIAŁ VI

Oznakowanie i etykietowanie

1. Opakowanie mięsa mielonego i przetworów mięsnych musi być opatrzone oznakowaniem zdrowotności.

2. Wspólnotowe oznakowanie zdrowotności można umieszczać wyłącznie na mięsie mielonym uzyskanym zgodnie z art. 3 oraz na przetworach mięsnych uzyskanych zgodnie z art. 5 i wytworzonych w zakładzie produkcyjnym zatwierdzonym zgodnie z art. 8. Znak zdrowotności musi odpowiadać:

   a) załącznikowi I do dyrektywy 64/433/EWG rozdział XI pkt 50 — w przypadku mięsa mielonego;

   b) w przypadku przetworów mięsnych:

      i) ze świeżego mięsa zwierząt rzeźnych lub dziczyzny hodowlanej, załącznika I do dyrektywy 64/433/EWG rozdział XI pkt 50;

      ii) z mięsa drobiowego lub małego hodowlanego ptactwa łownego bądź małych hodowlanych zwierząt futerkowych, załącznika I do dyrektywy 71/118/EWG rozdział XII pkt 66;

      iii) z mięsa ubitych zwierząt dzikich, załącznika I do dyrektywy 92/45/EWG. rozdział VII pkt 2.

3. W przypadku gdy mięso mielone i przetwory mięsne są wytwarzane przez niezależną jednostkę produkcyjną, oznakowanie zdrowotności musi obejmować numer identyfikacyjny, nadany przez właściwy organ na podstawie art. 8 ust. 1.

4. Bez uszczerbku dla dyrektywy 79/112/EWG, w przypadku przetworów mięsnych, na ich opakowaniu do celów kontroli muszą zostać umieszczone widoczne i czytelne następujące informacje, w przypadku gdy nie wynikają one wyraźnie z opisu handlowego lub wykazu składników, zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG: gatunek, z którego mięso zostało pozyskane oraz, w przypadku mieszanki, procentowy udział mięsa pochodzącego z każdego gatunku i, w przypadku opakowania, które nie jest przeznaczone dla konsumenta finalnego, data przygotowania.

   W przypadku mięsa mielonego i przetworów mięsnych wykonanych z mięsa mielonego, z wyjątkiem świeżych kiełbas i mięs do produkcji kiełbas, opatrzonych oznakowaniem zdrowotności przewidzianym w niniejszym rozdziale, na etykietach muszą znajdować się także następujące wyrazy:

— „procentowa zawartość tłuszczu poniżej…”,

— „kolagen: współczynnik zawartości białka w mięsie poniżej…”.

ROZDZIAŁ VII

Zawijanie i pakowanie

1. Opakowanie (na przykład: skrzynki, kartony) musi spełniać wszystkie zasady dotyczące higieny, w szczególności:

   — nie może zmieniać organoleptycznych właściwości mięsa mielonego lub przetworów mięsnych,

   — nie może przewodzić do mięsa mielonego czy przetworów mięsnych substancji stanowiących zagrożenie dla zdrowia ludzi,

   — musi być wystarczająco mocne, aby zapewniało skuteczną ochronę mięsa mielonego lub przetworów mięsnych w trakcie przewozu i przenoszenia.

2. Powtórne użycie opakowania w przypadku mięsa mielonego czy przetworów mięsnych jest niedozwolone chyba że jest ono wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do oczyszczenia, które przed ponownym zastosowaniem są oczyszczone i zdezynfekowane.

3. Zawinięte mięso mielone lub przetwory mięsne muszą zostać zapakowane.

4. Niemniej jednak w przypadku gdy opakowanie spełnia wszystkie warunki ochronne, nie musi być ono przeźroczyste i bezbarwne, ani nie ma konieczności umieszczania go w drugim pojemniku, o ile spełnione są pozostałe warunki, podane w powyższym pkt 1.

ROZDZIAŁ VIII

Składowanie

1. Mięso mielone i przetwory mięsne, natychmiast po ich zawinięciu czy opakowaniu, muszą być schłodzone. Mięso mielone musi być przechowywane w temperaturach wskazanych w art. 3 ust. 2 lit. c), a przetwory mięsne w temperaturach określonych w art. 5 ust. 1 lit. d).

2. Mięso mielone i przetwory mięsne mogą zostać głęboko zamrożone wyłącznie w pomieszczeniach zakładu produkcyjnego bądź niezależnej jednostki produkcyjnej, albo w zatwierdzonych chłodniach składowych.

3. Mięso mielone i przetwory mięsne można składować w chłodniach składowych wraz z innymi środkami spożywczymi tylko w przypadku gdy opakowanie mięsa mielonego czy przetworów mięsnych zapewnia im ochronę przed wpływem niekorzystnych czynników.

ROZDZIAŁ IX

Przewóz

1. Wysyłka mięsa mielonego i przetworów mięsnych musi być zorganizowana w taki sposób, aby podczas przewozu zapewnić ochronę produktów przed wszelkimi zanieczyszczeniami czy wpływem niekorzystnych czynników, z uwzględnieniem czasu trwania i warunków przewozu oraz wykorzystywanych środków transportu. W szczególności, pojazdy używane do przewozu mięsa mielonego i przetworów mięsnych muszą być wyposażone w urządzenia zapewniające utrzymanie temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie, a także w termometr rejestrujący temperaturę na potwierdzenie spełniania tych wymogów.

2. W drodze odstępstwa od ust. 1 Państwa Członkowskie mogą zezwolić na przewóz przetworów mięsnych pochodzących z przedsiębiorstw określonych w art. 5 ust. 5, w temperaturach wyższych niż ustanowione w niniejszej dyrektywie, z zakładu produkcyjnego czy niezależnej jednostki produkcyjnej do pomieszczeń pobliskich punktów handlu detalicznego czy wspólnot miejscowych, pod warunkiem, iż czas przewozu nie przekracza jednej godziny.

3. W przypadku tranzytu przez państwo trzecie, oraz w przypadku gdy zakład produkcyjny jest usytuowany w okolicy podlegającej ograniczeniom ze względu na stan zdrowia zwierząt, środki transportu muszą pozostać zaplombowane.

ZAŁĄCZNIK II

KRYTERIA DOTYCZĄCE SKŁADU ORAZ KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE

I. Kryteria dotyczące składu, sprawdzane na podstawie średniej dziennej

	Zawartość tłuszczu	Kolagen: współczynnik zawartości białka w mięsie
— chude mięso mielone	≤ 7 %	≤ 12
— mielone mięso wołowe bez domieszek	≤ 20 %	≤ 15
— mięso mielone zawierające wieprzowinę	≤ 30 %	≤ 18
— mielone mięso z pozostałych gatunków	≤ 25 %	≤ 15

II. Kryteria mikrobiologiczne

Zakłady produkcyjne i niezależne jednostki produkcyjne muszą zapewnić, że mięso mielone spełnia następujące kryteria w trakcie kontroli przewidzianych w art. 7 ust. 3 oraz zgodnie z ustanowionymi poniżej sposobami interpretacji:

	M [a]	m [b]
Tlenowe bakterie mezofilne 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
Salmonella n = 5; c = 0	brak w 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	5×10^3	10^2/g

[a] M = dopuszczalny próg, powyżej którego uważa się, że wyniki nie są już zadawalające, w przypadku gdy M jest równe 10 m, kiedy pomiar jest przeprowadzany na pożywce stałej, oraz M jest równe 30 M, kiedy pomiar odbywa się w na pożywce płynnej.

[b] m = próg, poniżej którego wszystkie wyniki uważa się za zadawalające.

[c] n = liczba jednostek stanowiących próbkę.

[d] c = liczba jednostek w próbce, dających wartości między m a M.

Wyniki analiz mikrobiologicznych muszą być interpretowane zgodnie z:

A. Trzema kategoriami zanieczyszczenia, pod kątem tlenowcowych bakterii mezofilnych, *Escherichia coli oraz Staphylococcus aureus*, tzn.:

— do i łącznie z kryterium m,

— między kryterium m, a progiem M,

— powyżej progu M.

1. Jakość partii towaru uważa się za:

a) zadawalającą, w przypadku gdy wszystkie otrzymane wartości są równe bądź niższe od 3 m w razie wykorzystania pożywki stałej, oraz 10 m, na pożywce płynnej;

b) dopuszczalną, w przypadku gdy wszystkie otrzymane wartości mieszczą się między:

i) 3 i 10 m (= M) — na pożywka stała;

ii) 10 i 30 m (= M) — na pożywka płynna;

oraz w przypadku gdy c/n jest równe bądź niższe od $^2/_5$, gdzie n = 5 i c = 2, lub stanowi jakąkolwiek inną liczbę, o równoważnej lub większej wiarygodności, uznaną przez Radę, stanowiącą zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 19.

2. Jakość partii towaru uważa się za niezadawalającą;

— zawsze w przypadku odnotowania wartości przekraczających M,

— kiedy c/n > $^{2}/_{5}$.

Jednakże w przypadku przekroczenia wymienionego drugiego progu w zakresie mikroorganizmów tlenowych w temperaturze + 30 °C, podczas gdy spełnione są wszystkie pozostałe kryteria, przekroczenie progu musi zostać poddane dalszemu wyjaśnieniu, zwłaszcza w przypadku surowców.

Produkt musi zawsze zostać uznany za toksyczny lub zepsuty, gdy zanieczyszczenie osiąga mikrobiologiczną wartość graniczną S, która generalnie została ustalona na 10^3 m.

W przypadku *Staphylococcus aureus*, wartość S pod żadnym pozorem nie może przekraczać 5×10^4.

Tolerancje odnoszące się do technik analitycznych nie mają zastosowania do wartości M i S.

B. Dwiema kategoriami pod kątem salmonelli, przy braku dopuszczalnych tolerancji:

— „Brak w": wynik zadawalający,

— „Obecność w": wynik niezadawalający.

ZAŁĄCZNIK III

ŚWIADECTWO ZDROWIA MIĘSA MIELONEGO [1]

Nr .....

Kraj wywozu .....

Ministerstwo: .....

Służby odpowiedzialne: .....

Odniesienie [2]: .....

I. **Dane identyfikacyjne dotyczące mięsa mielonego:**

Produkty przygotowane z mięsa: .....
(Gatunki zwierząt)

Rodzaj produktów [3]: .....

Rodzaj opakowania: .....

Liczba pojedynczych pozycji lub opakowań: .....

Temperatura w czasie składowania i przewozu: .....

Dopuszczalny okres składowania: .....

Waga netto: .....

II. **Pochodzenie mięsa mielonego**

Adres(-y) i numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego przedsiębiorstwa produkcyjnego: .....

.....

.....

W razie konieczności:

Adres i numer identyfikacyjny zatwierdzonej chłodni składowej:

.....

.....

.....

III. **Miejsce przeznaczenia mięsa mielonego**

Mięso mielone zostaje wysłane

z: .....
(Miejsce wysyłki)

do: .....
(Kraj przeznaczenia)

następującymi środkami transportu: [4] .....

---

[1] W rozumieniu art. 2 dyrektywy 94/65/WE.

[2] Fakultatywnie.

[3] Wypełnić, używając określeń przewidzianych w art. 3 ust. 2 lit. e) dyrektywy 94/65/WE.

[4] Wskazać liczbę lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W razie przeładunku, tę informację należy uaktualnić.

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

.....

IV. **Świadectwo zdrowia**

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, iż opisane powyżej mięso mielone:

a) zostało wyprodukowane ze świeżego mięsa, w szczególnymi warunkach, ustanowionych w dyrektywie 94/65/WE;

b) jest przeznaczone dla Republiki Greckiej [1].

Sporządzono w ....., dnia .....
(miejsce) (data)

.....
(Pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii)
(Nazwisko wielkimi literami)

[1] W stosownych przypadkach.

ZAŁĄCZNIK IV

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE

Zakłady produkcyjne i niezależne jednostki produkcyjne muszą zapewnić, że przetwory mięsne spełniają następujące kryteria w trakcie kontroli przewidzianych w art. 7 ust. 3 oraz zgodnie z ustanowionymi poniżej sposobami interpretacji podanymi w załączniku II:

Przetwory mięsne	M (1)	m (2)
Escherichia coli n = 5; c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Staphylococci aurei n = 5; c = 1	5×10^3/g	5×10^2/g
Salmonella n = 5; c = 0	brak w 1 g	

(1) M = dopuszczalny próg, powyżej którego uważa się, że wyniki nie są już zadawalające, w przypadku gdy M jest równe 10 m — kiedy pomiar jest przeprowadzany na pożywce stałej, oraz M jest równe 30 m kiedy pomiar odbywa się na pożywce płynnej.

(2) m = próg, poniżej którego wszystkie wyniki uważa się za zadawalające

Do dnia 31 grudnia 1995 r., na wniosek Komisji, Rada dokona oceny kryteriów mających zastosowanie do przetworów mięsnych w kwestii braku salmonelli.

ZAŁĄCZNIK V

ŚWIADECTWO ZDROWIA MIĘSA MIELONEGO (1)

Nr .....

Kraj wywozu .....

Ministerstwo: .....

Służby odpowiedzialne: .....

Odniesienie (2): .....

I. **Dane identyfikacyjne dotyczące mięsa mielonego:**

Produkty przygotowane z mięsa: .....
(Gatunki zwierząt)

Rodzaj produktów (3): .....

Rodzaj opakowania: .....

Liczba pojedynczych pozycji lub opakowań: .....

Temperatura w czasie składowania i przewozu: .....

Dopuszczalny okres składowania: .....

Waga netto: .....

II. **Pochodzenie mięsa mielonego**

Adres(-y) i numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego przedsiębiorstwa produkcyjnego: .....

.....

.....

W razie konieczności:

Adres i numer identyfikacyjny zatwierdzonej chłodni składowej:

.....

.....

.....

III. **Miejsce przeznaczenia mięsa mielonego**

Mięso mielone zostaje wysłane

z: .....
(Miejsce wysyłki)

do: .....
(Kraj przeznaczenia)

następującymi środkami transportu: (4) .....

(1) W rozumieniu art. 2 dyrektywy 94/65/WE.

(2) Fakultatywnie.

(3) Wypełnić, używając określeń przewidzianych w art. 3 ust. 2 lit. e) dyrektywy 94/65/WE.

(4) Wskazać liczbę lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W razie przeładunku, tę informację należy uaktualnić.

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

.....

IV. **Świadectwo zdrowia**

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, iż opisane powyżej mięso mielone:

a) zostało wyprodukowane ze świeżego mięsa, w szczególnymi warunkach, ustanowionych w dyrektywie 94/65/WE;

b) jest przeznaczone dla Republiki Greckiej [1].

Sporządzono w ....., dnia .....
(miejsce) (data)

.....
(Pieczęć i podpis urzędowego lekarza weterynarii)
(Nazwisko wielkimi literami)

[1] W stosownych przypadkach.