31994L0065

SMERNICA RADY 94/65/ES
zo 14. decembra 1994,
ktorou sa stanovujú požiadavky na výrobu mletého mäsa a mäsových prípravkov a na ich uvádzanie na trh

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva, najmä na článok 43,

so zreteľom na návrh Komisie ([1]),

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu ([2]),

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru ([3])

keďže mleté mäso a mäsové prípravky sú uvedené na zozname výrobkov v prílohe II k zmluve; keďže výroba mletého mäsa a mäsových prípravkov a obchod s nimi predstavujú významný zdroj príjmu pre časť populácie činnej v poľnohospodárstve;

keďže s cieľom zabezpečiť racionálny rozvoj priemyslu vyrábajúceho takéto mäso a zvýšiť produktivitu, je potrebné na úrovni spoločenstva stanoviť pravidlá ochrany verejného zdravia pre výrobu takého mäsa a jeho uvádzania na trh;

keďže stanovenie takých pravidiel zlepší ochranu zdravia verejnosti, a tým umožní zavŕšenie vnútorného trhu;

keďže na dosiahnutie tohto cieľa je potrebné zrušiť smernicu Rady 88/657/EHS zo 14. decembra 1988, ktorou sa stanovujú požiadavky na výrobu mletého mäsa, mäsa v kúskoch vážiacich menej ako 100 gramov a mäsových prípravkov a ich uvádzanie na trh, a menia a dopĺňajú smernice 64/433/EHS, 71/118/EHS a 72/462/EHS ([4]) a nahradiť ju touto smernicou;

keďže mäso, ktoré nebolo podrobené žiadnej úprave, okrem chladenia, podlieha požiadavkám smerníc 64/433/EHS a 71/118/EHS ([6]); keďže výrobky, ktoré boli podrobené úprave, ([5]) ktorá mení vlastnosti čerstvého mäsa upravuje smernica 77/99/EHS ([7]); keďže výroba iných výrobkov, či už vo forme mletého mäsa alebo mäsových prípravkov by mala podliehať požiadavkám tejto smernice;

keďže s ohľadom na stravovacie návyky v niektorých členských štátoch a na riziko, ktoré predstavujú niektoré z týchto výrobkov, ak sa konzumujú po ľahkej príprave varom, by sa mali zachovať pre mleté mäso a mäsové prípravky, s ktorými sa obchoduje, veľmi prísne požiadavky;

keďže základné kritérium, ktoré musí spoločenstvo prijať v súvislosti s fungovaním vnútorného trhu, je kritérium vysokej úrovne ochrany spotrebiteľa;

keďže platia smernica Rady 79/112/EHS z 18. decembra 1978 o aproximácii práva členských štátov v súvislosti s označovaním, prezentáciou a reklamou potravín ([8]) a smernica Rady 89/396/EHS zo 14. júna 1989 o označovaní alebo známkach, ktoré identifikujú dávku, ku ktorej potravina patrí ([9]);

keďže by sa mal zaviesť systém schvaľovania prevádzkární, ktoré spĺňajú zdravotné požiadavky stanovené touto smernicou, spolu s inšpekčným postupom spoločenstva na zabezpečenie dodržiavania podmienok takého schvaľovania;

keďže by sa tento systém mal zakladať na zásade vlastných kontrol prevádzkární;

keďže je zdravotné označovanie mäsových výrobkov najlepším spôsobom ako uspokojiť príslušný orgán miesta určenia, že zásielka spĺňa ustanovenia tejto smernice; keďže by sa mal udržať zdravotný certifikát na účely overenia miesta určenia niektorých výrobkov;

keďže by sa tu mali uplatňovať pravidlá, zásady a ochranné opatrenia ustanovené smernicou Rady 90/675/EHS z 10.

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

decembra 1990, ktorou sa stanovujú zásady organizácie veterinárnych prehliadok výrobkov, ktoré vstupujú do spoločenstva z tretích krajín ([1]);

keďže v kontexte vnútorného trhu spoločenstva by sa mali uplatniť aj pravidlá ustanovené v smernici 89/662/EHS ([2]);

keďže by sa mali definovať pravidlá platné na dovoz z tretích krajín;

keďže Komisii by sa mala zveriť úloha prijať určité opatrenia na vykonanie tejto smernice; keďže s týmto cieľom by sa mali vypracovať postupy, ktoré vytvoria úzku a účinnú spoluprácu medzi Komisiou a členskými štátmi v rámci Stáleho veterinárneho výboru,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

KAPITOLA 1

Článok 1

1. Táto smernica stanovuje pravidlá výroby, uvádzania na trh únie a dovozu mäsových prípravkov a mletého mäsa.

2. Táto smernica sa nevzťahuje na mäsové prípravky a mleté mäso vyrobené v maloobchode alebo v priestoroch susediacich s predajným miestam s cieľom ich priameho predaja konečnému spotrebiteľovi, pričom tieto operácie naďalej podliehajú zdravotným prehliadkam vyžadovaným národnými pravidlami, ktoré upravujú dohľad nad maloobchodným predajom.

3. Táto smernica sa nevzťahuje na mechanicky spracované mäso na priemyselné účely, ktoré prechádza tepelným opracovaním v prevádzkárňach schválených v súlade so smernicou 77/99/EHS.

4. Vnútroštátne pravidlá platné pre výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa, ktoré je určené na použitie ako surovina na výrobu výrobkov uvedených v článku 21 a), nie sú touto smernicou dotknuté.

Článok 2

Na účely tejto smernice:

1. definície uvedené v článku 2 smerníc 64/433/EHS, 71/118/EHS a 72/462/EHS ([3]) sa použijú v prípade potreby;

2. platia tieto definície:

a) mleté mäso: mäso, ktoré sa zomlelo na zlomkovú štruktúru alebo prešlo cez mlynček so špirálovou skrutkou;

b) mäsové prípravky: mäso v zmysle článku 2 smerníc 64/433/EHS, 71/118/EHS a 92/45/EHS ([4]) a mäso, ktoré spĺňa požiadavky článkov 3, 6 a 8 smernice 91/495/EHS ([5]), ku ktorému boli pridané potraviny, chuťové látky alebo prídavné látky, alebo ktoré bolo podrobené úprave nedostatočnej na to, aby sa zmenila vnútorná štruktúra buniek mäsa, a tým sa odstránili vlastnosti čerstvého mäsa;

c) chuťové látky: soľ určená na ľudskú spotrebu, horčica, korenie a výťažky aromatických korení, aromatické byliny a ich aromatické výťažky;

d) výrobná prevádzka: každá prevádzka, v ktorej sa vyrába mleté mäso alebo mäsové prípravky:

— ktorá je umiestnená v prevádzke na výsek mäsa a spĺňa požiadavky kapitoly I prílohy I k tejto smernici,

— ktoré v prípade výroby mäsových prípravkov je umiestnené v prevádzkárni spĺňajúcej požiadavky kapitoly III prílohy I k tejto smernici,

— ktoré, ak nie je umiestnené v priestoroch alebo v susedstve prevádzkárne schválenej podľa smerníc 64/433/EHS, 71/118/EHS a 77/99/EHS spĺňa požiadavky bodu 2 kapitoly I alebo bodu 2 kapitoly III prílohy I k tejto smernici;

e) obchod: obchod medzi členskými štátmi v zmysle článku 9 (2) zmluvy;

f) príslušný orgán: ústredný orgán členského štátu príslušný na výkon veterinárnych kontrol alebo iný orgán, na ktorý bola táto právomoc prenesená.

KAPITOLA II

Uvádzanie mletého mäsa na trh

Článok 3

1. Každý členský štát zabezpečí, že sa bude obchodovať len s čerstvým hovädzím, bravčovým, ovčím alebo kozím mäsom prezentovaným vo forme mletého mäsa, ktoré spĺňa nasledujúce požiadavky:

([1]) Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1.
([2]) Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13.
([3]) Ú. v. ES L 302, 31.12.1972, s. 28.
([4]) Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 35.
([5]) Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 41.

a) musí byť pripravené z priečne pruhovaného svalstva [a] — okrem srdcového svalu — ktoré spĺňa požiadavky:

i) článku 3 smernice 64/433/EHS alebo

ii) smernice 72/462/EHS;

a prešlo inšpekciou v súlade so smernicou 90/675/EHS.

V prípade čerstvého bravčového mäsa musí byť navyše vyšetrené na svalovca špirálovitého (*Trichinella spiralis*) v súlade s článkom 2 smernice 77/96/EHS [1] alebo podrobené ošetreniu chladením, tak ako to uvádza príloha IV k uvedenej smernici;

b) musí byť pripravené v súlade s požiadavkami kapitoly II prílohy I v prevádzke, ktorá:

i) spĺňa požiadavky bodov 1, 2 a 3 kapitoly I prílohy I a

ii) bola schválená a je zahrnutá v zozname/zoznamoch zostavenom/zostavených v súlade s článkom 8 (1);

c) prešlo inšpekciou v súlade s kapitolou V prílohy I a článkom 8;

d) musí byť označené a opatrené etiketou v súlade s kapitolou VI prílohy I;

e) bolo balené, dané do obalu a skladované v súlade s príslušnými ustanoveniami kapitol VII a VIII prílohy I;

f) musí byť prepravované v súlade s kapitolou IX prílohy I;

g) počas prepravy musí byť k nemu priložený:

i) sprievodný obchodný doklad, ktorý:

— musí byť vystavený vysielajúcou prevádzkárňou,

— musí mať číslo veterinárneho osvedčenia schválenej výrobnej prevádzky a v prípade mrazeného mletého mäsa zreteľne vyznačený mesiac a rok zmrazenia,

— pri mletom mäse určenom pre Fínsko a Švédsko musí mať jedno z označení, ktoré sú uvedené v tretej zarážke časti IV prílohy IV,

— príjemca ho musí uchovávať a na požiadanie príslušného orgánu predložiť. Počítačové údaje sa musia vytlačiť na požiadanie vyššie uvedeného orgánu.

Avšak na požiadanie príslušného orgánu v členskom štáte určenia sa zdravotný certifikát musí predložiť, ak je mäso po zomletí určené na vývoz do tretej krajiny. Náklady na takúto certifikáciu znášajú prevádzkovatelia;

ii) zdravotný certifikát, v súlade s kapitolou III, v prípade mletého mäsa z výrobného zariadenia umiestneného v obmedzenom regióne alebo oblasti, alebo mletého mäsa, ktoré má byť zaslané do iného členského štátu po tranzite cez tretiu krajinu v zaplombovanom nákladnom aute.

2. Mleté mäso musí okrem požiadaviek uvedených v odseku 1 spĺňať aj nasledovné požiadavky:

a) čerstvé mäso, z ktorého sa vyrába, musí:

i) v prípade zmrazeného alebo hlboko zmrazeného mäsa musí byť získané z čerstvého vykosteného mäsa, ktoré sa neskladovalo dlhšie ako 18 mesiacov v prípade hovädziny a teľaciny, 12 mesiacov v prípade ovčieho mäsa a 6 mesiacov v prípade bravčoviny po zmrazení alebo hlbokom zmrazení v chladiacom sklade schválenom v súlade s článkom 10 smernice 64/433/EHS. Avšak príslušný orgán môže povoliť vykosťovanie bravčového a ovčieho mäsa na mieste bezprostredne pred mletím, ak sa tak stane v uspokojivých hygienických a kvalitatívnych podmienkach;

ii) v prípade, že bolo chladené, musí sa použiť:

— do šiestich dní po zabití zvieraťa alebo

— do 15 dní po zabití zvieraťa v prípade vykosteného vákuovo baleného hovädzieho alebo teľacieho mäsa;

b) mleté mäso muselo byť podrobné ošetreniu chladom do jednej hodiny po porcovaní a balení, okrem prípadu, keď sa použijú postupy vyžadujúce zníženie vnútornej teploty mäsa pri výrobe;

c) mleté mäso musí byť balené a prezentované v jednej z nasledujúcich foriem:

i) chladené mäso v tomto prípade získané z mäsa, ako je opísané v bode a) ii), a schladené na vnútornú teplotu pod + 2 °C v čo najkratšom možnom čase.

Avšak pridanie obmedzeného množstva mrazeného mäsa, ktoré spĺňa podmienky uvedené v a) i) sa povolí na urýchlenie mraziaceho procesu, ak sa tento prídavok uvedie na etikete. V takých prípadoch vyššie uvedená lehota nesmie prekročiť jednu hodinu;

---

[a] Vrátane priľahlého tukového tkaniva.

[1] Ú. v. ES L 26, 31.1.1977, s. 67.

ii) hlboko zmrazené mäso v tomto prípade získané z mäsa, ako je opísané v bode a), a schladené čo najrýchlejšie na vnútornú teplotu pod - 18 °C v súlade s článkom 1 (2) smernice 89/108/EHS ([a]);

d) mleté mäso nesmelo byť podrobené ionizačnému žiareniu alebo ošetreniu ultrafialovým žiarením;

e) označenia v oddieli 1 prílohy II v možnej kombinácii s názvom druhu zvieraťa, z ktorého sa získalo mäso, možno použiť na balení len v prípade, že spĺňajú požiadavky uvedené v oddiele 1 prílohy II.

3. Mleté mäso, do ktorého sa pridalo nie viac ako 1 % soli, musí spĺňať požiadavky uvedené v odsekoch 1 a 2.

Článok 4

1. S cieľom zohľadniť zvláštne stravovacie návyky pri súčasnom zabezpečení dodržiavania zdravotných požiadaviek tejto smernice, členské štáty môžu povoliť výrobu a uvádzanie na trh mletého mäsa, ktoré má byť predávané výlučne na ich území, získaného:

a) z mäsa uvedeného v článku 2 b);

b) z výrobných prevádzok, ktoré sú schválené alebo registrované a majú priestory uvedené v prílohe I;

c) výnimkou z:

i) bodu 4 kapitoly VI prílohy I;

ii) článku 3 (1) f) a g) a článku 3 (2) okrem prvej, druhej a tretej zarážky prílohy II, bodu 1.

2. Mleté mäso získané v súlade s týmto článkom nesmie byť označené zdravotnou známkou ustanovenou v kapitole VI prílohy I.

3. Členský štát, ktorý si želá využiť ustanovenia odseku 1 musí oznámiť Komisii povahu výnimiek, ktoré zamýšľa udeliť.

Ak Komisia po porade s dotknutým členským štátom dospeje k záveru, že výnimky nezaručujú zdravotný štandard stanovený v tejto smernici, podniknú sa vhodné kroky v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Inak Komisia informuje ostatné členské štáty o opatreniach, ktoré jej boli oznámené.

([a]) Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 34.

KAPITOLA III

Uvádzanie mäsových prípravkov na trh

Článok 5

1. S mäsovými prípravkami v zmysle článku 2 (2) b) možno obchodovať, len ak:

a) boli pripravené z čerstvého mäsa iného ako mäsa jednokopytníkov, ktoré:

i) je v súlade s článkom 3 smerníc uvedených v článku 2 (2) b);

ii) v prípade dovážaného mäsa je v súlade so smernicou 72/462/EHS alebo kapitolou III smerníc 71/118/EHS a 92/45/EHS a požiadavkami stanovenými v článkoch 3,6 a 8 smernice 91/495/EHS alebo v kapitole 11 prílohy I k smernici 92/118/EHS ([1]) a musí byť inšpekčne skontrolované v súlade so smernicou 90/675/EHS. V prípade čerstvého bravčového mäsa musí byť vyšetrené na svalovca špirálovitého v súlade s článkom 2 smernice 77/96/EHS alebo podrobené ošetreniu chladom v súlade s prílohou IV k uvedenej smernici;

b) boli pripravené v jednej z prevádzkární uvedených článku 2 (2) d), ktorá:

i) spĺňa požiadavky kapitoly III prílohy I a

ii) bola schválená a je zahrnutá v zozname/zoznamoch vypracovaných v súlade s článkom 8 (1);

c) boli získané z mäsa, ktoré, ak bolo hlboko zmrazené, sa musí použiť do 18 mesiacov po zabití v prípade hovädzieho a teľacieho mäsa, do 12 mesiacov v prípade ovčieho a kozieho mäsa, hydinového a králičieho mäsa a chovanej diviny a do šiestich mesiacov v prípade mäsa iných druhov zvierat;

Avšak príslušný orgán môžu povoliť vykosťovanie bravčového a ovčieho mäsa na mieste bezprostredne pred prípravou, za predpokladu, že sa tento úkon vykoná v uspokojivých hygienických a kvalitatívnych podmienkach.

d) ak boli dané do obalu a ak majú byť uvedené na trh:

i) chladené, musia byť čo najrýchlejšie schladené na vnútornú teplotu pod + 2 °C pre mäsové prípravky získané z mletého mäsa, + 7 °C pre prípravky získané z čerstvého mäsa, + 4 °C pre prípravky z hydinového mäsa a + 3 °C pre prípravky obsahujúce vnútornosti;

([1]) Ú. v. ES L 62, 15.3.1993, s. 46.

ii) hlboko zmrazené, musí byť čo najrýchlejšie schladené na vnútornú teplotu pod — 18 °C v súlade s článkom 1 (2) smernice 89/108/EHS.

2. Mäsové prípravky musia okrem požiadaviek stanovených v odseku 1 spĺňať nasledujúce požiadavky:

a) musia byť pripravené v súlade s kapitolou IV prílohy I;

b) musí byť inšpekčne skontrolované v súlade s článkom 8 a kapitolou V prílohy I;

c) musia byť označené a opatrené etiketou v súlade s kapitolou VI prílohy I;

d) musia byť balené a vložené do obalov v súlade s požiadavkami kapitoly VII prílohy I a skladované v súlade s kapitolou VIII prílohy I;

e) musia byť prepravované v súlade s kapitolou IX prílohy I;

f) počas prepravy k nim musí byť priložený zdravotný certifikát v súlade s prílohou V, ktorý musí príjemca uchovávať najmenej počas jedného roka, aby ho mohol na požiadanie príslušného orgánu predložiť.

3. S výnimkou čerstvých klobás a klobásového mäsa, s mäsovými prípravkami získanými z mletého mäsa zabitých zvierat možno obchodovať, iba ak spĺňajú požiadavky článku 3.

4. Vzhľadom na to, že sa očakáva zavedenie pravidiel spoločenstva o ionizácii, mäsové prípravky sa nesmú podrobiť ionizačnému žiareniu. Týmto ustanovením nie sú dotknuté národné pravidlá platné pre ionizáciu na lekárske účely.

5. Členské štáty môžu na účely ich schvaľovania udeliť výrobným prevádzkam, ktoré vyrábajú mäsové prípravky bez priemyselnej štruktúry alebo výrobnej kapacity, výnimky z požiadaviek stanovených v kapitole I prílohy I k tejto smernici a z kapitoly I prílohy B k smernici 77/99/EHS a kapitoly I (2) a) — (v súvislosti s kohútikmi) a z bodu 11— (pokiaľ ide o skrinky) prílohy A k smernici 64/433/EHS.

Okrem toho možno udeliť výnimky z bodu 7 kapitoly I prílohy B k smernici 77/99/EHS, pokiaľ ide o miestnosti, kde sa skladujú suroviny a hotové výrobky. V tomto prípade však musí mať prevádzkáreň aspoň:

i) miestnosť alebo bezpečné miesto na skladovanie surovín, ak k takému skladovaniu dochádza;

ii) chladenú miestnosť alebo bezpečné miesto na skladovanie hotových výrobkov, ak k takému skladovaniu dochádza.

Článok 6

1. S cieľom zohľadniť zvláštne stravovacie návyky pri súčasnom zabezpečení plnenia zdravotných požiadaviek tejto smernice, členské štáty môžu povoliť výrobu a uvádzanie na trh mäsových prípravkov, ktoré sa má predávať výlučne na ich území, získaného:

a) z mäsa uvedeného v článku 2 b);

b) z výrobných prevádzok, ktoré sú schválené alebo registrované a majú priestory stanovené v prílohe III;

c) výnimkou z:

— bodov b) a d) kapitoly IV prílohy I,

— článku 5 (1) c) a d),

— bodu 4 kapitoly VI prílohy I,

— článku 5 (2) e) a f) a článku 5 (3).

2. Mäsové prípravky získané v súlade s odsekom 1 nesmú mať zdravotnú známku ustanovenú v kapitole VI prílohy I.

3. Členský štát, ktorý si želá využiť ustanovenia odseku 1, musí oznámiť Komisii povahu výnimiek, ktoré zamýšľa udeliť.

Ak Komisia po porade s dotknutým členským štátom dospeje k záveru, že výnimky nezaručujú zdravotný štandard stanovený touto smernicou, podniknú sa vhodné kroky v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Inak Komisia informuje ostatné členské štáty o opatreniach, ktoré jej boli oznámené.

KAPITOLA IV

Spoločné ustanovenia

Článok 7

1. Členské štáty zabezpečia, aby prevádzkovateľ alebo manažér výrobnej prevádzky prijal všetky potrebné opatrenia na zabezpečenie plnenia ustanovení tejto smernice vo všetkých fázach výroby.

S týmto cieľom uvedené osoby musia splniť požiadavky článkov 3 a 6 smernice 93/43/EHS [1] a okrem toho neprestajne vykonávať vlastné kontroly v súlade s nasledujúcimi zásadami:

[1] Ú. v. ES L 175, 19.7.1993, s. 2.

— kontrolovať suroviny, ktoré vstupujú do prevádzkárne, aby sa zabezpečilo splnenie kritérií stanovených v prílohách II a IV ohľadne hotových výrobkov,

— kontrolovať metódy čistenia a dezinfekcie,

— odberať vzorky na analýzu v laboratóriu uznanom príslušným orgánom,

— uchovávať písomné alebo zaznamenané informácie vyžadované v súlade s predchádzajúcou zarážkou, s cieľom predložiť ich príslušnému orgánu. Výsledky rôznych kontrol a testov sa budú zvlášť uchovávať najmenej počas dvoch rokov, okrem prípadu chladených výrobkov, pre ktoré sa táto lehota môže skrátiť na šesť mesiacov po dátume spotreby výrobku,

— poskytovať záruky príslušnému orgánu, pokiaľ ide o správu zdravotných známok, najmä pokiaľ ide o etikety nesúce zdravotnú známku,

— ak laboratórne skúšky alebo iné informácie, ktoré majú k dispozícii, ukážu, že existuje zdravotné riziko, informovať o tom príslušný orgán,

— v prípade bezprostredného rizika pre ľudské zdravie stiahnuť z trhu množstvo výrobkov získané za technologicky podobných podmienok a ktoré pravdepodobne predstavujú rovnaké riziko. Toto stiahnuté množstvo musí zostať pod dohľadom a kontrolou príslušného orgánu až do zničenia alebo použitia iného ako pre ľudskú spotrebu, alebo po získaní osvedčenia od príslušného orgánu, opätovného spracovania vhodným spôsobom, ktorý zabezpečí jeho bezpečnosť.

2. Na účely inšpekcie prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkárne musí zabezpečiť, aby bolo balenie výrobkov opatrené zreteľným a čitateľným označením teploty, pri ktorej sa výrobok musí prepravovať a skladovať, ako aj dátumom spotreby pre hlboko zmrazené výrobky alebo dátumom minimálnej doby uchovania pre chladené výrobky.

Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkárne musí zariadiť alebo vytvoriť školiaci program pre zamestnancov, ktorý im umožní spĺňať podmienky hygienickej výroby prispôsobené štruktúre výroby, ak už zamestnanci predtým nezískali primeranú kvalifikáciu potvrdenú diplomom.

Príslušný orgán zodpovedný za prevádzkáreň sa musí zúčastniť plánovania a realizácie programu.

3. Mikrobiologické testy sa musia vykonávať na mletom mäse, ako je uvedené v článku 3, a na prípravkoch z mletého mäsa, ako je uvedené v článku 5 denne, a v prípade iného mletého mäsa a iných mäsových prípravkoch najmenej raz týždenne. Tieto testy sa musia vykonávať buď vo výrobnej prevádzke, ak je uznaná príslušným orgánom, alebo v schválenom laboratóriu.

Vzorka odobratá na rozbor musí obsahovať päť jednotiek a musí byť reprezentatívna pre dennú produkciu. Vzorky mäsových prípravkov sa musia odoberať hlboko zo svalu po kauterizácii kože.

Mikrobiologické kontroly sa musia vykonávať v súlade s osvedčenými a vedecky uznávanými metódami, predovšetkým s tými, ktoré sú stanovené smernicami spoločenstva alebo inými medzinárodnými normami.

Výsledky mikrobiologický kontrol sa musia vyhodnocovať použitím interpretačných kritérií stanovených v prílohe II v prípade mletého mäsa a mäsových prípravkov získaných z mletého mäsa jatočných zvierat, okrem čerstvých klobás a klobásového mäsa, v súlade s kritériami, ktoré stanovuje príloha IV, v prípade iných mäsových prípravkov.

V prípade, že vzniknú spory v obchode, členské štáty musia uznať metódy EN ako referenčné metódy.

4. Požiadavky týkajúce sa vlastných kontrol sa musia vypracovať v spolupráci s príslušným orgánom, ktorý musí pravidelne sledovať ich plnenie.

5. Opatrenia na vykonanie tohto článku, najmä v prípadoch, keď platí odsek 1, sa podrobne stanovia v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Článok 8

1. Každý členský štát musí zostaviť zoznam prevádzkární, ktoré vyrábajú mleté mäso alebo mäsové prípravky, pričom rozlíšia medzi tými, ktoré boli schválené v zmysle článkov 3 a 5 a tými, ktoré sú registrované v zmysle článkov 4 a 6. Zoznam výrobných prevádzok schválených v zmysle článkov 3 a 5 zašle ostatným členským štátom a Komisii.

Členský štát pridelí každej výrobnej prevádzke číslo osvedčenia prevádzky schválenej v súlade so smernicami 64/433/EHS, 71/118/EHS, 77/99/EHS, 91/495/EHA alebo 92/45/EHS s poznámkou, že bola schválená na výrobu mletého mäsa alebo mäsových prípravkov a každej nezávislej výrobnej jednotke individuálne číslo osvedčenia.

Jednotné číslo osvedčenia možno prideliť:

i) prevádzkárni, ktorá vyrába prípravky získané zo surovín alebo so surovinami, na ktoré sa vzťahuje viac ako jedna smernica uvedená v nasledujúcom pododseku;

ii) prevádzkárni umiestnenej na tom istom mieste ako prevádzkáreň schválená v súlade s článkom 2 jednej z vyššie uvedených smerníc.

Takto schválené výrobné prevádzky sa uvedú buď pre výrobu mletého mäsa, alebo pre výrobu mäsových prípravkov v osobitnom stĺpci zoznamu prevádzkární uvedenom v článku 10 smernice 64/433/EHS, článku 6 smernice 71/118/EHS, článku 8 smernice 77/99/EHS, alebo v článku 7 smernice 92/45/EHS a v prípade samostatnej výrobnej jednotky na osobitnom zozname zostavenom v súlade s tými istými kritériami.

Príslušný orgán neschváli prevádzkáreň, ak nie je presvedčený, že je v súlade s touto smernicou v súvislosti s povahou jej činností. Ak však prevádzkáreň, ktorá žiada o osvedčenie v zmysle tejto smernice, tvorí súčasť prevádzkárne schválenej v zmysle smerníc 64/433/EHS, 71/118/EHS, 79/99/EHS, alebo 92/45/EHS, obe prevádzkárne môžu mať spoločné priestory, zariadenie a inštalácie pre zamestnancov a vo všeobecnosti všetky priestory, kde nie je riziko kontaminácie surovín alebo nezabalených výrobkov.

2. Výrobné prevádzky musia zostať pod kontrolou príslušného orgánu, ktorý ich bude kontrolovať a sledovať s nasledujúcou frekvenciou:

— výrobné prevádzky pripojené k výsekovým prevádzkam: tak často ako uvedené výsekové prevádzky,

— schválené výrobné prevádzky, ktoré vyrábajú výrobky stanovené v článku 3: aspoň raz za deň počas výroby mletého mäsa,

— iné výrobné prevádzky: potreba stálej alebo opakujúcej sa prítomnosti príslušného orgánu v danej prevádzke bude závisieť od veľkosti prevádzky, typu vyrábaného výrobku, vyhodnoteniu rizika a záruk ponúknutých v súlade s druhým pododsekom článku 7 (1).

Príslušný orgán musí mať vždy voľný prístup do všetkých častí prevádzky, aby mohol zabezpečiť plnenie tejto smernice, a v prípade, že vzniknú pochybnosti o pôvode mäsa k účtovným dokladom, ktoré umožnia zistenie bitúnku alebo prevádzkárne, z ktorej pochádza surovina a pokiaľ ide o plnenie kritérií stanovených v prílohách II a IV, k výsledkom vlastných kontrol upravených v článku 7, vrátane výsledku kontrol surovín. V prípade počítačových údajov sa tieto musia vytlačiť na požiadanie príslušného orgánu.

Príslušný orgán musí pravidelne analyzovať výsledky kontrol upravených v článku 7. Na základe týchto analýz môže ďalej uskutočňovať previerky vo všetkých fázach výroby alebo na výrobkoch.

Povaha týchto kontrol, ich frekvencia a metódy odberu vzoriek a vykonávania mikrobiologických vyšetrení sa stanoví podľa postupu stanoveného v článku 20.

Výsledky týchto analýz sa uvedú v správe, ktorej závery alebo odporúčania sa oznámia prevádzkovateľovi alebo manažérovi prevádzkárne, ktorého povinnosťou bude napraviť zistené nedostatky s cieľom zlepšiť hygienu.

Príslušnému orgánu môžu pri výkone uvedených kontrol pomáhať asistenti, ktorí majú profesionálnu kvalifikáciu uvedenú v prílohe III k smernici 64/433/EHS alebo v prílohe III k smernici 71/118/EHS.

3. Ak príslušný orgán v priebehu kontrol vykonaných v súlade s kapitolou V prílohy I zistí, že počas vlastných kontrol dochádza k opakovanému nesplňaniu kritérií stanovených v prílohách II a IV, zintenzívni opatrenia na monitorovanie výroby dotknutej prevádzky a môže jej odobrať etikety alebo iné položky, ktoré majú zdravotnú známku uvedenú v kapitole IV prílohy I.

Ak po uplynutí 15 dní výstupy výrobnej prevádzky ešte vždy nespĺňajú vyššie uvedený štandard, príslušný orgán prijme primerané opatrenia na nápravu zistených nedostatkov, a ak to bude potrebné, bude požadovať, aby boli výrobky z dotknutej prevádzky podrobené tepelnému ošetreniu. Ak nebudú tieto opatrenia postačujúce, osvedčenie zariadenia sa zruší.

4. V prípade, že príslušný orgán zistí zjavné neplnenie hygienických pravidiel stanovených touto smernicou alebo prekážky primeranej zdravotnej inšpekcii:

i) je oprávnený konať, pokiaľ ide o využívanie zariadenia alebo priestorov a prijať všetky potrebné opatrenia, ktoré môžu predstavovať zníženie intenzity výroby alebo dočasné zastaveniu výrobného procesu;

ii) ak sa tieto opatrenia alebo opatrenia ustanovené v poslednej zarážke článku 7 (1) ukážu byť nedostatočné na nápravu situácie, a ak je to vhodné, dočasne pozastaví osvedčenie príslušného typu výroby.

Ak sa prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkárne neodstráni zistené nedostatky do termínu stanoveného príslušným orgánom, tento mu zruší osvedčenie.

Dotknutý príslušný orgán je osobitne povinný splniť závery každej kontroly vykonanej v súlade s článkom 9.

Ostatné členské štáty a Komisia budú informované o pozastavení alebo zrušení osvedčenia.

5. V prípade opakovaných nedostatkov sa zvýšia kontroly, a ak to bude vhodné, odnímu sa etikety, plomby alebo iné prvky, na ktorých je zdravotná známka.

6. Opatrenia na vykonanie tohto článku, predovšetkým podrobnosti o pomoci asistentov, sa prijmú v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Článok 9

Odborníci z Komisie môžu, ak je to potrebné pre jednotné uplatňovanie tejto smernice a v spolupráci s príslušnými orgánmi, vykonať kontroly na mieste. S týmto cieľom si môžu overiť kontrolou reprezentatívnej percentuálnej časti výrobných prevádzok, či príslušné orgány zabezpečujú jednotným spôsobom plnenie ustanovení tejto smernice v prevádzkach a najmä jej článku 7 (vlastné kontroly).

Tieto kontroly sa môžu vykonávať spolu s inými kontrolami vykonávanými odborníkmi Komisie podľa legislatívy spoločenstva.

Komisia informuje členské štáty o výsledkoch vykonaných kontrol.

Členský štát, na území ktorého sa vykonáva kontrola, poskytne všetku potrebnú súčinnosť odborníkom pri výkone ich povinností.

Všeobecné ustanovenia na aplikáciu tohto článku, najmä tie, ktoré sú zamerané na reguláciu postupov pre spoluprácu s národnými orgánmi, sa prijmú v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Článok 10

Ustanovenia smernice Rady 89/662/EHS z 11. decembra 1989 týkajúce sa veterinárnych kontrol v obchode v rámci spoločenstva s cieľom zavŕšiť vnútorný trh, sa použijú najmä v súvislosti s organizáciou a aktivitami, ktoré treba podniknúť na kontroly vykonávané členským štátom určenia a s ochrannými opatreniami, ktoré sa majú uplatňovať.

Článok 11

Akékoľvek pridávanie prídavných látok do mletého mäsa alebo mäsových prípravkov, na ktoré sa vzťahuje táto smernica, sa musí uskutočniť v súlade so smernicou 94/36/EHS [1].

Článok 12

1. Bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia tejto smernice, musí príslušný orgán v prípade podozrenia, že neboli dodržané ustanovenia tohto článku, alebo ak existuje pochybnosť, či výrobky uvedené v článku 1 sú vhodné na spotrebu, vykonať všetky kontroly, ktoré považuje za vhodné.

2. Každý členský štát musí určiť pokuty, ktoré sa uplatnia v prípade porušenia ustanovení tejto smernice.

KAPITOLA V

Ustanovenia platné pre dovoz mäsových prípravkov a mletého mäsa do spoločenstva

Článok 13

I. Členské štáty zabezpečia, aby dovoz mletého mäsa, ktoré spĺňa požiadavky článku 3, ktoré bolo hlboko zmrazené vo výrobnej prevádzke pôvodu a mäsových prípravkov, ktoré spĺňajú požiadavky článku 5, ktoré boli hlboko zmrazené vo výrobnej prevádzke pôvodu, nebol povolený, ak nesplní požiadavky tejto kapitoly.

A. Záruky, poskytnuté výrobnou prevádzkou pôvodu a potvrdené príslušným orgánom tretej krajiny v súvislosti s plnením požiadaviek stanovených pre uvádzanie na trh výrobkov pôvodom zo spoločenstva získané v súlade s článkami 3 a 5, musia byť schválené v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

B. Na účely jednotného uplatňovania bodu A sa použijú ustanovenia nasledujúcich odsekov.

1. Hlboko zmrazené mleté mäso uvedené v článku 3 a hlboko zmrazené mäsové prípravky uvedené v článku 5, ak majú byť dovezené do spoločenstva, musia:

a) pochádzať z tretích krajín alebo častí tretích krajín, z ktorých nie je dovoz zakázaný na základe zverolekárskych dôvodov v súlade so smernicami 91/494/EHS [2], 92/118/EHS, 72/462/EHS a 92/45/EHS;

b) pochádzať z tretích krajín, ktoré sa nachádzajú na zozname zostavenom v súlade so smernicami, ktoré upravujú hľadiská zdravia a zdravia zvierat,

[1] Ú. v. ES L 22, 27.1.1994, s. 43.
[2] Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 35.

ktoré musia byť splnené pri dovoze mäsa používaného na mäsové prípravky a poskytujúcich záruky stanovené v tejto smernici;

c) musí byť k nemu priložený zverolekársky a certifikát verejného zdravia, ktorý musí byť zostavený v súlade s postupom stanoveným v článku 20, doplneným o vyhlásenie podpísané úradným veterinárnym lekárom, že príslušné mleté mäso a mäsové prípravky v uvedenom poradí spĺňajú požiadavky stanovené v článkoch 3 a 5, pochádzajú z prevádzkární, ktoré poskytujú záruky stanovené v prílohe I a boli hlboko zmrazené vo výrobnej prevádzke pôvodu.

2. V súlade s postupom stanoveným v článku 20 sa vytvoria:

a) zoznam prevádzok spoločenstva, ktoré spĺňajú požiadavky v b). Až do zostavenia tohto zoznamu sú členské štáty oprávnené naďalej vykonávať kontroly, ktoré upravuje článok 11 (2) smernice 90/675/EHS a ponechať v platnosti národný zdravotný certifikát vyžadovaný od zariadení, ktoré podliehali národnému schváleniu;

b) osobitné podmienky vzťahujúce sa na požiadavky tejto smernice, iné ako tie, ktoré umožňujú vylúčiť mäso z ľudskej spotreby v súlade so smernicami 64/433/EHS a 71/118/EHS. Také podmienky a záruky nesmú byť menej prísne ako tie, ktoré stanovujú články 3 a 5.

Až do prijatia rozhodnutí uvedených v písm. a) a b), dovozy z prevádzkární schválených podľa smernice 72/462/EHS, ohľadne ktorých sú príslušné orgány schopné zaručiť splnenie kritérií tejto smernice, môžu byť povolené od dátumu stanoveného v článku 22.

3. Odborníci Komisie v spolupráci s príslušnými orgánmi členských štátov vykonávajú inšpekcie na mieste, aby skontrolovali:

a) záruky poskytnuté treťou krajinou týkajúce sa výrobných podmienok a podmienok uvádzania na trh;

b) či sú splnené podmienky odsekov 1 a 2.

Odborníkov z členských štátov zodpovedných za tieto inšpekcie vymenuje Komisia, ktorá koná na návrh členských štátov.

Tieto inšpekcie sa vykonávajú v mene spoločenstva, ktoré znáša náklady na výdavky v tejto súvislosti. Frekvencia a postup pri týchto inšpekciách sa určia v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

4. Až do zorganizovania inšpekcií uvedených v odseku 3 budú naďalej platiť národné pravidlá platné pre inšpekciu v tretích krajinách s tým, že oznámeniu prostredníctvom Stáleho veterinárneho výboru podlieha každé nedodržanie hygienických pravidiel zistené počas týchto inšpekcií.

II. Z požiadaviek tohto článku možno udeliť výnimky podľa postupu stanoveného v článku 19.

Článok 14

Zoznamy, ktoré upravuje článok 13 (I) (B) (2), môžu zahŕňať len tretie krajiny alebo časti tretích krajín,:

a) z ktorých nie je zakázaný dovoz podľa článkov 9 až 12 smernice 91/494/EHS a článkov 14, 17 a 20 smernice 72/462/EHS;

b) ktoré vzhľadom na ich legislatívu a organizáciu veterinárnej služby a inšpekčných služieb, právomocí týchto služieb a dozoru, ktorému podliehajú, boli uznané v súlade s článkom 3 (2) smernice 72/462/EHS, článkom 9 (2) smernice 91/494/EHS ako schopné zaručiť a dohliadnuť na vykonanie ich platnej legislatívy alebo ktorých veterinárne služby sú schopné zaručiť plnenie zdravotných podmienok aspoň rovnajúcich sa podmienkam stanoveným v článkoch 3 a 5.

Článok 15

1. Členské štáty zabezpečia, aby sa hlboko zmrazené mleté mäso uvedené v článku 3 a prípravky z hlboko zmrazeného mäsa uvedené v článku 5 dovážali do spoločenstva, len ak:

— je k nim pripojený certifikát stanovený v článku 13 (1) (B) (1) c),

— splnili požiadavky kontrol požadovaných smernicou 90/675/EHS.

2. Až do stanovenia podrobných pravidiel na vykonanie tejto kapitoly:

— zostáva dovoz mletého mäsa zakázaný,

— národné pravidlá platné pre dovoz mäsových prípravkov z tretích krajín, pre ktoré také požiadavky na úrovni spoločenstva neboli prijaté, sa budú naďalej uplatňovať, za predpokladu, že nie sú priaznivejšie ako tie, ktoré stanovuje článok 5,

— dovozy sa musia uskutočňovať za podmienok stanovených v článku 11 smernice 90/675/EHS.

Článok 16

Použijú sa zásady a pravidlá stanovené v smernici 90/675/EHS s osobitným odvolaním sa na organizáciu a pokračovanie inšpekcií, ktoré majú vykonávať členské štáty a na ochranné opatrenia, ktoré sa majú vykonať.

Až do vykonania rozhodnutí ustanovených článkom 8 (3) smernice 90/675/EHS sa dovozy musia uskutočňovať v súlade s článkom 11 (2) uvedenej smernice.

KAPITOLA VI

Záverečné ustanovenia

Článok 17

1. V článku 5 smernice 71/118/EHS sa dopĺňa odsek 3, ktorý znie:

„3. Členské štáty zabezpečia, aby sa s mechanicky získaným mäsom mohlo obchodovať, len ak bolo podrobené tepelnému ošetreniu v súlade so smernicou 77/99/EHS v prevádzke pôvodu alebo v inej prevádzke určenej príslušným orgánom."

2. V článku 6 smernice 91/495/EHS sa dopĺňa odsek 4, ktorý znie:

„4. Členské štáty zabezpečia, aby sa s mechanicky získaným mäsom mohlo obchodovať, len ak bolo podrobené tepelnému ošetreniu v súlade so smernicou 77/99/EHS v prevádzke pôvodu alebo v inej prevádzke určenej príslušným orgánom."

Článok 18

1. Ustanovenia príloh sa nepoužijú na výrobné prevádzky na niektorých ostrovoch Helénskej republiky alebo v niektorých francúzskych zámorských departementoch a územiach, kde výroba týchto prevádzok zostáva vyhradená výlučne pre miestnu spotrebu.

2. Opatrenia na vykonanie odseku l sa prijmú v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Podľa tohto istého postupu možno rozhodnúť o zmene a doplnení odseku 1 s cieľom postupného rozšírenia noriem spoločenstva na všetky výrobné prevádzky umiestnené i na vyššie uvedených ostrovoch a častiach území.

Článok 19

Na návrh Komisie Rada nadpolovičnou väčšinou zmení a doplní prílohy, najmä s cieľom prispôsobiť ich technologickému a vedeckému pokroku.

Článok 20

1. V prípadoch, keď sa má postupovať spôsobom stanoveným v tomto článku, musí predseda Stáleho veterinárneho výboru (ďalej len „výbor") zriadeného rozhodnutím 68/361/EHS([1]) bezodkladne postúpiť vec tomuto výboru buď z vlastnej iniciatívy, alebo na požiadanie členského štátu.

2. Zástupca Komisie predloží výboru návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Výbor vydá svoje stanovisko k návrhu v lehote, ktorú môže stanoviť predseda podľa naliehavosti prípadu. Stanovisko sa prijme väčšinou hlasov stanovenou v článku 148 (2) zmluvy v prípade rozhodnutí, ktoré má Rada prijať na návrh Komisie. Hlasy zástupcov členských štátov vo výbore sa vážia spôsobom stanoveným v uvedenom článku. Predseda nehlasuje.

3. a) Komisia prijme plánované opatrenia, ak sú v súlade so stanoviskom výboru.

b) Ak plánované opatrenia nie sú v súlade so stanoviskom výboru, alebo ak žiadne stanovisko nebolo vydané, Komisia bezodkladne predloží Rade návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Rada rozhodne nadpolovičnou väčšinou.

Ak Rada nekoná do troch mesiacov odo dňa, keď sa na ňu Komisia obrátila, Komisia prijme navrhované opatrenia, ibaže Rada jednoduchou väčšinou navrhnuté opatrenia odmietla.

Článok 21

Rada, kvalifikovanou väčšinou na návrh Komisie do 1. januára 1996 nadpolovičnou väčšinou, stanoví zdravotné pravidlá platné pre:

a) výrobu a uvádzanie na trh klobásového mäsa určeného na následnú výrobu výrobkov založených na mäse;

b) výrobu a používanie mechanicky získaného mäsa.

([1]) Ú. v. ES L 255, 18.10.1968, s. 23.

Článok 22

Členské štáty uvedú do platnosti zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na plnenie tejto smernice najneskôr do 1. januára 1996. Informujú o nich Komisiu.

Keď členské štáty prijmú tieto opatrenia, musia obsahovať odkaz na túto smernicu alebo ich takýto odkaz musí sprevádzať pri ich úradnom uverejnení. Metódy na vykonanie odkazu stanovia členské štáty.

Členské štáty oznámia Komisii všetky hlavné ustanovenia vnútroštátneho práva, ktoré prijmú v oblasti, na ktorú sa vzťahuje táto smernica.

Článok 23

Smernica 88/657/EHS sa ruší s účinnosťou od 1. januára 1996.

Článok 24

Táto smernica je určená členským štátom.

V Bruseli 14. decembra 1994.

Za Radu

Prezident

J. BORCHERT

PRÍLOHA I

KAPITOLA I

Osobitné podmienky pre schvaľovanie prevádzok, ktoré vyrábajú mleté mäso

1. Výrobné prevádzky v zmysle článku 2 (2) d).

   Okrem splnenia podmienok stanovených v prílohe I kapitolách I a III k smernici 64/433/EHS musia mať výrobné prevádzky aspoň:

   a) miestnosť na mletie a balenie oddelenú od výsekovej miestnosti a vybavenú záznamovým teplomerom alebo záznamovým teleteplomerom;

      Príslušné orgány však môžu povoliť mletie mäsa vo výsekovej miestnosti, ak sa mletie vykonáva v zvláštnom priestore, ktorý je zreteľne oddelený.

   b) miestnosť na balenie, ak nie sú splnené podmienky stanovené v bode 63 kapitoly XII prílohy I k smernici 64/433/EHS;

   c) miestnosť alebo skriňu na skladovanie soli;

   d) chladiace zariadenie, ktoré umožňuje dodržať teploty stanovené v tejto smernici.

2. Nezávislé výrobné jednotky musia nad rámec všeobecných podmienok stanovených v kapitole I prílohy A k smernici 77/99/EHS mať aspoň:

   a) miestnosti v súlade s bodom 1 kapitoly I prílohy B k smernici 77/99/EHS a

   b) miestnosti opísané v bode 1.a tejto kapitoly.

3. Pravidlá stanovené v kapitole V prílohy I k smernici 64/433/EHS sa použijú, pokiaľ ide o hygienu zamestnancov, priestorov a technického vybavenia v prevádzkach.

   Zamestnanci, ktorí sa zúčastňujú na ručnej príprave mletého mäsa musia mať navyše masku, ktorá im pokryje nos a ústa. Príslušný orgán môže tiež od zamestnancov vyžadovať nosenie hladkých, vlhkosť neprepúšťajúcich rukavíc buď jednorazových, alebo takých, ktoré možno čistiť a dezinfikovať.

KAPITOLA II

Podmienky výroby mletého mäsa

1. Mäso sa musí pred mletím alebo rezaním preskúmať v súlade s článkom 7. Všetky znečistené alebo podozrivé časti sa musia odstrániť a vyradiť pred mletím mäsa.

2. Mleté mäso sa nesmie získavať z odpadových odrezkov alebo z mechanicky získaného mäsa.

   Najmä sa nesmie pripravovať z mäsa uvedeného v článku 5 smernice 64/433/EHS alebo z mäsa z nasledujúcich častí hovädzieho dobytka, ošípaných, oviec alebo kôz: svaly hlavy, s výnimkou žuvacích svalov a nesvalových častí *linea alba*, z oblasti carpa a tarsu a kosťové oškrabky. Svaly bránice — po odstránení blany — a žuvacie svaly možno použiť len po vyšetrení na cysticerkózu. Čerstvé mäso nesmie obsahovať nijaké úlomky kostí.

   V prípade, že úkony vykonané od okamihu vstupu mäsa do miestnosti, uvedenej v kapitole I, do okamihu, keď je konečný výrobok podrobený procesu chladenia alebo hlbokého zmrazenia netrvajú dlhšie ako jednu hodinu, vnútorná teplota mäsa nesmie byť vyššia ako + 7 °C a teplota vo výrobných priestoroch nesmie byť vyššia ako + 12 °C. Príslušný orgán môže povoliť dlhší časový limit v individuálnych prípadoch, ak to je z technických dôvodov opodstatnené pridaním soli, za predpokladu, že táto výnimka neovplyvní zdravotné pravidlá.

   V prípade, že tieto úkony trvajú dlhšie ako jednu hodinu alebo dlhšie, ako povolil príslušný orgán v súlade s predchádzajúcim pododsekom, čerstvé mäso sa nesmie použiť, pokiaľ sa jeho vnútorná teplota neznížila na najviac + 4 °C.

3. Mleté mäso možno hlboko zmraziť len raz.

4. Ihneď po výrobe musí byť mleté mäso hygienicky zabalené a po zabalení schladené a uskladnené pri teplotách stanovených v článku 3 (2) c).

KAPITOLA III

Osobitné podmienky schvaľovania prevádzok, ktoré vyrábajú mäsové prípravky

1. Výrobné prevádzky v zmysle článku 2 (2) d) musia mať priestory, ktoré spĺňajú prinajmenšom požiadavky:

   a) kapitol I a III prílohy I k smernici 64/433/EHS alebo

   b) kapitol I a III prílohy I k smernici 71/118/EHS alebo

   c) kapitol I a IV, bodu 1 prílohy I k smernici 92/45/EHS;

   ako aj:

   — miestnosť oddelenú od výsekovej miestnosti na výrobu mäsových prípravkov, pridávanie iných potravín a balenie, vybavenú záznamových teplomerom alebo záznamovým teleteplomerom,

     Príslušný orgán však môže povoliť výrobu mäsových prípravkov vo výsekovej miestnosti, ak sa výroba uskutočňuje v osobitnom priestore, ktorý je zreteľne oddelený. Pridávanie chuťových látok k celým trupom hydiny môže byť povolené vo zvláštnej miestnosti, ktorá je zreteľne oddelená od priestorov bitúnku.

   — miestnosť na balíčkovanie, ak nie sú splnené podmienky stanovené v bode 63 kapitoly XII prílohy I k smernici 64/433/EHS alebo v bode 74 kapitoly XIV prílohy I k smernici 71/118/EHS alebo v bode 5 kapitoly VIII prílohy I k smernici 92/45/EHS,

   — miestnosť na skladovanie chuťových látok alebo iných očistených potravín pripravených na použitie,

   — mraziacu miestnosť na skladovanie:

     — čerstvého mäsa, tak ako stanovuje článok 5 (1) a),

     — mäsových prípravkov,

   — mraziace zariadenie, ktoré umožňuje dodržanie teplôt stanovených v tejto smernici.

2. Nezávislé výrobné jednotky musia spĺňať požiadavky kapitoly I prílohy A a kapitoly I prílohy B k smernici 77/99/EHS.

3. Pravidlá stanovené v kapitole V prílohy I k smernici 64/433/EHS alebo 71/118/EHS alebo pravidlá uvedené v kapitole II smernice 92/45/EHS sa analogicky použijú, pokiaľ ide o hygienu zamestnancov, priestorov a technického vybavenia v prevádzkach.

   Zamestnanci, ktorí ručne pripravujú mleté mäso musia mať aj masku, ktorá im pokryje nos a ústa. Príslušný orgán môže tiež od zamestnancov vyžadovať nosenie hladkých a vlhkosť neprepúšťajúcich rukavíc buď jednorazových, alebo takých, ktoré možno čistiť a dezinfikovať.

KAPITOLA IV

Osobitné podmienky pre výrobu mäsových prípravkov

Okrem splnenia všeobecných požiadaviek stanovených v kapitole III a v závislosti na type konkrétnej výroby:

a) výroba mäsových prípravkov musí prebiehať v podmienkach s kontrolou teploty;

b) mäsové prípravky sa musia baliť do expedovaných jednotiek takým spôsobom, aby sa vylúčilo akékoľvek riziko kontaminácie;

c) mäsové prípravky možno hlboko zmraziť len raz a možno s nimi obchodovať v rámci doby, ktorá nepresiahne 18 mesiacov;

d) mäsové prípravky sa musia ihneď po výrobe baliť v súlade s kapitolou VII a po balíčkovaní schladiť na príslušnú teplotu stanovenú v článku 5 (1) d).

KAPITOLA V

Inšpekcia

1. Výrobné prevádzky, ktoré vyrábajú mleté mäso a mäsové prípravky, sleduje príslušný orgán, ktorý musí zabezpečiť, aby sa plnili požiadavky tejto smernice a musí najmä:

   a) kontrolovať:
      i) čistotu priestorov, vybavenia a hygienu personálu;
      ii) účinnosť kontrol vykonaných v rámci zariadenia v súlade s článkom tejto smernice, najmä skúmaním výsledkov a odoberaním vzoriek;
      iii) mikrobiologický a hygienický stav mletého mäsa a mäsových prípravkov;
      iv) zodpovedajúce zdravotné označovanie mletého mäsa a mäsových prípravkov;
      v) podmienky skladovania a prepravy;

   b) v rámci úradných kontrol odoberať vzorky potrebné na laboratórne testy, s cieľom potvrdiť výsledky vlastných kontrol;

   c) vykonávať všetky iné kontroly, ktoré považuje za potrebné na zabezpečenie plnenia tejto smernice, pričom sa rozumie, že výsledky mikrobiologických testov musí príslušný orgán vyhodnotiť na základe kritérií stanovených v prílohe II pre mleté mäso a v prílohe IV pre mäsové prípravky.

2. Príslušný orgán musí mať vždy voľný prístup do chladiarenských skladov a do všetkých pracovných priestorov, aby mohol skontrolovať, či sa tieto ustanovenia prísne dodržiavajú.

KAPITOLA VI

Označovanie a etiketovanie

1. Mleté mäso a mäsové prípravky musia označené na balení alebo na balíčkoch zdravotnou známkou.

2. Zdravotnou známkou spoločenstva možno označiť len mleté mäso získané v súlade s článkom 3 a mäsové prípravky, získané v súlade s článkom 5 vo výrobnej prevádzke schválenej v súlade s článkom 8. Zdravotná známka musí zodpovedať:

   a) bodu 50 kapitoly XI prílohy I k smernici 64/433/EHS pre mleté mäso;

   b) pre mäsové prípravky:

      i) z čerstvého mäsa jatočných zvierat alebo mäsa chovanej diviny bodu 50 kapitoly XI prílohy 1 k smernici 64/433/EHS;

      ii) z hydinového mäsa alebo malých operencov, alebo chovanej kožušinovej divine bodu 66 kapitoly XII prílohy I k smernici 71/118/EHS;

      iii) z ulovenej diviny bodu 2 kapitoly VII prílohy I k smernici 92/45/EHS.

3. V prípade, že sa mleté mäso alebo mäsové prípravky vyrábajú v nezávislej výrobnej jednotke, zdravotná známka musí obsahovať číslo osvedčenia udelené príslušným orgánom podľa článku 8 (1).

4. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smernice 79/112/EHS v prípade mäsových prípravkov, musí byť na účely inšpekcie na viditeľnom mieste a čitateľne uvedená nasledujúca informácia na obale, v prípade, že nie je zrejmá z predajného opisu alebo zo zoznamu zložiek v súlade so smernicou 79/112/EHS: druhy, z ktorých sa získalo mäso a v prípade zmesi, percento zastúpenia každého druhu a na balení, ktoré nie je určené konečnému spotrebiteľovi, dátum prípravy.

   V prípade mletého mäsa a mäsových prípravkov vyrobených z mletého mäsa, s výnimkou čerstvých klobás a klobásového mäsa, ktoré sú označené zdravotnou známkou v zmysle tejto kapitoly, musí etiketa obsahovať aj nasledujúce slová:

— „Percento tuku nižšie než…“,

— „Pomer kolagénu a mäsových bielkovín nižší než…“.

KAPITOLA VII

Balenie a obaly

1. Obaly (napríklad bedne, lepenkové škatule) musia spĺňať všetky hygienické pravidlá a najmä:

   — nesmú pozmeniť organoleptické vlastnosti mletého mäsa alebo mäsových prípravkov,

   — nesmú byť spôsobilé prenášať na mleté mäso alebo mäsové prípravky látky škodlivé pre ľudské zdravie,

   — musia byť dosť silné na zabezpečenie účinnej ochrany mletého mäsa alebo mäsových prípravkov počas prepravy a manipulácie s nimi.

2. Obal sa nesmie opätovne použiť na mleté mäso alebo mäsové prípravky, ak nie je vyrobený z materiálu odolnému voči korózii, ktorý sa dá ľahko očistiť a bol predtým očistený a dezinfikovaný.

3. Balené mleté mäso alebo mäsové prípravky sa musia baliť do obalov.

4. Ak však balenie spĺňa všetky ochranné podmienky obalu, nemusí byť priehľadné alebo bezfarebné a jeho umiestňovanie do ďalšieho obalu nie je potrebné, ak sú ostatné podmienky uvedené v bode 1 splnené.

KAPITOLA VIII

Skladovanie

1. Mleté mäso a mäsové prípravky sa musia schladiť ihneď po balení a/alebo vložení o obalu. Mleté mäso sa musí skladovať pri teplotách určených v článku 3 (2) c) a mäsové prípravky pri teplotách určených v článku 5 (1) d).

2. Mleté mäso a mäsové prípravky možno hlboko zmrazovať iba v priestoroch výrobnej prevádzky alebo nezávislej výrobnej jednotky alebo v schválených chladiacich skladoch.

3. Mleté mäso a mäsové prípravy možno skladovať v chladiacich skladoch spolu s inými potravinami, iba ak sú mleté mäso a mäsové prípravky prostredníctvom obalov zabezpečené proti nepriaznivým vplyvom.

KAPITOLA IX

Preprava

1. Mleté mäso a mäsové prípravky sa musia zasielať takým spôsobom, aby boli počas prepravy chránené od všetkého, čo by ich mohlo kontaminovať alebo mať na ne nepriaznivý vplyv, pri zohľadnení trvania a podmienok prepravy a použitých dopravných prostriedkov. Najmä vozidlá použité na prepravu mletého mäsa a mäsových prípravkov musia byť tak vybavené, aby zabezpečili, že teploty stanovené v tejto smernici nebudú počas prepravy prekročené a musia byť vybavené záznamovým teplomerom, ktorý zaznamená, či bola uvedená požiadavka splnená.

2. Členské štáty môžu, pomocou výnimky z odseku 1, povoliť prepravu mäsových prípravkov, ktoré pochádzajú z prevádzok uvedených v článku 5 (5) pri teplotách vyšších ako tie, ktoré stanovuje táto smernica z výrobnej prevádzky alebo nezávislej výrobnej jednotky do blízkych maloobchodných priestorov alebo v mieste, za predpokladu, že takáto preprava netrvá dlhšie ako hodinu.

3. V prípade tranzitu cez tretiu krajinu, a ak je výrobná prevádzka umiestnená v oblasti, ktorá podlieha obmedzeniam zo zverolekárskych dôvodov, musí ostať dopravný prostriedok zaplombovaný.

PRÍLOHA II

KRITÉRIÁ ZLOŽENIA A MIKROBIOLOGICKÉ KRITÉRIÁ

I. Kritériá zloženia kontrolované na základe denných priemerov

	Obsah tuku	Pomer kolagénu a mäsových bielkovín
— chudé mleté mäso	≤ 7 %	≤ 12
— mleté čisté hovädzie	≤ 20 %	≤ 15
— mleté mäso obsahujúce bravčové mäso	≤ 30 %	≤ 18
— mleté mäso iných druhov	≤ 25 %	≤ 15

II. Mikrobiologické kritériá

Výrobné prevádzky a nezávislé výrobné jednotky musia zabezpečiť, aby mleté mäso počas kontrol ustanovených v článku 7 (3) a v súlade s metódami interpretácie stanovenými nižšie, spĺňalo nasledujúce kritériá:

	M [a]	m [b]
Aeróbne mezofilné baktérie 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	neprítomnosť v 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	5×10^3/g	10^2/g

[a] M = prah prijateľnosti, nad ktorým už nie sú výsledky považované za uspokojivé, kde M sa rovná 10 m pri počítaní v pevnom médiu a M rovná sa 30 M, kde sa ráta v tekutom médiu.

[b] m = prah, pod ktorým sú všetky výsledky považované za uspokojivé.

[c] n = počet jednotiek, ktorý tvorí vzorku.

[d] c = počet jednotiek vo vzorke, ktorý dáva hodnoty medzi m a M.

Výsledky mikrobiologických analýz sa musia interpretovať podľa:

A. Troch kategórií kontaminácie pri aeróbnych mezofilných baktériách, *Escherichia coli* a *Staphylococcus auereus*, čiže:

— pod a vrátane kritéria m,

— medzi kritériom m a prahom M,

— nad prahom M.

1. Kvalita zásielky sa považuje za:

a) uspokojivú, ak sa všetky merané hodnoty rovnajú alebo sú nižšie ako 3 m pri použití pevného média alebo 10 m pri použití tekutého média;

b) prijateľnú, ak sú všetky merané hodnoty medzi:

i) 3 m a 10 m (= M) v pevnom médiu;

ii) 10 m a 30 m (= M) v tekutom médiu;

a keď c/n sa rovná alebo je menšie ako 2/5 pri n = 5 a c = 2 alebo akékoľvek iné čísla rovnakej alebo väčšej spoľahlivosti, ktoré Rada uzná konajúc v súlade s postupom stanoveným v článku 19.

2. Kvalita zásielky sa považuje za neuspokojivú:

— vo všetkých prípadoch hodnôt vyšších ako M,

— keď c/n je > 2/5.

Avšak v prípade, že bol tento posledný prah prekročený pri aeróbnych mikroorganizmoch pri + 30 °C, zatiaľ čo všetky ostatné kritériá sú splnené, toto prekročenie prahu musí byť predmetom ďalšej interpretácie, najmä v prípade surovín.

V každom prípade je výrobok nutné považovať za toxický alebo skazený, ak kontaminácia dosiahne mikrobiálnu hraničnú hodnotu S, ktorá je pre všeobecné účely stanovená na 10^3 m.

V prípade *Staphylococcus auereus* hodnota S nikdy nesmie prekročiť 5×10^4.

Tolerancie súvisiace s analytickými technikami sa nepoužijú na hodnoty M a S.

B. Dve kategórie pre salmonelu, pričom nie je povolená tolerancia pri žiadnej z nich:

— „Neprítomnosť v“: výsledok je považovaný za uspokojivý.

— „Prítomnosť v“: výsledok je považovaný za neuspokojivý.

PRÍLOHA III

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT PRE MLETÉ MÄSO [1]

Č .....

Krajina vývozu: .....

Ministerstvo: .....

Príslušný odbor: .....

Referencia [2]: .....

I. **Identifikácia mletého mäsa**

Výrobky pripravené z mäsa z: .....
(druh zvieraťa)

Charakteristika výrobkov [3]: .....

Charakteristika obalu: .....

Počet jednotlivých položiek alebo obalov: .....

Teplota pri skladovaní a preprave: .....

Skladovacia doba: .....

Čistá váha: .....

II. **Pôvod mletého mäsa**

Adresa/adresy a číslo/čísla osvedčenia schváleného výrobného zariadenia/schválených výrobných zariadení: .....

.....

.....

V prípade potreby:

Adresa/adresy a číslo/čísla osvedčenia schváleného chladiaceho skladu/schválených chladiacich skladov:

.....

.....

.....

III. **Miesto určenia mletého mäsa**

Mleté mäso sa zasiela

z: .....
(Miesto odoslania)

do: .....
(Krajina určenia)

nasledujúcimi dopravnými prostriedkami [4]: .....

---

[1] V zmysle článku 2 smernice 94/65/ES.

[2] Dobrovoľné.

[3] Vyplní sa slovami uvedenými v článku 3 (2) e) smernice 94/65/ES.

[4] Uveďte číslo alebo registračné číslo (železničné vagóny alebo nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). Táto informácia sa musí aktualizovať v prípade prekládky.

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

.....

Meno a adresa príjemcu: .....

.....

.....

IV. **Zdravotný atest**

Podpísaný týmto potvrdzujem, že vyššie opísané mleté mäso:

(a) bolo vyrobené z čerstvého mäsa za osobitných podmienok stanovených v smernici 94/65/ES;

(b) je určené pre Helénsku republiku (1)

V ....., miesto .....
dňa (dátum)

.....
(Pečiatka a podpis úradného veterinárneho lekára)
(Meno veľkým tlačeným písmom)

(1) Ak sa to hodí.

PRÍLOHA IV

MIKROBIOLOGICKÉ KRITÉRIÁ

Výrobné prevádzky a nezávislé výrobné jednotky musia zabezpečiť, aby mäsové prípravky počas kontrol ustanovených v článku 7 (3) a v súlade s metódami interpretácie stanovenými v prílohe II, spĺňali nasledujúce kritériá:

Mäsové prípravky	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	neprítomnosť v 1 g	

(1) M = prah prijateľnosti, nad ktorým sa už výsledky nepovažujú za uspokojivé, kde M rovná sa 10 m pri počítaní v pevnom médiu a M rovná sa 30 M pri počítaní v tekutom médiu.

(2) m = prah, pod ktorým sa všetky výsledky považujú za uspokojivé.

Rada na návrh Komisie do 31. decembra 1995 prehodnotí kritéria, ktoré sa uplatňujú na mäsové prípravky, pokiaľ ide o neprítomnosť salmonely.

PRÍLOHA V

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT PRE MÄSOVÉ PRÍPRAVKY (1)

Č .....

Krajina vývozu: .....

Ministerstvo: .....

Príslušný odbor: .....

Referencia (2): .....

I. **Identifikácia mäsových prípravkov**

Výrobky pripravené z mäsa z: .....
(druh zvieraťa)

Charakteristika výrobkov (3): .....

Charakteristika obalu: .....

Počet jednotlivých položiek alebo obalov: .....

Teplota pri skladovaní a preprave: .....

Skladovacia doba: .....

Čistá váha: .....

II. **Pôvod mäsových prípravkov**

Adresa/adresy a číslo/čísla osvedčenia schváleného výrobného zariadenia/schválených výrobných zariadení: .....

.....

.....

V prípade potreby:

Adresa/adresy a číslo/čísla osvedčenia schváleného chladiaceho skladu/schválených chladiacich skladov:

.....

.....

.....

III. **Miesto určenia mäsových prípravkov**

Mäsové prípravky sa zasielajú

z: .....
(Miesto odoslania)

do: .....
(Krajina určenia)

nasledujúcimi dopravnými prostriedkami (4): .....

(1) V zmysle článku 2 smernice 94/65/ES.
(2) Dobrovoľné.
(3) Uveďte použitie ionizačného žiarenia z medicínskych dôvodov.
(4) Uveďte číslo alebo registračné číslo (železničné vagóny alebo nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). Táto informácia sa musí aktualizovať v prípade prekládky.

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

.....

Meno a adresa príjemcu: .....

.....

.....

IV. **Zdravotný atest**

Podpísaný týmto potvrdzujem, že vyššie opísané mäsové prípravky:

(a) boli vyrobené z čerstvého mäsa za osobitných podmienok stanovených v smernici 94/65/ES;

(b) sú určené pre Helénsku republiku ([1])

V ....., miesto .....
dňa (dátum)

.....
(Pečiatka a podpis úradného veterinárneho lekára)
(Meno veľkým tlačeným písmom)

([1]) Ak sa to hodí.