31975L0431

24.7.1975 ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV L 192/6

SMERNICA RADY
z 10. júla 1975,
ktorou sa mení a dopĺňa smernica č. 71/118/EHS o zdravotných otázkach týkajúcich sa obchodovania s čerstvým hydinovým mäsom

(75/431/EHS)

RADA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva, najmä na jej články 43 a 100,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu ([1]),

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru ([2]),

keďže realizácia spoločnej organizácie trhu s hydinovým mäsom nebude mať žiaduci efekt, pokiaľ obchodu bránia rozdiely medzi zdravotnými požiadavkami členských štátov na hydinové mäso; keďže smernica Rady č. 71/118/EHS ([3]) z 15. februára 1971 o zdravotných otázkach týkajúcich sa obchodovania s čerstvým hydinovým mäsom, naposledy zmenená a doplnená smernicou č. 74/387/EHS ([4]), neodstránila všetky tieto rozdiely, pretože neobsahuje žiadne ustanovenia týkajúce sa rozrábkarní; keďže by sa mali zjednotiť hygienické normy a normy pre dohľad uplatniteľné na rozrábkarne;

keďže, ako v prípade bitúnkov, členské štáty by si mali ponechať právomoc schvaľovať rozrábkarne a zabezpečovať súlad s podmienkami, od ktorých takéto schvaľovanie závisí;

keďže vzhľadom na existujúcu situáciu, pokiaľ ide o metódy produkcie určitých druhov hydinového mäsa a s cieľom umožňovať určitým zariadeniam prispôsobiť sa požiadavkám smernice, je potrebné povoliť členským štátom poskytovať dodatočné lehoty, počas ktorých sa tieto metódy, môžu zachovať, a to najmä metódy týkajúce sa pitvania, a vykonať toto prispôsobenie; keďže sa okrem toho požadujú značné štrukturálne alebo správne prispôsobenia na vykonávanie určitých ustanovení, členské štáty by mali mať možnosť stanovovania výnimiek;

keďže vykonávanie predpisov odvodených zo smernice č. 71/118/EHS ukázalo nutnosť zmeniť a doplniť na základe získaných skúseností určité ustanovenia uvedenej smernice;

keďže s cieľom umožňovať vykonanie ďalších štúdií postupov chladenia hydinového mäsa by sa mal odložiť dátum, od ktorého je zakázané používanie postupu chladenia pomocou „odstredivého chladiaceho zariadenia“;

keďže by bolo užitočné zabezpečiť rýchly a účinný postup, ktorým by sa mohli vykonávať technické zmeny a doplnky určitých ustanovení alebo zavádzať vykonávacie normy;

keďže mali by sa zaviesť kontrolné opatrenia spoločenstva, aby sa zabezpečilo jednotné uplatňovanie noriem stanovených v tejto smernici vo všetkých členských štátoch; keďže by sa malo zabezpečiť, aby sa postup takýchto kontrol by sa mal určiť postupom spoločenstva v rámci Stáleho veterinárneho výboru,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Smernica Rady č. 71/118/EHS sa mení a dopĺňa v súlade s týmito článkami.

Článok 2

Článok 2 sa nahrádza týmto článkom:

„*Článok 2*

Na účely tejto smernice:

a) ‚jatočné telo‘ znamená všetky časti hydiny po vykrvení, ošklbaní a vypitvaní; odstránenie obličiek, ako aj useknutie

([1]) Ú. v. ES C 127, 18.10.1974, s. 29.
([2]) Ú. v. ES C 116, 30.10.1974, s. 31.
([3]) Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23.
([4]) Ú. v. ES L 202, 24.7.1975, s. 1.

behákov v úrovni tarzálnych kĺbov a oddelenie hlavy nie je povinné;

b) ‚časti jatočných tiel' sú časti jatočného tela definovaného v písmene a);

c) ‚vedľajšie jatočné produkty' sú čerstvé mäso iné ako z jatočného tela definovaného v písmene a), aj keď je s ním prirodzene spojené, ako aj hlava a nohy, ak sú predložené oddelene od jatočného tela;

d) ‚vnútornosti' sú vedľajšie jatočné produkty z hrudnej, brušnej a panvovej dutiny, vrátane priedušnice a pažeráka, prípadne hrvoľa;

e) ‚zdravotná prehliadka pred zabitím' je prehliadka živej hydiny v súlade s požiadavkami kapitoly IV prílohy I;

f) ‚zdravotná prehliadka po zabití' je prehliadka zabitej hydiny na bitúnku bezprostredne po zabití v súlade s požiadavkami kapitoly VI prílohy I;

g) ‚úradný veterinárny lekár' je veterinárny lekár menovaný príslušným ústredným orgánom členského štátu;

h) ‚asistent' je vyškolená osoba úradne menovaná príslušným ústredným orgánom členského štátu na výpomoc úradnému veterinárnemu lekárovi;

i) ‚vyvážajúca krajina' je členský štát, z ktorého sa čerstvé hydinové mäso zasiela do iného členského štátu;

j) ‚krajina určenia' je členský štát, do ktorého sa čerstvé hydinové mäso zasiela do iného členského štátu;

k) ‚zásielka' je množstvo mäsa, na ktoré sa vzťahuje ten istý certifikát;

l) ‚prevádzkareň' je bitúnok schválený v súlade s článkom 5 alebo rozrábkareň schválená v súlade s článkom 5."

Článok 3

Článok 3 sa nahrádza týmto článkom:

„Článok 3

1. Každý členský štát zabezpečuje, aby sa povolil iba obchod s čerstvým hydinovým mäsom, ktoré bez toho, aby boli dotknuté články 11, 15, 15a a 16, spĺňa tieto požiadavky:

A. v prípade jatočných tiel a vedľajších jatočných produktov:

a) bolo získané z bitúnku schváleného a kontrolovaného v súlade s článkom 5 ods. 1;

b) pochádza zo zvieraťa prehliadnutého pred zabitím úradným veterinárnym lekárom alebo asistentmi v súlade s článkom 4 a na základe takejto prehliadky je považované za vhodné na zabitie pre obchod s čerstvým hydinovým mäsom;

c) bolo ošetrené za vyhovujúcich hygienických podmienok v súlade s kapitolou V prílohy I;

d) bolo prehliadnuté po zabití úradným veterinárnym lekárom alebo asistentmi v súlade s článkom 4 a zistilo sa, že je vhodné na ľudskú spotrebu v súlade s kapitolou VII prílohy I;

e) nesie zdravotné označenie vyhovujúce požiadavkám kapitoly X prílohy I; prípadne sa môže prijať rozhodnutie s cieľom zmeniť alebo doplniť ustanovenia uvedenej kapitoly v súlade s postupom stanoveným v článku 12a, aby sa zohľadnili najmä rôzne formy prezentácie používanej pri obchode, pokiaľ tieto formy vyhovujú hygienickým predpisom; najmä a napriek ustanoveniam kapitoly X sa môžu určiť najmä podmienky, za ktorých sa môže povoliť obchod s veľkými baleniami jatočných tiel, častí jatočných tiel alebo vedľajších jatočných produktov, ktoré neboli označené v súlade s bodom 44 ods. 3 písm. a) kapitoly X v súlade s uvedeným postupom prvýkrát do 1. júla 1976;

f) v súlade s kapitolou XII prílohy I bolo skladované po prehliadke po zabití za vyhovujúcich hygienických podmienok v prevádzkarňach alebo chladiarniach uvedených v článku 5b;

g) bolo vhodne balené v súlade s kapitolou XIII prílohy I; ak je použitý ochranný obal, musí spĺňať požiadavky tej istej kapitoly.

Ak je to primerané, môže sa prijať rozhodnutie s cieľom zmeniť a doplniť ustanovenia uvedenej kapitoly v súlade s postupom stanoveným v článku 12a tak, aby sa zohľadnili najmä rôzne formy prezentácie používanej pri obchode, pokiaľ takéto formy vyhovujú hygienickým predpisom; avšak ustanovenia prijaté na základe tohto postupu týkajúce sa stupňa priehľadnosti a sfarbenia ochranných obalov by nemali viesť k tomu, aby bránili uvádzaniu označení alebo písomných informácií požadovaných alebo povolených podľa predpisov spoločenstva na takýchto obaloch;

h) prepravovalo sa v súlade s kapitolou XIV prílohy I.

B. V prípade častí jatočných tiel alebo vykosteného mäsa:

a) bolo rozrobené v rozrábkarňach schválených a kontrolovaných v súlade s článkom 5 ods. 1;

b) bolo rozrobené a získané v súlade s požiadavkami kapitoly VIII prílohy I a pochádza z:

— čerstvého mäsa zo zvierat zabitých v členskom štáte, ktoré spĺňa požiadavky tejto smernice,

— čerstvého mäsa dovezeného z iného členského štátu, ktoré spĺňa požiadavky tejto smernice,

— čerstvého mäsa dovezeného z tretích krajín v súlade s podmienkami stanovenými v ustanoveniach spoločenstva pre dovoz čerstvého hydinového mäsa z tretích krajín;

c) bolo skladované za podmienok vyhovujúcich kapitole XII prílohy I;

d) bolo podrobené kontrole úradným veterinárnym lekárom v súlade s kapitolou IX prílohy I;

e) spĺňa podmienky časti A písm. c), e), g) a h).

2. Keď rozrábkarne používajú čerstvé mäso iné ako hydinové mäso, musí dosahovať zhodu s príslušnými normami spoločenstva.

3. Z obchodu sa vylučuje:

a) čerstvé hydinové mäso upravené peroxidom vodíka alebo inými bieliacimi látkami alebo prírodnými alebo umelými farbiacimi látkami;

b) čerstvé hydinové mäso upravené antibiotikami, konzervačnými látkami alebo zmäkčujúcimi látkami.

4. Ak to však členský štát určenia povoľuje, nie je nutné spĺňať podmienky stanovené v odseku 1 časti A a B, pokiaľ ide o mäso určené na iné použitie ako ľudská spotreba; v tomto prípade členský štát určenia prijíma všetky opatrenia potrebné na zabránenie používania mäsa na iné účely ako tie, na ktoré je určené.

5. Podmienky odseku 1 časť A sa neuplatňujú na čerstvé hydinové mäso, ktoré je v ojedinelých prípadoch dodané jeho výrobcom priamo konečnému spotrebiteľovi na jeho vlastnú spotrebu inak ako pojazdným predajom, predajom poštou alebo predajom na trhu.

Avšak napriek predchádzajúcemu pododseku a do 15. augusta 1981 členské štáty môžu povoliť dodávanie čerstvého hydinového mäsa v malých množstvách od poľnohospodárov, ktorí chovajú hydinu v malom,

— buď priamo konečnému spotrebiteľovi na týždenných trhoch, ktoré sa konajú najbližšie k ich hospodárstvam,

— alebo maloobchodníkom s cieľom priameho predaja konečnému spotrebiteľovi, pokiaľ takíto maloobchodníci vykonávajú svoju činnosť v tej istej lokalite ako výrobca, alebo v susednej lokalite.

Táto výnimka sa neuplatňuje na pojazdný predaj, predaj poštou alebo (pokiaľ ide o maloobchodníka) predaj na trhu. Členské štáty prijmú potrebné opatrenia na zaistenie zdravotných kontrol pre takéto transakcie.

6. Požiadavky na skladovanie stanovené v odseku 1 časť A písm. f) a časť B písm. c) sa neuplatňujú na skladovacie činnosti vykonávané v rámci prevádzok alebo v priestoroch pripojených k prevádzke, v ktorých sú jatočné telá a rozrobené alebo vykostené hydinové mäso dodávané priamo konečnému spotrebiteľovi.

Požiadavky na balenie stanovené v odseku 1 časť A písm. g) sa neuplatňujú na jatočné telá, ktoré nie sú jednotlivo balené, ktoré

sú prinesené do uvedených prevádzok alebo priestorov k nim pripojeným, ktoré sa majú baliť na priamu dodávku konečnému spotrebiteľovi.

7. Požiadavky stanovené v odseku 1 časť B sa neuplatňujú na čerstvé hydinové mäso, balené alebo nebalené, ak sa rozrábka alebo vykosťovanie vykonávajú v prevádzkach, kde sa mäso predáva alebo používa, alebo v susediacich prevádzkach s cieľom dodávky priamo konečnému spotrebiteľovi, inak ako pojazdným predajom, predajom poštou alebo predajom na trhu.“

Článok 4

Článok 4 sa nahrádza týmto článkom:

„Článok 4

1. Keď sa vykonávajú prehliadky pred zabitím a po zabití, zdravotná kontrola rozrobeného mäsa ustanovená v kapitole IX prílohy I a kontrola hygienických podmienok, ktoré má spĺňať prevádzkareň podľa kapitol III a V prílohy I, úradnému veterinárnemu lekárovi môžu pomáhať asistenti, ktorí pracujú pod jeho dohľadom a ktorí sa mu zodpovedajú.

2. Ako asistenti môžu pôsobiť iba osoby, ktoré spĺňajú požiadavky prílohy II. Rada na návrh Komisie stanovuje podrobnejšie ustanovenia, pokiaľ ide o úroveň školenia požadovanú pre asistentov podľa prílohy II ods. 1 písm. b) a d) a ods. 4.

3. Asistenti pomáhajú úradnému veterinárnemu lekárovi iba pri týchto činnostiach:

— kontrola uplatňovania hygienických predpisov stanovených v kapitolách III a V prílohy I,

— kontrola, či v čase zdravotnej prehliadky pred zabitím neexistuje žiaden z príznakov uvedených v bode 16 kapitoly IV prílohy I,

— kontrola, či v čase zdravotnej prehliadky po zabití neexistujú podmienky uvedené v bode 32 kapitoly VII prílohy I,

— zdravotná kontrola rozrobeného mäsa ustanovená v kapitole IX prílohy I,

— dohľad nad prepravnými vozidlami alebo nádobami a podmienky nakládky ustanovených v bode 53 kapitoly XIV.“

Článok 5

Článok 5 sa nahrádza týmto článkom:

„Článok 5

1. Všetky schválené bitúnky a rozrábkarne sa registrujú v osobitných zoznamoch, každý bitúnok a každá rozrábkareň majú číslo veterinárneho schválenia. Každý členský štát poskytuje uvedené zoznamy ním schválených prevádzkarní ostatným členským štátom a Komisii.

Komisia zariadi uverejnenie týchto zoznamov v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Prevádzkareň môže byť schválená členským štátom, iba ak sú splnené ustanovenia tejto smernice v každom jednotlivom prípade, najmä tieto:

a) pre bitúnky: kapitoly I a III prílohy I;

b) pre rozrábkarne: kapitoly II a III prílohy I.

Členský štát odoberá schválenie, ak už viac nie sú splnené podmienky uvedené v treťom pododseku. Ak sa vykoná prehliadka v súlade s článkom 5a, príslušný členský štát zohľadňuje z nej vyvodené závery. Odobratie schválenia sa oznamuje ostatným členským štátom a Komisii.

2. Úradný veterinárny lekár je zodpovedný za kontrolu prevádzkarní. Pri vykonávaní čisto technických úloh si môže zabezpečovať pomoc osobitne vyškolených asistentov.

Podrobné predpisy upravujúce túto pomoc sa stanovia v súlade s postupom ustanoveným v článku 12a.

3. Ak sa členský štát domnieva, že v prevádzkarni v inom členskom štáte nie sú alebo už viac nie sú splnené podmienky na schválenie, informuje o tom Komisiu a príslušný ústredný orgán dotknutého štátu.

Komisia okamžite začne postup stanovený v článku 5a. Ak to potvrdzujú zistenia odbornej inšpekcie, členské štáty môžu byť v súlade s postupom stanoveným v článku 12 oprávnené zakázať dovoz výrobkov z takejto prevádzkarne na ich územie.

Na základe postupu stanoveného v článku 12 sa toto oprávnenie môže odobrať, ak zistenia ďalšej odbornej kontroly vykonanej za podmienok uvedených v článku 5a potvrdzujú takéto odobratie.“

Článok 6

Vkladajú sa tieto články:

„*Článok 5a*

Veterinárni odborníci z členských štátov a Komisie vykonávajú pravidelné kontroly na mieste s cieľom zabezpečenia, aby schválené prevádzkarne skutočne uplatňovali ustanovenia tejto smernice, najmä ustanovenia kapitol I, II a III prílohy I. O kontrolách, ktoré vykonali, podávajú správu Komisii.

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

Komisia na návrh z členských štátov menuje odborníkov v členských štátoch, ktorí sú zodpovední za tieto kontroly; títo odborníci musia byť štátnymi príslušníkmi členského štátu iného ako je ten, v ktorom sa vykonáva kontrola, a v prípade ustanovenom v článku 5 ods. 3 a 4 iní ako tí, ktorí sú zaangažovaní do tohto sporu.

Tieto kontroly sa vykonávajú v mene spoločenstva, ktoré nesie vzniknuté náklady.

Ustanovenia na uplatňovanie tohto článku, najmä pokiaľ ide o frekvenciu a metódu vykonávania kontrol uvedených v prvom pododseku, predpisy, ktorými sa riadi menovanie úradných veterinárnych lekárov a postup, ktorý musia dodržiavať pri zostavovaní svojej správy, sa stanovujú v súlade s postupom ustanoveným v článku 12a.“

„*Článok 5b*

Chladiarne nachádzajúce sa mimo bitúnku alebo rozrábkarne ostanú pod dohľadom úradného veterinárneho lekára, pokiaľ ide o skladovanie čerstvého hydinového mäsa.

Príslušný ústredný orgán členského štátu, na území ktorého sa nachádza chladiareň, je zodpovedný za schvaľovanie skladovacieho priestoru a odobratie takéhoto schválenia, pokiaľ ide o čerstvé hydinové mäso.“

Článok 7

Článok 6 sa nahrádza týmto článkom:

„*Článok 6*

Bez toho, aby bol dotknutý článok 3 ods. 3 a až do nadobudnutia účinnosti akýchkoľvek ustanovení spoločenstva, táto smernica nemá vplyv na ustanovenia členských štátov:

a) týkajúce sa podmienok schvaľovania chladiarní uvedených v článku 5 písm. b) a každého odobratia takéhoto schválenia;

b) týkajúce sa úpravy hydinového mäsa látkami, ktoré pravdepodobne spôsobujú, že spotreba čerstvého hydinového mäsa je nebezpečná alebo škodlivá pre ľudské zdravie a týkajúce sa vstrebania hydinou takých látok ako antibiotiká, estrogény, tyreostatické látky, zmäkčovacie látky, pesticídy, herbicídy alebo látky obsahujúce arzén alebo antimón;

c) týkajúce sa pridania cudzích látok do čerstvého hydinového mäsa a jeho úpravy ionizujúcim alebo ultrafialovým žiarením.“

Článok 8

V článku 8 sa slová „kapitoly VIII“ nahrádza slovami „kapitoly XI“.

Článok 9

V článku 9 sa text „druhej vety druhého pododseku článku 5 ods. 3“ nahrádza textom „článku 5 ods. 4“.

Článok 10

Vkladá sa tento článok:

„*Článok 12a*

1. Ak sa má používať postup stanovený v tomto článku, záležitosti bezodkladne predkladá predseda na základe vlastnej iniciatívy alebo na žiadosť členského štátu Stálemu veterinárnemu výboru, ďalej len ‚výbor‘, ktorý bol zriadený rozhodnutím Rady z 15. októbra 1968.

2. V rámci výboru sa hlasy členských štátov vážia tak, ako je ustanovené v článku 148 ods. 2 zmluvy. Predseda nehlasuje.

3. Zástupca Komisie predkladá návrh opatrení, ktoré sa majú prijímať. Výbor vyslovuje svoje stanovisko k takýmto opatreniam v rámci obdobia, ktoré má určiť predseda podľa naliehavosti záležitosti predloženej na preskúmanie. Stanoviská sa prijímajú väčšinou 41 hlasov.

4. Komisia prijíma opatrenia a okamžite ich uplatňuje, ak sú v súlade so stanoviskom výboru. Ak nie sú v súlade so stanoviskom výboru, alebo ak nie je prijaté žiadne stanovisko, Komisia bezodkladne navrhuje Rade opatrenia, ktoré sa majú prijať. Rada prijíma opatrenia kvalifikovanou väčšinou.

Ak do troch mesiacov od dňa predloženia návrhu Rada neprijala žiadne opatrenia, Komisia prijíma navrhované opatrenia a uplatňuje ich okamžite, pokiaľ Rada nerozhodla jednoduchou väčšinou proti nim."

Článok 11

Článok 14 sa nahrádza takto:

„*Článok 14*

1. Členské štáty zakazujú postup chladenia hydiny prostredníctvom ‚odstredivého chladiaceho zariadenia', ktorý sa v súčasnosti používa. Tento zákaz nadobúda účinnosť iba 18 mesiacov po predložení správy uvedenej v odseku 2 a najneskôr 1. januára 1978.

2. Po konzultácii členských štátov v rámci Stáleho veterinárneho výboru Komisia predkladá Rade do 1. júla 1976 správu o postupoch chladenia, na ktoré sa nevzťahuje zákaz uvedený v odseku 1."

Článok 12

Článok 15 sa nahrádza takto:

„*Článok 15*

Až do uplatnení ustanovení spoločenstva týkajúcich sa dovozov čerstvého hydinového mäsa z tretích krajín členské štáty uplatňujú na takéto dovozy ustanovenia, ktoré sú aspoň rovnocenné s ustanoveniami tejto smernice.

S dovezeným čerstvým hydinovým mäsom sa môže obchodovať v rámci dovážajúceho členského štátu. Nesmie mať za žiadnych okolností zdravotné označenie uvedené v kapitole X prílohy I a ak je rozrobené a vykostené, musí sa upravovať v súlade s článkom 3 ods. 1 časť B.

Naďalej sa naň vzťahujú vnútroštátne ustanovenia každého členského štátu, pokiaľ ide o obchod v rámci spoločenstva."

Článok 13

Vkladajú sa tieto články:

„*Článok 15a*

Rada na návrh Komisie jednomyseľne určí do 31. decembra 1976 ustanovenia uplatňujúce sa na čerstvé mäso, ktoré bolo rozkrájané, pomleté alebo podobne nasekané; preto Komisia do 31. júla 1976 predloží návrh Rade. Až do nadobudnutia účinnosti ustanovení takto prijatých Radou mäso uvedené v tomto článku naďalej podlieha vnútroštátnym právnym predpisom.

Článok 15b

Rada na návrh Komisie jednomyseľne určí do 1. januára 1978 teplotu, ktorá sa má dodržiavať počas rozrábania, vykosťovania a balenia, pričom posledne uvedená činnosť sa vykonáva ako je opísané v bode 47 a 48 kapitoly XIII prílohy I bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia stanovené v druhom a treťom pododseku bodu 37 kapitoly VIII prílohy I."

Článok 14

Článok 16 sa mení a dopĺňa takto:

a) Po slovách „Bez toho, aby bol dotknutý článok 14" sa vkladajú slová „a článok 16a";

b) V písmene b) sa slová „do piatich rokov nasledujúcich od oznámenia tejto smernice nahrádzajú slovami" „1. januára 1977".

Článok 15

Vkladá sa tento článok:

„*Článok 16a*

Avšak pokiaľ ide o čerstvé hydinové mäso získané a uvádzané na trh na ich území a napriek článku 16 písm. b),

a) členské štáty môžu pred ukončením obdobia uvedeného v článku 16 písm. b) poskytnúť bitúnkom alebo rozrábkarniam na svojom území, ktoré vykonávajú túto činnosť do 15. februárom 1975 a ktoré to výslovne požadujú:

— dodatočné obdobie najneskôr do 15. augusta 1977 na zabezpečenie súladu s ustanoveniami kapitol I a II prílohy I,

— dodatočné obdobie najneskôr do 15. augusta 1979 na zabezpečenie súladu s ustanoveniami týkajúcimi sa dohľadu nad prevádzkarňami a prehliadok pred zabitím a po zabití predpísaných touto smernicou,

— dodatočné obdobie najneskôr do 15. augusta 1981 na zabezpečenie súladu s ustanoveniami týkajúcimi sa zabitia a pitvania, ktoré sú stanovené v kapitole V prílohe I.

Členské štáty bezodkladne doručujú Komisii zoznam bitúnkov a rozrábkarní, ktorým bola udelená výnimka, spolu so všetkými zmenami a doplnkami k nariadeniam, ktoré upravujú prevádzku týchto bitúnkov a rozrábkarní.

b) Každoročná zdravotná prehliadka ustanovená v bode 12 kapitoly III prílohy I je povinná iba odo dňa, ktorý má do 15. februára 1980 jednomyseľne určiť Rada na návrh Komisie.

Pokiaľ ide o dohľad nad rozrábkarňami a skladovaním, je zásah úradného veterinárneho lekára ustanovený v tejto smernici povinný iba odo dňa, ktorý má jednomyseľne určiť Rada na návrh Komisie.

Ak sa zohľadňujú výnimky ustanovené v tomto odseku, zakazuje sa používanie zdravotného označenia ustanoveného v kapitole X prílohy I.“

Článok 16

Príloha I sa nahrádza takto:

„*PRÍLOHA I*

KAPITOLA I

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA BITÚNKY

1. Bitúnky musia mať aspoň:

a) miestnosť alebo zakryté priestranstvo, ktoré je dostatočne veľké a ľahko sa čistí a dezinfikuje pre prehliadku hydiny pred zabitím;

b) osobitnú miestnosť alebo zakryté priestranstvo, ktoré sa ľahko čistí a dezinfikuje, výlučne pre hydinu, ktorá trpí chorobou alebo existuje podozrenie, že ňou trpí;

c) miestnosť na zabíjanie, ktorá je dostatočne veľká na omráčenie a vykrvenie na jednej strane a oškľbanie a akékoľvek obarenie na strane druhej, ktoré sa majú vykonávať na oddelených miestach. Akékoľvek spojenie medzi miestnosťami na zabíjanie a miestnosťami alebo priestorom uvedenými v písm. a) musí mať, s výnimkou úzkeho priechodu pre hydinu, ktorá má byť zabitá, automaticky sa zatvárajúce dvere;

d) miestnosť na pitvanie a prípravu, ktorá je dostatočne veľká na pitvanie, ktoré sa má vykonať na mieste dostatočne vzdialenom od iných prevádzok alebo oddelenom od nich deliacou stenou tak, aby sa zabránilo kontaminácii. Akékoľvek spojenie medzi miestnosťami na zabíjanie a miestnosťami alebo priestorom uvedenými v písm. a) musí mať s výnimkou úzkeho priechodu pre hydinu, ktorá má byť zabitá, automaticky sa zatvárajúce dvere;

e) ak je to potrebné, expedičnú miestnosť;

f) jeden alebo viac dostatočne veľkých chladiarenských alebo mraziacich priestorov;

g) miestnosť alebo priestor pre zber peria, pokiaľ sa nepovažuje za odpad;

h) osobitné uzamykateľné priestory vyhradené na oddelené skladovanie hydinového mäsa, ktoré bolo dočasne zabavené, a zdravotne nevyhovujúceho mäsa, ktoré bolo vyhlásené za nevyhovujúce na ľudskú spotrebu, a odpad, ak sa takéto mäso a odpad neodstraňujú z bitúnku každý deň;

i) osobitnú miestnosť výlučne na technickú úpravu alebo zničenie hydinového mäsa, ktoré bolo vyhlásené za nevyhovujúce na ľudskú podľa bodu 32, mäsa, ktorého použitie je podľa bodu 33 na ľudskú spotrebu vylúčené, a odpadu a vedľajších jatočných produktov určených na priemyselné účely, ak sa takáto technická úprava alebo zničenie vykonáva v prevádzke;

j) šatne, umývadlá, sprchy a splachovacie toalety, ktoré sa neotvárajú priamo do pracovných miestností; umývadlá musia mať horúcu a studenú tečúcu vodu, materiály na čistenie a dezinfekciu rúk a utierky na ruky na jedno použitie. Umývadlá musia byť v blízkosti toaliet. Od 15. februára 1980 musia byť vybavené uzávermi, ktoré nie sú ručne ovládateľné;

k) špeciálne pripravené miesto pre trus, pokiaľ nie je okamžite a hygienicky odstraňovaný;

l) miesto a primerané vybavenie na čistenie a dezinfekciu klietok a vozidiel;

m) primerane vybavenú uzamykateľnú miestnosť, ktorú používajú výlučne veterinárne služby;

n) v pracovných miestnostiach primerané vybavenie na čistenie a dezinfekciu rúk a nástrojov, pričom toto vybavenie musí byť čo možno najbližšie k prevádzkam; uzávery nesmú byť ručne ovládateľné; tieto zariadenia musia mať horúcu a studenú tečúcu vodu, čistiace a dezinfekčné výrobky a utierky na ruky na jedno použitie; teplota vody na čistenie nástrojov musí byť minimálne + 82 °C;

o) zariadenie umožňujúce účinné vykonávanie veterinárnych prehliadok ustanovených v tejto smernici;

p) primeranú uzavierajúcu stenu alebo iné prostriedky ohradenia;

q) bez toho, aby boli dotknuté písmená a), b), c) a d), primerané oddelenie čistých a kontaminovaných častí budovy;

r) v miestnostiach uvedených v písmenách a) až j):

— nepremokavú podlahu, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, impregnovanú proti hnilobe a skonštruovanú tak, aby mohla voda ľahko odtekať preč,

— hladké steny s umývateľným náterom svetlej farby alebo vymaľované až do výšky minimálne dva metre so zaoblenými uhlami a rohmi;

s) primeranú ventiláciu a prípadne odsávanie pary;

t) primerané prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré nenarušuje farby v miestnostiach, ktoré sú vyhradené pre živú alebo zabitú hydinu;

u) tlakový prívod poskytujúci primeranú zásobu výlučne pitnej vody; avšak vo výnimočných prípadoch sa môže povoliť dodávka úžitkovej vody na výrobu pary, hasenie požiaru, chladeniechladiarenských zariadení

a hydraulické odstraňovanie peria, pokiaľ sa prijmú primerané opatrenia na zabezpečenie, aby nedošlo ku kontaminácii a tiež aby potrubia inštalované na tento účel neumožňovali používanie tejto vody na iné účely.

Potrubia s úžitkovou vodou sa musia jasne odlišovať od tých, ktoré privádzajú pitnú vodu, a nesmú viesť cez miestnosti obsahujúce mäso.

Avšak do 15. februára 1980 sa vo výnimočných prípadoch môže udeliť povolenie, aby potrubia privádzajúce úžitkovú vodu prechádzali cez miestnosti obsahujúce mäso na bitúnkoch, ktoré boli v prevádzke do 15. februára 1975, pokiaľ nie sú na úsekoch potrubia, ktoré prechádzajú cez uvedené miestnosti, žiadne kohútiky alebo ventily.

v) primeraný tlakový prívod horúcej pitnej vody;

w) systém odstraňovania odpadovej vody, ktorý spĺňa hygienické požiadavky;

x) riadne zariadenie na ochranu pred škodcami (napr. hmyz, hlodavce atď.);

y) nástroje a pracovné zariadenie, ako aj tiež zariadenie, ktoré prichádza do styku s hydinou počas skladovania, ktoré je z nekorozívneho materiálu a ľahko sa čistí a dezinfikuje; je zakázané najmä používanie dreva;

z) osobitné vzduchotesné a vodotesné nekorozívne nádoby, ktoré sa nedajú násilne otvoriť a ktoré sú určené na zber mäsa, ktoré bolo vyhlásené za nevyhovujúce na ľudskú spotrebu v zmysle bodu 32.

KAPITOLA II

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA ROZRÁBKARNE

2. Rozrábkarne musia mať aspoň:

a) chladiacu miestnosť, ktorá je dostatočne veľká na uchovávanie mäsa;

b) miestnosť na rozrábku a vykosťovanie a na činnosti balenia ustanovené v bode 48;

c) miestnosť na činnosti balenia ustanovenú v bode 47 a na expedíciu mäsa;

d) primerane vybavenú uzamykateľnú miestnosť, ktorú používajú výlučne veterinárne služby;

e) šatne, umývadlá, sprchy a splachovacie toalety, ktoré sa neotvárajú priamo do pracovných miestností; umývadlá musia mať horúcu a studenú tečúcu vodu, materiály na čistenie a dezinfekciu rúk a utierky na ruky na jedno použitie. Umývadlá musia byť v blízkosti toaliet. Od 15. februára 1980 musia byť vybavené uzávermi, ktoré nie sú ručne ovládateľné;

f) osobitné vzduchotesné a vodotesné nekorozívne nádoby s vrchnákmi a upevneniami na mäso a vedľajšie jatočné produkty získané rozrábkou a ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, ktoré zabraňujú ich vybratiu neoprávneným osobám, alebo uzamykateľnú miestnosť na takéto mäso a vedľajšie jatočné produkty, pokiaľ je vo potrebné na základe ich množstva, alebo ak sa neodstraňujú alebo neničia na konci každého pracovného dňa;

g) v miestnostiach ustanovených podľa písmena a):

— nepremokavú podlahu, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, impregnovanú proti hnilobe a skonštruovanú tak, aby mohla voda ľahko odtekať preč,

— hladké steny s umývateľným náterom svetlej farby alebo vymaľované až do výšky minimálne dva metre so zaoblenými uhlami a rohmi;

h) v miestnostiach ustanovených podľa písmena b):

— nepremokavú podlahu, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje a ktorá je skonštruovaná tak, aby mohla voda ľahko odtekať; voda sa musí odvádzať zakrytým kanálom smerom k odtokom vybaveným sifónmi a mriežkami,

— hladké steny s umývateľným náterom svetlej farby alebo vymaľované až do výšky minimálne dva metre so zaoblenými uhlami a rohmi;

i) chladiace zariadenie v miestnostiach ustanovených podľa písmena a) na uchovávanie mäsa pri vnútornej teplote neprevyšujúcej + 4 °C;

j) teplomer alebo teplomer so zaznamenávaním v miestnosti na rozrábanie;

k) zariadenia umožňujúce účinné vykonávanie činnosti veterinárnych prehliadok a dohľadov predpísané touto smernicou;

l) zariadenia zabezpečujúce primeranú ventiláciu v miestnostiach, kde sa vykonáva práca s mäsom;

m) v miestnostiach, kde sa vykonáva práca s mäsom, prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré nenarušuje farby;

n) tlakový prívod poskytujúci primeranú zásobu výlučne pitnej vody, pitnej vody; avšak vo výnimočných prípadoch sa môže povoliť dodávka úžitkovej vody na výrobu pary, hasenie požiaru a chladenie chladiarenského vybavenia, pokiaľ potrubia inštalované na tento účel neumožňujú používanie tejto vody na iné účely.

Potrubia s úžitkovou vodou sa musia jasne odlišovať od tých, ktoré privádzajú pitnú vodu, a nesmú viesť cez miestnosti, kde sa spracováva alebo skladuje mäso.

Avšak do 15. februára 1980 sa vo výnimočných prípadoch môže udeliť povolenie, aby potrubia privádzajúce úžitkovú vodu prechádzali cez miestnosti obsahujúce mäso na bitúnkoch, ktoré boli v prevádzke do 15. februára 1975, pokiaľ nie sú na úsekoch potrubia, ktoré prechádzajú cez uvedené miestnosti, žiadne kohútiky alebo ventily;

o) tlakový prívod zabezpečujúci primeranú dodávku horúcej pitnej vody;

p) systém odstraňovania odpadovej vody, ktorý spĺňa hygienické požiadavky;

q) v miestnostiach, kde sa spracováva mäso, primerané zariadenie, na čistenie a dezinfekciu rúk a pracovných materiálov, ktoré musí byť čo možno najbližšie k prevádzkam. Kohútiky nesmú byť ručne ovládateľné. Tieto zariadenia musia mať horúcu a studenú tečúcu vodu, čistiace a dezinfekčné výrobky a utierky na ruky na jedno použitie. Teplota vody pre čistiace nástroje nesmie byť nižšia ako 82 °C;

r) vybavenie na manipuláciu s mäsom a nádoby na skladovanie mäsa spĺňajúce hygienické požiadavky tak, aby sa mäso ani nádoby nedostali do priameho styku so zemou;

s) riadne zariadenie na ochranu pred škodcami (napr. hmyz, hlodavce atď.);

t) nástroje a pracovné zariadenie ako napr. stoly na rozrábanie, stoly s odmontovateľnými plochami na rozrábanie, nádoby, dopravné pásy a píly z nekorozívneho materiálu, ktoré nespôsobujú zafarbenie mäsa a ľahko sa čistia a dezinfikujú; je zakázané najmä používanie dreva.

KAPITOLA III

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA ZAMESTNANCOV, PREVÁDZKY, VYBAVENIE A NÁSTROJE V PREVÁDZKARNIACH

3. Vyžaduje sa absolútna čistota personálu, prevádzok, vybavenia a nástrojov.

a) Zamestnanci musia nosiť predovšetkým čisté pracovné odevy a pokrývku hlavy, ktoré sú svetlej farby a sú ľahko umývateľné. Zamestnanci, ktorí zabíjajú zvieratá, pracujú s mäsom a manipulujú s ním, si umývajú a dezinfikujú ruky niekoľkokrát počas každého pracovného dňa a vždy, keď sa vrátia k práci. Osoby, ktoré prišli do styku s chorými zvieratami alebo infikovaným mäsom, si musia okamžite dôkladne umyť ruky a ramená v horúcej vode a potom ich dezinfikovať. Zakazuje sa fajčenie v pracovných miestnostiach a skladovacích miestnostiach.

b) Do prevádzok nemôže vstupovať žiadne zviera. Pokiaľ ide o bitúnky, tento zákaz sa neuplatňuje na ťažné zvieratá pre tento bitúnok, na hydinu určenú na zabitie, na zajace alebo vtáky neuvedené v článku 1, ktoré sú určené na okamžité zabitie, pokiaľ nie sú umiestnené, zabité, pripravené alebo skladované v rovnakom čase a v rovnakých priestoroch ako hydina.

Avšak v rámci členských štátov, ktoré stanovili, že vtáky sa musia zabíjať v súlade s ustanoveniami tejto smernice, sa čerstvé mäso z takýchto vtákov môže skladovať v rovnakých prevádzkach ako čerstvé mäso z domácich zvierat patriacich k druhom uvedeným v článku 1 ods. 1.

Hlodavce, hmyz a iní škodcovia sa musia systematicky ničiť.

c) Miestnosti uvedené v bode 1 písm. a), b), c) a d) a v bode 2 písm. b) a c) sa musia podľa potreby čistiť a dezinfikovať vždy na konci pracovného dňa.

d) Klietky na dodávku hydiny musia byť vyrobené z nekorozívneho materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje. Musia sa čistiť a dezinfikovať vždy, keď sú vyprázdnené.

e) Zariadenie a nástroje používané na zabíjanie, prácu s mäsom a skladovanie mäsa sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave. Musia sa dôkladne vyčistiť a dezinfikovať niekoľkokrát počas každého pracovného dňa, na konci dennej práce a pred ďalším použitím, ak boli kontaminované, najmä choroboplodnými zárodkami.

f) Nádoby na zdravotne nevyhovujúce mäso nevhodné na ľudskú spotrebu a na vedľajšie jatočné produkty sa vyprázdnia po použití a vyčistia a dezinfikujú vždy, keď sú vyprázdnené.

4. Priestory, nástroje, pracovné zariadenie a prevádzka použité na zabitie, pracujúce s mäsom a skladujúce mäso sa musia použiť výlučne na tieto účely.

5. Hydinové mäso a nádoby na hydinové mäso nesmú prísť do priameho styku so zemou.

6. Perie sa musí odstraňovať okamžite po oškľbaní.

7. Použitie pracích prostriedkov, dezinfekčných prostriedkov a pesticídov nesmie ovplyvňovať vhodnosť mäsa na spotrebu.

8. Používanie pitnej vody je podstatné na všetky účely.

   Avšak s výhradou podmienok stanovených v bode 1 písm. u) a v bode 2 písm. n) je používanie nepitnej vody povolené na výrobu pary, hasenie požiaru, chladenie chladiarenských zariadení a na odstraňovanie peria.

9. Je zakázané roznášať piliny alebo inú podobnú látku na podlahe miestností, v ktorých sa spracováva alebo skladuje mäso.

10. Mäso sa rozrába tak, aby sa zabránilo kontaminácii. Odstraňujú sa všetky úlomky kostí a krvné zrazeniny. Mäso získané rozrábaním, ale neurčené na ľudskú spotrebu sa ukladá do nádob uvedených v bode 2 písm. f).

11. Osoby, ktoré môžu kontaminovať mäso, majú zakázaný prístup k vykonávaniu zabíjania alebo manipulácii s mäsom, najmä ak:

    a) trpia alebo je podozrenie, že trpia brušným týfusom, paratýfusom A a B, infekčnou enteritídou (salmonelózou), dyzentériou, infekčnou hepatitídou, šarlachom alebo sú prenášačmi týchto chorôb;

    b) trpia alebo je podozrenie, že trpia nákazlivou alebo infekčnou tuberkulózou;

    c) trpia alebo je podozrenie, že trpia nákazlivou alebo infekčnou kožnou chorobou;

    d) súčasne vykonávajú činnosť, ktorá by mohla spôsobiť prenos mikróbov na mäso;

    e) nosia na rukách obväz iný ako vodotesný obväz chrániaci neinfekčnú ranu.

12. Od každej osoby pracujúcej s hydinovým mäsom sa vyžaduje lekárske osvedčenie, ktoré potvrdzuje, že neexistuje žiadna prekážka tomuto zamestnaniu; osvedčenie sa musí obnovovať každoročne a vždy, keď o to požiada úradný veterinárny lekár, ktorému je k dispozícii.

KAPITOLA IV

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA PRED ZABITÍM

13. Hydina na zabitie sa musí podrobiť prehliadke pred zabitím do 24 hodín od príchodu na bitúnok. Prehliadka sa musí zopakovať bezprostredne pred zabitím, ak od prehliadky pred zabitím uplynulo viac ako 24 hodín.

14. Prehliadka pred zabitím sa môže obmedziť na zisťovanie zranení, ku ktorým došlo pri preprave, ak bola hydina prehliadnutá na hospodárstve pôvodu počas posledných 24 hodín a zistilo sa, že je zdravá. Okrem toho sa po príchode na bitúnok musí preukázať totožnosť hydiny. Ak prehliadku pred zabitím na hospodárstve pôvodu a na bitúnku nevykonal ten istý úradný veterinárny lekár, zvieratá musí sprevádzať zdravotný certifikát uvádzajúci údaje požadované podľa prílohy III.

15. Prehliadka pred zabitím sa musí vykonať pri vhodnom osvetlení.

16. Prehliadka musí určiť:

a) či hydina trpela chorobou, ktorá sa môže preniesť na ľudí alebo zvieratá, či vykazuje príznaky alebo či jej celkový stav nasvedčuje, že sa môže vyskytnúť choroba;

b) či vykazuje príznaky choroby alebo poruchy ovplyvňujúce jej celkový stav, ktorý môže spôsobiť, že je mäso nevhodné na ľudskú spotrebu.

17. Hydina trpiaca morom hydiny, pseudomorom hydiny, besnotou, salmonelózou, cholerou alebo ornitózou sa vyhlási za nevhodnú na ľudskú spotrebu.

18. Zvieratá sa nemôžu zabíjať na ľudskú spotrebu ako čerstvé mäso, ak sa:

— podľa vzhľadu chorej hydiny na bitúnku,

— zo zdravotných údajov o ich pôvode,

zistí, že boli v styku s vtákmi trpiacimi morom hydiny, pseudomorom hydiny, salmonelózou, cholerou alebo ornitózou za takých okolností, keď by sa choroba mohla na ne preniesť.

19. Hydina uvedená v bodoch 16, 17 alebo 18 sa musí zabíjať osobitne a po zabití ostatnej hydiny.

KAPITOLA V

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA ZABÍJANIE

20. Hydina prinesená do priestorov na zabíjanie sa musí zabiť okamžite po omráčení.

Omráčenie sa však môže vynechať, ak je z náboženských dôvodov zakázané.

21. Vykrvenie sa musí ukončiť a vykonávať takým spôsobom, aby krv nemohla spôsobiť kontamináciu mimo miesta zabíjania.

22. Zabitá hydina musí byť okamžite a úplne oškľbaná z peria.

23. Pitvanie sa musí vykonať okamžite. Jatočné telo sa musí otvoriť takým spôsobom, aby sa mohli skontrolovať dutiny a všetky vnútornosti. Na tento účel sa musí z jatočného tela odstrániť pečeň, slezina a zažívací trakt takým spôsobom, aby neboli kontaminované a aby vnútorné spojenia týchto vnútorností ostali do prehliadky zachované.

24. Po prehliadke sa musia odstránené vnútornosti hneď oddeliť od jatočného tela a okamžite sa musia odstrániť časti nevhodné na ľudskú spotrebu.

Vnútornosti alebo časti vnútorností, ktoré ostali v jatočnom tele, sa musia s výnimkou obličiek celkom odstrániť, ak je to možné za vyhovujúcich hygienických podmienok.

25. Zakazuje sa nafukovať hydinové mäso, čistiť ho látkou alebo plniť jatočné telo niečím iným ako jedlými vedľajšími jatočnými produktmi z hydiny zabitej na bitúnku.

26. Zakazuje sa rozrábať jatočné telo alebo odstraňovať alebo upravovať hydinové mäso pred ukončením prehliadky. Úradný veterinárny lekár môže predpísať inú manipuláciu požadovanú prehliadkou.

27. Zabavené mäso vyhlásené za nevhodné na ľudskú spotrebu v súlade s bodom 32 alebo nepovolené na ľudskú spotrebu v súlade s bodom 33, ako aj perie a odpad sa musia čo najskôr odstrániť do miestností, priestorov alebo nádob ustanovených v bode 1 písm. g), h) a i) a musí sa s nimi manipulovať tak, aby možnosť kontaminácie bola minimálna.

28. Po prehliadke a vypitvaní sa čerstvé hydinové mäso musí ihneď vyčistiť a ochladiť v súlade s hygienickými požiadavkami.

KAPITOLA VI

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA PO ZABITÍ

29. Všetky časti zvieraťa sa musia prehliadnuť okamžite po zabití.

30. Prehliadka po zabití sa musí vykonať pri vhodnom osvetlení.

31. Prehliadka po zabití musí zahŕňať:

a) vizuálnu prehliadku zabitého zvieraťa;

b) prípadne prehmatanie a narezanie zabitého zvieraťa;

c) vyšetrenie anomálií týkajúcich sa konzistencie, farby, zápachu a prípadne chuti;

d) prípadne laboratórne skúšky.

KAPITOLA VII

ROZHODNUTIE ÚRADNÉHO VETERINÁRNEHO LEKÁRA PRI PREHLIADKE PO ZABITÍ

32. 1. Hydinové mäso je vyhlásené za úplne nevhodné na ľudskú spotrebu, ak prehliadka po zabití odhalí:

— smrť v dôsledku inej príčiny ako zabitie na bitúnku,

— celkovú kontamináciu,

— podstatné lézie a ekchymózu,

— abnormálny zápach, farbu, chuť,

— hnilobu,

— abnormálnu konzistenciu,

— kachexiu (chorobné vychudnutie),

— opuch,

— brušnú vodnatieľku,

— žltačku,

— infekčnú chorobu,

— aspergilózu,

— toxoplazmózu,

— rozšírený podkožný alebo svalový parazitizmus,

— malígne alebo mnohopočetné tumory,

— leukózu,

— otravu.

2. Časti zabitého zvieraťa, ktoré vykazujú lokalizované lézie alebo kontaminácie, ktoré nemajú vplyv na zdravotný stav zvyšnej časti mäsa, sa vyhlásia za nevhodné na ľudskú spotrebu.

33. Z používania na ľudskú spotrebu je vylúčená hlava oddelená od jatočného tela s výnimkou jazyka, ako aj tieto vnútornosti: priedušnica, pľúca oddelené od jatočného tela v súlade s bode 24, pažerák, žalúdok, tenké črevo a žlčník.

KAPITOLA VIII

USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA MÄSA URČENÉHO NA ROZRÁBKU

34. Jatočné telo sa rozrába na časti a vykosťuje iba v miestnostiach na vykonávanie rozrábky.

35. Majiteľ závodu alebo jeho agent uľahčujú činnosti súvisiace s dohľadom nad závodom, najmä akúkoľvek manipuláciu, ktorá sa považuje za potrebnú, a umiestnia potrebné zariadenia tak, aby boli k dispozícii dozornej službe; najmä musí byť schopný na požiadanie uviesť pôvod mäsa privezeného do jeho prevádzkarne úradnému veterinárnemu lekárovi zodpovednému za dohľad.

36. Mäso, ktoré nespĺňa podmienky článku 3 ods. 1 časť B písm. b), sa môže umiestňovať v schválených miestnostiach na rozrábku iba pod podmienkou, že sa tam skladuje na osobitných miestach; musí sa rozrábať na iných miestach alebo v inom čase ako čerstvé mäso, ktoré spĺňa uvedené podmienky. Úradný veterinárny lekár musí mať vždy voľný prístup do chladiarní a všetkých pracovných miestností s cieľom zabezpečenia prísneho dodržiavania uvedených ustanovení.

37. Čerstvé mäso určené na rozrábanie sa musí čo uložiť v miestnosti na rozrábku najskôr po privezení a až do použitia v miestnosti stanovenej v bode 2 písm. a); mäso sa musí udržiavať pri stálej vnútornej teplote nepresahujúcej + 4 °C.

Napriek bodu 28 sa však mäso môže prepravovať priamo z miestnosti na zabíjanie do miestnosti na rozrábku.

V takýchto prípadoch miestnosť na zabíjanie a miestnosť na rozrábku musia byť v dostatočnej vzájomnej blízkosti a musia sa nachádzať v tej istej skupine budov, pretože mäso, ktoré sa má rozrábať, sa pri jednej činnosti musí prepravovať z jednej miestnosti do inej prostredníctvom rozšírenia systému mechanickej manipulácie z miestnosti na zabíjanie a rozrábanie sa musí vykonať okamžite. Ihneď po ukončení predpísaného rozrábania a balenia sa mäso musí prepraviť do chladiacej miestnosti ustanovenej v bode 2 písm. a).

38. Mäso sa musí priniesť do miestností uvedených v bode 2 písm. b) tak, ako sa požaduje. Ihneď po ukončení predpísaného rozrábania a balenia sa mäso musí prepraviť do chladiacej miestnosti ustanovenej v bode 2 písm. a).

39. S výnimkou mäsa, ktoré sa rozrába teplé, sa rozrábanie môže vykonať, iba ak mäso dosiahne teplotu nepresahujúcu + 4 °C.

40. Je zakázané utierať čerstvé mäso látkou.

KAPITOLA IX

ZDRAVOTNÁ KONTROLA ROZROBENÉHO MÄSA

41. Miestnosti na rozrábku podliehajú dohľadu, ktorý vykonáva úradný veterinárny lekár.

42. Dohľad, ktorý vykonáva úradný veterinárny lekár, pozostáva z:

a) kontroly záznamov čerstvého mäsa, ktoré bolo dovezené do prevádzky, a rozrobeného mäsa, ktoré opustilo prevádzku;

b) zdravotnej prehliadky čerstvého mäsa, ktoré bolo dovezené do miestnosti na rozrábku;

c) kontroly čistoty prevádzky, zariadení a nástrojov, ako aj hygieny zamestnancov;

d) odberu všetkých vzoriek potrebných na laboratórne vyšetrenia určené napr. na zisťovanie prítomnosti škodlivých choroboplodných zárodkov, prísad alebo iných nepovolených chemických látok. Výsledky takýchto vyšetrení sa zaznamenávajú v registri.

e) ostatných kontrol, o ktorých sa domnieva, že prispievajú k dodržiavaniu tejto smernice.

KAPITOLA X

ZDRAVOTNÉ OZNAČOVANIE

43. Za vykonávanie zdravotného označovania je zodpovedný úradný veterinárny lekár, ktorý na tento účel vedie a udržiava:

a) nástroje na vykonávanie zdravotného označovania mäsa, ktoré sa majú odovzdávať pomocným zamestnancom iba v čase skutočného označovania a na čas potrebný na tento účel;

b) štítky a obaly, ak už sú označené jednou zo značiek ustanovených v bode 44 a pečate uvedené v bode 44. Tieto štítky, obaly a pečate sa odovzdávajú v požadovanom množstve pomocným zamestnancom v čase, keď sa musia použiť.

44. 1. Zdravotné označovanie pozostáva:

a) — v hornej časti z prvých dvoch písmen názvu vyvážajúcej krajiny latinkou (veľkými písmenami),

— v strede z čísla veterinárneho schválenia bitúnku alebo prípadne rozrábkarne,

— v dolnej časti z jednej z týchto skupín začiatočných písmen: CEE, EEG, EWG, EØF alebo EEC.

Písmená a číslice musia byť vysoké 0,2 cm;

b) z elipsy rozmerov 6,5 × 4,5 cm, ktorá obsahuje informácie uvedené v písmene a); písmená musia byť 0,8 cm vysoké a číslice musia 1,1 cm vysoké.

2. Materiál používaný na označenie musí spĺňať všetky hygienické požiadavky a informácie uvedené v odseku 1 sa na ňom uvádzajú v dokonale čitateľnej podobe.

3. a) Zdravotné označenie uvedené v odseku 1 písm. a) sa musí byť vykonávať:

— na obaloch alebo iných baleniach jednotlivo balených jatočných tiel alebo viditeľne pod nimi,

— na jatočných telách, ktoré nie sú jednotlivo balené, pripojením pečate alebo inej značky schválenej v súlade s postupom stanoveným v článku 12a,

— na obaloch alebo iných baleniach častí jatočných tiel alebo vedľajších jatočných produktov balených v malých množstvách alebo viditeľne pod nimi;

b) Zdravotné označenie uvedené v odseku 1 písm. b) sa musí vykonávať na veľkých baleniach obsahujúcich jatočné telá, časti jatočných tiel alebo vedľajšie jatočné produkty označené v súlade s písmenom a).

4. Ak je na obale alebo balení zdravotné označenie v súlade s odsekom 3;

— musí sa používať takým spôsobom, aby sa zničilo, keď sa obal alebo balenie otvorí, alebo

— obal alebo balenie musí byť zapečatené takým spôsobom, aby sa nemohli po otvorení znova použiť.

KAPITOLA XI

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT

45. Originál zdravotného certifikátu, ktorý musí sprevádzať čerstvé hydinové mäso počas prepravy do krajiny určenia, musí byť vydaný úradným veterinárnym lekárom v čase nakládky. Zdravotný certifikát musí formou a obsahom zodpovedať vzoru v prílohe IV. Musí byť vytlačený aspoň v jazyku krajiny určenia a obsahovať informácie uvedené vo vzore v prílohe IV.

KAPITOLA XII

SKLADOVANIE

46. Po chladení ustanovenom v bode 28 sa čerstvé hydinové mäso musí uchovávať pri teplote, ktorá nesmie nikdy prekročiť + 4 °C.

KAPITOLA XIII

BALENIE

47. a) Balenie (napr. baliace puzdrá alebo kartónové krabice) musí spĺňať všetky hygienické požiadavky, najmä:

— nesmie mať vplyv na organoleptický charakter mäsa,

— nesmie na mäso prenášať látky, ktoré sú nebezpečné pre ľudské zdravie,

— musí byť dosť pevné na primeranú ochranu mäsa počas prepravy a manipulácie;

b) Obal sa môže znova použiť na mäso, iba ak je vyrobený z nekorozívneho materiálu, ktorý je možné ľahko čistiť, a bol najprv vyčistený a dezinfikovaný.

48. Keď sa čerstvé hydinové mäso balí do baliaceho materiálu (napr. plastovej fólie), ktorý je s ním v priamom styku, musí sa to vykonávať v súlade s hygienickými požiadavkami.

Uvedené obaly musia byť priehľadné a bezfarebné a musia spĺňať požiadavky bodu 47 písm. a); nesmú byť znova použité na balenie mäsa.

Časti hydiny alebo vedľajších jatočných produktov oddelených od jatočného tela sa vždy musia baliť do pevne uzavretého ochranného obalu spĺňajúceho uvedené kritériá.

KAPITOLA XIV

PREPRAVA

49. Čerstvé hydinové mäso sa musí prepravovať vo vozidlách alebo nádobách navrhnutých a vybavených takým spôsobom, aby sa teplota uvedená v kapitole XII udržala počas celej prepravy.

50. Dopravné prostriedky na čerstvé hydinové sa mäso nesmú používať na prepravu živých zvierat alebo výrobkov, ktoré môžu byť pre mäso škodlivé alebo ho môžu kontaminovať, pokiaľ neboli po vyložení týchto výrobkov dôkladne vyčistené, dezinfikované a prípadne dezodorované.

51. Čerstvé hydinové mäso sa môže prepravovať spolu s látkami, ktoré naň môžu mať vplyv alebo by mäso od nich mohlo nadobudnúť zápach, iba ak sa prijmú vhodné predbežné opatrenia.

52. Čerstvé hydinové mäso sa nesmie prepravovať vo vozidlách alebo nádobách, ktoré nie sú čisté a dezinfikované.

53. Úradný veterinárny lekár zabezpečuje pred nakládkou, aby dopravné vozidlá alebo nádoby, ako aj podmienky nakládky spĺňali hygienické požiadavky tejto kapitoly.“

Článok 17

Príloha II sa nahrádza takto:

„*PRÍLOHA II*

POŽIADAVKY NA ASISTENTOV

1. Asistentmi sa môžu stať iba osoby, ktoré:

a) poskytnú potvrdenie príslušného orgánu o bezúhonnosti.

Ak v členskom štáte nebol vydaný certifikát, môže sa nahradiť miestoprísažným vyhlásením alebo záväzným potvrdením príslušnej osoby za prítomnosti právneho alebo správneho orgánu, notára alebo kvalifikovaného odborného orgánu príslušného členského štátu;

b) majú primerané základné vzdelanie;

c) sú na takúto prácu fyzicky spôsobilí;

d) preukážu pri skúške spôsobilosti, že majú primerané technické znalosti.

2. Bez toho, aby bola dotknutá kapitola III body 11 a 12 prílohy I, nesmie byť ako asistent zamestnaná žiadna osoba, ktorá:

a) vykonáva činnosť, ktorá by mohla pre čerstvé hydinové mäso znamenať riziko infekcie;

b) má živnosť ako mäsiar, riadi hydinový bitúnok alebo na ňom pracuje v akejkoľvek funkcii, obchoduje s hydinou alebo krmivom pre hydinu, je konzultantom pre chov hydiny, je profesionálnym chovateľom hydiny, je zamestnaná v poľnohospodárskom podniku alebo má rodinné väzby alebo je úzko spojená s činnosťou, ktorá môže ovplyvniť nestrannosť jej úsudku.

3. Skúšku uvedenú v bode 1 písm. d) organizuje príslušný ústredný orgán členského štátu alebo orgán menovaný týmto členským štátom. Iba kandidáti, ktorí preukážu, že sa zúčastnili trojmesačného prípravného školenia pod vedením úradného veterinárneho lekára, sa môžu podrobiť tejto skúške.

4. Skúška uvedená v bode 3 pozostáva z teoretickej časti a praktickej časti a zahŕňa tieto predmety:

a) teoretická časť:

— základné znalosti anatómie hydiny a fyziológie,

— základné znalosti patológie hydiny,

— základné znalosti anatomickej patológie hydiny,

— základné znalosti hygieny a najmä priemyselnej hygieny,

— metódy a postup zabíjania, prípravy, balenia a prepravy hydiny,

— znalosť zákonov, iných právnych predpisov a správnych opatrení týkajúcich sa vykonávania ich práce;

b) praktická časť:

— prehliadka a posúdenie jatočnej hydiny,

— prehliadka a posúdenie zabitej hydiny,

— určenie druhov zvierat prostredníctvom prehliadky typických častí zvieraťa,

— určenie počtu častí zabitej hydiny, v ktorých sa vyskytli zmeny, ako aj pripomienky k týmto zmenám,

— skúsenosti s prehliadkou po zabití na výrobnej linke.“

Článok 18

Príloha IV sa nahrádza takto:

„*PRÍLOHA IV*

VZOR

ZDRAVOTNÝ CERTIFIKÁT

pre čerstvé hydinové mäso (1) určené na dodanie do členského štátu EHS

Vyvážajúca krajina ..... č. (2) .....
Ministerstvo .....
Príslušný orgán .....
Odkaz (2) .....

I. **Identifikácia mäsa**

Mäso z .....
(druh zvieraťa)
Druh častí .....
Druh balenia .....
Počet balení .....
Čistá hmotnosť .....

II. **Pôvod mäsa**

Adresa(-y) a číslo(-a) veterinárneho(-ych) schválenia(-í) bitúnku(-ov) (4)
.....
.....

Adresa(-y) a číslo(-a) veterinárneho(-ych) schválenia(-í) rozrábkarne(-í) (4)
.....
.....

III. **Miesto určenia mäsa**

Mäso sa odosiela
z .....
(miesto nakládky)
do .....
(krajina a miesto určenia)
týmto prepravným prostriedkom (3) .....
Meno a adresa odosielateľa .....
.....
Meno a adresa príjemcu .....
.....

IV. **Zdravotné potvrdenie**

Ja, podpísaný úradný veterinárny lekár, týmto potvrdzujem, že:

(a) — hydina uvedená vyššie (4),
— balenie mäsa uvedené vyššie (4)
nesie označenie, že
— mäso pochádza zo zvierat zabitých na schválenom(-ých) bitúnku(-och) (4);
— mäso bolo rozrobené v schválenej rozrábkarni (4);

(b) toto mäso bolo schválené ako vhodné na ľudskú spotrebu na základe veterinárnej prehliadky vykonanej v súlade so smernicou Rady z 15. februára 1971 o zdravotných otázkach týkajúcich sa obchodovania s čerstvým hydinovým mäsom;

(c) dopravné prostriedky, nádoby a podmienky nakládky tejto zásielky spĺňajú hygienické požiadavky stanovené v uvedenej smernici.

V ..... dňa .....

(.....)
(Podpis úradného veterinárneho lekára)

(1) Čerstvé hydinové mäso: čerstvé mäso z týchto druhov: živé sliepky domáce, moriaky a morky, perličky, kačky a husi, ktoré nebolo konzervované; za čerstvé mäso sa však považuje mäso, ktoré bolo schladené nebo zmrazené.
(2) Nepovinné.
(3) Pri železničných vagónoch a nákladných autách uveďte registračnú značku, pri lietadlách číslo letu a pri lodiach meno.
(4) Nehodiace sa prečiarknite.“

Článok 19

Členské štáty uvedú do účinnosti zákony, iné právne predpisy a administratívne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou 1. januára 1977.

Článok 20

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

V Bruseli 10. júla 1975

Za Radu

predseda

E. COLOMBO