31975L0431

24.7.1975 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L 192/6

DIREKTIVA SVETA
z dne 10. julija 1975
o spremembi Direktive št. 71/118/EGS o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim perutninskim mesom

(75/431/EGS)

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti in zlasti členov 43 in 100 Pogodbe,

ob upoštevanju predloga Komisije,

ob upoštevanju mnenja Evropskega parlamenta (1),

ob upoštevanju mnenja Ekonomsko-socialnega odbora (2),

ker izvajanje skupne ureditve trga za perutninsko meso ne bo imelo želenega učinka, dokler bo trgovina ovirana zaradi razlik med zdravstvenimi zahtevami posameznih držav članic v zvezi s perutninskim mesom; ker Direktiva Sveta št. 71/118/EGS (3) z dne 15. februarja 1971 o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim perutninskim mesom, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo št. 74/387/EGS (4), vseh teh razlik ni odpravila, saj ne vsebuje določb glede razsekovalnic; ker naj bi se standardi v zvezi s higieno in nadzorom razsekovalnic poenotili;

ker naj bi bile države članice, tako kot v primeru klavnic, še naprej pristojne za podeljevanje odobritev razsekovalnicam in za zagotavljanje skladnosti s pogoji, ki vplivajo na takšne odobritve;

ker je treba zaradi trenutnega položaja v zvezi z načini proizvodnje nekaterih vrst perutninskega mesa ter z namenom, da se določenim obratom omogoči prilagajanje zahtevam te direktive, države članice pooblastiti, da priznajo dodatne časovne roke, do katerih se ti načini proizvodnje, zlasti kar zadeva evisceracijo, lahko ohranijo, in do katerih se obrati prilagodijo zahtevam te direktive; ker naj bi poleg tega države članice imele možnost, da predvidijo odstopanja, saj so za izvajanje nekaterih določb potrebne znatne strukturne ali upravne prilagoditve;

ker se je pri izvajanju pravil, ki izhajajo iz Direktive št. 71/118/EGS, izkazalo za potrebno, da se glede na pridobljene izkušnje nekatere določbe navedene direktive spremenijo;

ker naj bi se, da bi se omogočilo opravljanje dodatnih raziskav postopkov hlajenja perutninskega mesa, preložilo datum, s katerim se prepoveduje uporaba postopka hlajenja, imenovanega „spinchiller“;

ker bi bilo koristno poskrbeti za hiter in učinkovit postopek, s katerim bi se lahko opravile tehnične spremembe nekaterih določb ali določili standardi izvajanja;

ker naj bi se uvedel sistem nadzora Skupnosti, ki bi zagotavljal enotno uporabo standardov iz te direktive v vseh državah članicah; ker naj bi bilo poskrbljeno, da se postopek takšnega nadzora določi s postopkom Skupnosti v okviru Stalnega veterinarskega odbora,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Direktiva Sveta št. 71/118/EGS se spremeni v skladu z naslednjimi členi.

Člen 2

Člen 2 se nadomesti z naslednjim:

„*Člen 2*

V tej direktivi naslednji izrazi pomenijo:

(a) ‚trup‘ je celo telo živali po izkrvavitvi, skubljenju in evisceraciji; odstranitev ledvic, nog v tarzalnem sklepu ali glave pa ni obvezna;

(1) UL C 127, 18.10.1974, str. 29.
(2) UL C 116, 30.10.1974, str. 31.
(3) UL L 55, 8.3.1971, str. 23.
(4) UL L 202, 24.7.1974, str. 1.

(b) ‚deli trupa' so deli trupa, kot je opredeljen pod (a);

(c) ‚klavnični proizvodi' so sveže meso razen trupa, kot je opredeljen pod (a), tudi če ostane naravno povezano s trupom, ter glava in spodnji deli nog, če so pripravljeni ločeno od trupa;

(d) ‚notranji organi' so klavnični proizvodi iz prsne, trebušne in medenične votline, vključno s sapnikom in požiralnikom in, če je to primerno, golšo;

(e) ‚pregled pred zakolom' je pregled žive perutnine v skladu z zahtevami iz poglavja IV Priloge I;

(f) ‚pregled po zakolu' je pregled zaklane perutnine v klavnici takoj po zakolu v skladu z zahtevami iz poglavja VI Priloge I;

(g) ‚uradni veterinar' je veterinar, ki ga imenuje glavni pristojni organ države članice;

(h) ‚pomočnik' je usposobljena oseba, ki jo uradno imenuje glavni pristojni organ države članice za pomoč uradnemu veterinarju;

(i) ‚država izvoznica' je država članica, iz katere se sveže perutninsko meso pošlje v drugo državo članico;

(j) ‚namembna država' je država članica, v katero se sveže perutninsko meso pošlje iz druge države članice;

(k) ‚pošiljka' je količina mesa, ki je zajeta v istem spričevalu;

(l) ‚obrat' je klavnica ali razsekovalnica, odobrena v skladu s členom 5."

Člen 3

Člen 3 se nadomesti z naslednjim:

„*Člen 3*

1. Vsaka država članica zagotovi, da je trgovina dovoljena samo za sveže perutninsko meso, ki ne glede na člene 11, 15, 15a in 16 izpolnjuje naslednje zahteve:

A. V primeru trupov in klavničnih proizvodov:

(a) je bilo pridobljeno iz klavnice, odobrene in nadzirane v skladu s členom 5(1);

(b) izvira iz živali, ki jo je pred zakolom pregledal uradni veterinar ali pomočniki v skladu s členom 4 in se po takšnem pregledu šteje za primerno za zakol za namene trgovine s svežim perutninskim mesom;

(c) je bilo obdelano v higiensko ustreznih razmerah v skladu s poglavjem V Priloge I;

(d) ga je v skladu s členom 4 po zakolu pregledal uradni veterinar ali pomočniki, pri čemer je bilo ugotovljeno, da je primerno za prehrano ljudi v skladu s poglavjem VII Priloge I;

(e) nosi oznako zdravstvene ustreznosti v skladu z zahtevami iz poglavja X Priloge I; po potrebi se lahko v skladu s postopkom iz člena 12a sprejme sklep o spremembi ali dopolnitvi določb navedenega poglavja, da bi se upoštevale zlasti različne oblike komercialne ponudbe, pod pogojem, da so takšne oblike v skladu s higienskimi pravili; zlasti in ne glede na določbe poglavja X se po tem postopku, in sicer prvič pred 1. julijem 1976, določi pogoje, pod katerimi se lahko dovoli trženje trupov, delov trupov ali klavničnih proizvodov, ki niso označeni v skladu z odstavkom 44.3(a) poglavja X, v velikih enotah pakiranja;

(f) je bilo v skladu s poglavjem XII Priloge I po pregledu po zakolu skladiščeno v obratih ali hladilnicah iz člena 5b v higiensko ustreznih razmerah;

(g) je bilo ustrezno pakirano v skladu s poglavjem XIII Priloge I; če se uporablja zaščitni ovitek, mora ta izpolnjevati zahteve navedenega poglavja.

Po potrebi se lahko v skladu s postopkom iz člena 12a sprejme sklep o spremembi ali dopolnitvi določb navedenega poglavja, da bi se upoštevale zlasti različne oblike komercialne ponudbe, pod pogojem, da so takšne oblike v skladu s higienskimi pravili; vendar pa določbe, sprejete po tem postopku, ki se nanašajo na stopnjo prosojnosti in obarvanja zaščitnih ovitkov, ne bi smele imeti za posledico to, da oznake ali pisne informacije, ki jih zahtevajo ali dovoljujejo pravila Skupnosti, ne bi mogle biti prikazane na takšnih ovitkih;

(h) se je prevažalo v skladu s poglavjem XIV Priloge I.

B. V primeru delov trupov ali izkoščenega mesa:

(a) je bilo razkosano v razsekovalnici, odobreni in nadzirani v skladu s členom 5(1);

(b) je bilo razkosano in pridobljeno v skladu z zahtevami poglavja VIII Priloge I in izvira iz:

— svežega mesa, ki izvira iz živali, zaklanih v državi članici, in izpolnjuje zahteve te direktive,

— svežega mesa, ki je prineseno iz druge države članice in izpolnjuje zahteve te direktive,

— svežega mesa, uvoženega iz tretjih držav v skladu z določbami Skupnosti, ki se nanašajo na uvoz svežega perutninskega mesa iz tretjih držav;

(c) je bilo skladiščeno v razmerah, ki so v skladu s poglavjem XII Priloge I;

(d) je bilo pod nadzorom uradnega veterinarja v skladu s poglavjem IX Priloge I;

(e) izpolnjuje pogoje iz A(c), (e), (g) in (h).

2. Če razsekovalnice uporabljajo drugo sveže meso razen perutninskega, mora biti to v skladu z ustreznimi standardi Skupnosti.

3. Naslednje je izvzeto iz trgovine:

(a) sveže perutninsko meso, obdelano z vodikovim peroksidom ali drugim belilom oziroma z naravnimi ali umetnimi barvili;

(b) sveže perutninsko meso, obdelano z antibiotiki, konzervansi ali snovmi za mehčanje.

4. Če namembna država to dovoli, pa pogojev iz odstavka 1A in B ni treba izpolnjevati za meso, namenjeno za drugo uporabo razen za prehrano ljudi; v tem primeru namembna država sprejme vse potrebne ukrepe, da se meso ne uporabi za druge namene razen tistih, za katere je namenjeno.

5. Pogoji iz odstavka 1A se ne uporabljajo za sveže perutninsko meso, ki ga v posameznih primerih proizvajalec neposredno dobavi končnemu porabniku za lastno porabo drugače kakor s prodajo v potujočih prodajalnah, prodajo po pošti ali prodajo na tržnici.

Vendar pa lahko države članice ne glede na prejšnji pododstavek in do 15. avgusta 1981 dovolijo kmetom, ki redijo perutnino v majhnem obsegu, da lahko sveže perutninsko meso dobavljajo v majhnih količinah

— bodisi neposredno končnemu porabniku na tedenskih tržnicah, ki so najbliže njihovim gospodarstvom,

— ali trgovcem na drobno z namenom neposredne prodaje končnemu porabniku, pod pogojem, da ti trgovci opravljajo svojo dejavnost v istem kraju kot proizvajalec ali v sosednjem kraju.

Ta izjema ne velja v zvezi s prodajo v potujočih prodajalnah, prodajo po pošti ali, kar zadeva trgovce na drobno, prodajo na tržnici. Države članice sprejmejo potrebne ukrepe za zagotavljanje zdravstvenega nadzora nad takšnimi oblikami prodaje.

6. Zahteve v zvezi s skladiščenjem iz odstavka 1A(f) in B(c) ne veljajo za skladiščenje, ki poteka v prostorih ali v prostorih zraven njih, v katerih se trupi in razkosano ali izkoščeno perutninsko meso dobavijo neposredno končnemu porabniku.

Zahteve v zvezi s pakiranjem iz odstavka 1A(g) ne veljajo za trupe, ki niso pakirani posamično in ki se v zgoraj navedene prostore

prepeljejo z namenom pakiranja za neposredno dobavo končnemu porabniku.

7. Zahteve iz odstavka 1B ne veljajo za sveže pakirano ali nepakirano perutninsko meso, če se razkosavanje ali izkoščevanje z namenom neposredne dobave končnemu porabniku drugače kakor s prodajo v potujočih prodajalnah, prodajo po pošti ali prodajo na tržnici izvaja v prostorih, v katerih se meso prodaja ali uporablja, oziroma v sosednjih prostorih.“

Člen 4

Člen 4 se nadomesti z naslednjim:

„Člen 4

1. Pri opravljanju pregledov pred zakolom in po zakolu, zdravstvenih kontrolnih pregledov razkosanega mesa, predvidenih v poglavju IX Priloge I, ter nadzorovanju higienskih pogojev, ki jih morajo v skladu s poglavjema III in V Priloge I izpolnjevati obrati, lahko uradnemu veterinarju pomagajo pomočniki, ki delajo pod njegovim nadzorom in za katere je odgovoren.

2. Pomočniki so lahko samo osebe, ki izpolnjujejo zahteve iz Priloge II. Svet na predlog Komisije določi natančnejše predpise v zvezi s stopnjo usposabljanja pomočnikov, ki se zahteva v Prilogi II(1)(b) in (d) in (4).

3. Pomočniki pomagajo uradnemu veterinarju izključno pri opravljanju naslednjih nalog:

— nadzor izvajanja higienskih pravil iz poglavij III in V Priloge I,

— preverjanje, ali ob pregledu pred zakolom niso prisotna znamenja iz odstavka 16 poglavja IV Priloge I,

— preverjanje, ali ob pregledu po zakolu niso prisotni primeri iz odstavka 32 poglavja VII Priloge I,

— veterinarski kontrolni pregled razkosanega mesa, kot je predviden v poglavju IX Priloge I,

— nadzor prevoznih sredstev in pogojev nakladanja, predvidenih v odstavku 53 poglavja XIV.“

Člen 5

Člen 5 se nadomesti z naslednjim:

„Člen 5

1. Vse odobrene klavnice in razsekovalnice se vpišejo v ločene sezname, pri čemer ima vsaka klavnica in vsaka razsekovalnica številko veterinarske odobritve. Vsaka država članica sezname obratov, ki jih je odobrila, sporoči drugim državam članicam in Komisiji.

Komisija poskrbi za objavo teh seznamov v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Država članica lahko obrat odobri samo, če se v vsakem posamičnem primeru upoštevajo določbe te direktive, zlasti:

(a) pri klavnicah: poglavji I in III Priloge I;

(b) pri razsekovalnicah: poglavji II in III Priloge I.

Država članica prekliče odobritev, če pogoji iz tretjega pododstavka niso več izpolnjeni. Če je bil v skladu s členom 5a opravljen pregled, zadevna država članica upošteva rezultate pregleda. O preklicu odobritve obvesti druge države članice in Komisijo.

2. Za nadzor obratov je odgovoren uradni veterinar. Pri izključno tehničnih opravilih mu lahko pomagajo v ta namen posebej usposobljeni pomočniki.

Podrobna pravila za takšno pomoč se določijo v skladu s postopkom iz člena 12a.

3. Če država članica presodi, da se pogoji za odobritev v obratu v drugi državi članici ne izpolnjujejo oziroma niso več izpolnjeni, o tem obvesti Komisijo in glavni pristojni organ te države članice.

Komisija nemudoma začne s postopkom iz člena 5a. Če je na podlagi ugotovitev izvedenskega pregleda to upravičeno, se lahko države članice v skladu s postopkom iz člena 12 pooblasti, da prepovejo vnos izdelkov iz tega obrata na svoje ozemlje.

Glede na postopek iz člena 12 se lahko to pooblastilo razveljavi, če je to utemeljeno na podlagi ugotovitev novega izvedenskega pregleda, ki se opravi pod pogoji iz člena 5a.“

Člen 6

Vstavita se naslednja člena:

„Člen 5a

Veterinarski izvedenci iz držav članic in Komisije opravljajo redne preglede na kraju samem, da se prepričajo, ali odobreni obrati dejansko upoštevajo določbe te direktive, zlasti tiste iz poglavij I, II in III Priloge I. Komisiji predložijo poročilo o opravljenih pregledih.

Država članica, na katere ozemlju se izvaja pregled, nudi izvedencem pri opravljanju njihovih dolžnosti vso potrebno pomoč.

Komisija na predlog držav članic v državah članicah imenuje izvedence, ki so odgovorni za opravljanje teh pregledov; ti izvedenci ne smejo biti državljani države članice, v kateri se opravlja pregled, niti držav članic, ki so vpletene v spor iz člena 5(3) in (4).

Takšni pregledi se opravljajo v imenu Skupnosti, ki krije nastale stroške.

Določbe za izvajanje tega člena, zlasti kar zadeva pogostost in način opravljanja pregledov iz prvega pododstavka, pravila za imenovanje uradnih veterinarjev in postopek, po katerem morajo ti sestaviti svoja poročila, se določijo v skladu s postopkom iz člena 12a.“

„Člen 5b

Hladilnice, ki se nahajajo zunaj klavnice ali razsekovalnice, so, kar zadeva skladiščenje svežega perutninskega mesa, pod nadzorom uradnega veterinarja.

Glavni pristojni organ države članice, na katere ozemlju se nahaja hladilnica, je, kar zadeva skladiščenje svežega perutninskega mesa, odgovoren za podeljevanje in preklic odobritve te hladilnice.“

Člen 7

Člen 6 se nadomesti z naslednjim:

„Člen 6

Brez poseganja v člen 3(3) in do začetka veljavnosti katerih koli določb Skupnosti ta direktiva ne vpliva na določbe držav članic glede:

(a) pogojev za odobritev hladilnic iz člena 5(b) in za preklic takšnih odobritev;

(b) obdelave perutnine s snovmi, zaradi katerih bi utegnilo biti uživanje svežega perutninskega mesa nevarno ali škodljivo za zdravje ljudi, in absorpcije takšnih snovi v telesu perutnine, kot so antibiotiki, estrogeni, tireostatiki, snovi za mehčanje, pesticidi, herbicidi ali snovi, ki vsebujejo arzen ali antimon;

(c) dodajanja tujih snovi svežemu perutninskemu mesu in obdelave takšnega mesa z ionizirajočim in ultravijoličnim sevanjem.“

Člen 8

V členu 8 se „poglavje VIII“ nadomesti s „poglavje XI“.

Člen 9

V členu 9 se besede „drugi stavek drugega pododstavka člena 5(3)“ nadomestijo z besedami „člen 5(4)“.

Člen 10

Vstavi se naslednji člen:

„Člen 12a

1. Kadar se uporabi postopek iz tega člena, predsednik Stalnega veterinarskega odbora (v nadaljevanju ‚Odbor‘), ustanovljenega s Sklepom Sveta z dne 15. oktobra 1968, na svojo pobudo ali na zahtevo države članice zadevo nemudoma predloži Odboru.

2. V Odboru se glasovi držav članic ponderirajo, kakor je določeno v členu 148(2) Pogodbe. Predsednik ne glasuje.

3. Predstavnik Komisije predloži osnutek ukrepov, ki jih je treba sprejeti. Odbor svoje mnenje o ukrepih poda v roku, ki ga določi predsednik glede na nujnost obravnavane zadeve. Mnenja se podajo z večino 41 glasov.

4. Komisija sprejme ukrepe, če so skladni z mnenjem Odbora, in jih takoj izvede. Če niso v skladu z mnenjem Odbora ali če mnenje ni bilo podano, Komisija nemudoma predloži Svetu predlog o ukrepih, ki jih je treba sprejeti. Svet sprejme ukrepe po načelu kvalificirane večine.

Če Svet v roku treh mesecev od datuma, ko mu je bil predlog predložen, ne sprejme nikakršnih ukrepov, Komisija sprejme predlagane ukrepe in jih takoj uporabi, razen če se ni Svet proti njim izrekel z navadno večino.“

Člen 11

Člen 14 se nadomesti z naslednjim:

„*Člen 14*

1. Države članice prepovejo postopek hlajenja perutnine, imenovan ‚spinchiller‘, ki se trenutno uporablja. Ta prepoved stopi v veljavo šele po 18 mesecih od predložitve poročila iz odstavka 2 in najkasneje do 1. januarja 1978.

2. Komisija po posvetovanju z državami članicami v okviru Stalnega veterinarskega odbora Svetu pred 1. julijem 1976 predloži poročilo o postopkih hlajenja, ki niso zajeti v prepovedi iz odstavka 1.“

Člen 12

Člen 15 se nadomesti z naslednjim:

„*Člen 15*

Do začetka izvajanja določb Skupnosti, ki se nanašajo na uvoz svežega perutninskega mesa iz tretjih držav, lahko države članice za takšen uvoz uporabljajo določbe, ki so vsaj enakovredne tistim v tej direktivi.

Z uvoženim svežim perutninskim mesom se lahko trguje znotraj države članice uvoznice. Takšno meso pod nobenim pogojem ne sme nositi oznake zdravstvene ustreznosti iz poglavja X Priloge I in mora biti, če se razkosa in izkošči, obdelano v skladu s členom 3(1)(B).

Zanj še naprej veljajo nacionalni predpisi posameznih držav članic, ki se nanašajo na trgovino med državami članicami ES.“

Člen 13

Vstavita se naslednja člena:

„*Člen 15a*

Svet soglasno na predlog Komisije pred 31. decembrom 1976 sprejme določbe, ki se uporabljajo za sesekljano, zmleto ali na podoben način zrezano sveže meso; v ta namen Komisija Svetu pred 31. julijem 1976 predloži poročilo. Do začetka veljavnosti določb, ki jih na ta način sprejme Svet, se za meso iz tega člena še naprej uporablja nacionalna zakonodaja posameznih držav članic.

Člen 15b

Ne glede na določbe iz drugega in tretjega pododstavka odstavka 37 poglavja VIII Priloge I Svet soglasno na predlog Komisije pred 1. januarjem 1978 določi temperaturo, ki se mora upoštevati pri razkosavanju, izkoščevanju in pakiranju, pri čemer se slednje opravlja tako, kot je predpisano v odstavkih 47 in 48 poglavja XIII Priloge I.“

Člen 14

Člen 16 se spremeni:

(a) za besedami „Ne glede na člen 14“ se vstavijo besede „in člen 16a“;

(b) v pododstavku (b) se besede „v največ petih letih od razglasitve te direktive“ nadomestijo z besedami „1. januarja 1977“.

Člen 15

Vstavi se naslednji člen:

„*Člen 16a*

Vendar pa, kar zadeva sveže perutninsko meso, pridobljeno in trženo na ozemlju držav članic, in ne glede na člen 16(b),

(a) lahko države članice klavnicam ali razsekovalnicam na svojem ozemlju, ki so to dejavnost opravljale pred 15. februarjem 1975 in ki to izrecno zahtevajo, pred koncem obdobja iz člena 16(b):

— podaljšajo obdobje do najkasneje 15. avgusta 1977 zaradi izpolnjevanja določb iz poglavij I in II Priloge I,

— podaljšajo obdobje do najkasneje 15. avgusta 1979 zaradi izpolnjevanja določb te direktive, ki se nanašajo na nadzor obratov ter preglede pred in po zakolu,

— podaljšajo obdobje do najkasneje 15. avgusta 1981 zaradi izpolnjevanja določb iz poglavja V Priloge I, ki se nanašajo na zakol in evisceracijo.

Države članice Komisiji nemudoma posredujejo seznam klavnic in razsekovalnic, za katere velja odstopanje, skupaj z vsemi spremembami predpisov, ki urejajo takšne klavnice in razsekovalnice;

(b) je letni zdravniški pregled, predviden v odstavku 12 poglavja III Priloge I, obvezen šele z datumom, ki ga pred 15. februarjem 1980 soglasno določi Svet na predlog Komisije.

Kar zadeva nadzor razsekovalnic in skladiščenja, je poseg uradnega veterinarja, previden s to direktivo, obvezen šele z datumom, ki ga soglasno določi Svet na predlog Komisije.

Če se uveljavljajo katera koli posebna pravila iz tega odstavka, je uporaba oznake zdravstvene ustreznosti, predvidene v poglavju X Priloge I, prepovedana.“

Člen 16

Priloga I se nadomesti z naslednjim:

„*PRILOGA I*

POGLAVJE I

HIGIENSKE ZAHTEVE ZA KLAVNICE

1. Klavnice morajo imeti vsaj:

(a) prostor ali pokrito mesto za opravljanje pregledov perutnine pred zakolom, ki je dovolj velik in omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje;

(b) poseben prostor ali pokrito mesto, ki omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje, namenjen izključno perutnini, ki je bolna ali za katero se sumi, da je zbolela;

(c) prostor za zakol, ki je dovolj velik, da se lahko na ločenih mestih opravljata omamljanje in izkrvavitev ter skubljenje in poparjenje. Vsaka povezava med prostorom za zakol in prostorom ali mestom iz (a) razen ozke odprtine, skozi katero lahko prehaja samo perutnina za zakol, mora imeti vrata, ki se samodejno zapirajo;

(d) prostor za evisceracijo in pripravo, ki je dovolj velik, da se lahko evisceracija opravlja v zadostni oddaljenosti od drugih delovnih mest, ali na mestu, ki je od njih ločeno s pregradno steno, da se prepreči kontaminacija. Vsaka povezava med prostorom za evisceracijo in pripravo ter prostorom za zakol razen ozke odprtine, skozi katero lahko prehaja samo klavna perutnina, mora imeti vrata, ki se samodejno zapirajo;

(e) po potrebi prostor za odpremo;

(f) enega ali več zadosti velikih prostorov za hlajenje in zamrzovanje;

(g) prostor ali mesto za zbiranje perja, razen če se to ne obravnava kot odpadki;

(h) posebne prostore, ki jih je mogoče zakleniti, namenjene izključno za ločeno shranjevanje zadržanega perutninskega mesa in zdravstveno neustreznega mesa, ki je bilo opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi, ter odpadkov, če se takšno meso in odpadki ne odstranjujejo iz klavnice vsak dan;

(i) poseben prostor, namenjen izključno tehnični obdelavi ali uničenju perutninskega mesa, ki je bilo opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi na podlagi odstavka 32, mesa, ki je na podlagi odstavka 33 izključeno iz uporabe za prehrano ljudi, ter odpadkov in stranskih proizvodov klanja za industrijske namene, če se takšna tehnična obdelava ali uničenje izvaja v prostorih klavnice;

(j) garderobe, umivalnike, prostore za prhanje in stranišča z vodnim izpiranjem; iz slednjih ni neposrednega dostopa do delovnih prostorov; umivalniki morajo imeti tekočo vročo in hladno vodo, sredstva za čiščenje in razkuževanje rok ter brisače za enkratno uporabo. Umivalniki morajo biti v bližini stranišč. Od 15. februarja 1980 dalje morajo biti opremljeni s pipami, ki se ne odpirajo z roko;

(k) posebej pripravljen prostor za gnoj, če se ta ne odstranjuje takoj in na higienski način;

(l) prostor in primerno opremo za čiščenje in razkuževanje kletk in vozil;

(m) primerno opremljen prostor, ki se lahko zaklene, namenjen izključno veterinarski službi;

(n) v delovnih prostorih primerno opremo za čiščenje in razkuževanje rok in orodja; takšna oprema mora biti čim bliže delovnim mestom; pipe se ne smejo odpirati z roko; takšna oprema mora imeti tekočo vročo in hladno vodo, sredstva za čiščenje in razkuževanje ter brisače za enkratno uporabo; temperatura vode za čiščenje orodja ne sme biti nižja od + 82 °C;

(o) opremo, ki omogoča, da se veterinarski pregledi iz te direktive vedno opravljajo učinkovito;

(p) primerno steno ali drugo pregrado, ki omejuje prostor;

(q) brez poseganja v (a), (b), (c) in (d) primerno ločitev čistih in kontaminiranih delov poslopja;

(r) v prostorih, navedenih v točkah (a) do (j):

— za vodo neprepustna tla, ki omogočajo enostavno čiščenje in razkuževanje, so odporna proti gnitju ter postavljena tako, da lahko voda odteka brez težav,

— gladke stene s svetlimi in pralnimi oblogami ali premazom do višine najmanj dveh metrov, z zaobljenimi robovi in vogali;

(s) ustrezno prezračevanje in po potrebi odvajanje pare;

(t) ustrezno naravno ali umetno razsvetljavo, ki ne spreminja barv osvetljenih predmetov v prostorih, namenjenih živi ali zaklani perutnini;

(u) napeljavo, ki omogoča ustrezno dobavo izključno pitne vode pod pritiskom; vendar se za proizvodnjo pare, gašenje požarov, hlajenje hladilnih naprav in mehanično skubljenje izjemoma

dovoli dobava tehnične vode, pod pogojem, da se sprejmejo ustrezni ukrepi za preprečevanje kontaminacije ter da se takšna voda pretaka po ceveh, ki preprečujejo, da bi se lahko uporabila za druge namene.

Cevi za tehnično vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo in ne smejo potekati skozi prostore, v katerih se nahaja meso.

Vendar pa se do 15. februarja 1980 izjemoma dovoli, da lahko v klavnicah, ki so začele obratovati pred 15. februarjem 1975, cevi za tehnično vodo potekajo skozi prostore, v katerih se nahaja meso, pod pogojem, da takšne cevi na odsekih, ki vodijo skozi navedene prostore, nimajo pip ali priključkov;

(v) ustrezno oskrbo z vročo pitno vodo pod pritiskom;

(w) sistem za odstranjevanje odpadne vode, ki izpolnjuje higienske zahteve;

(x) primerno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so insekti, glodalci ipd.;

(y) pribor in delovno opremo ter opremo, ki prihaja v stik s perutnino med skladiščenjem, ki so izdelani iz materiala, odpornega proti koroziji in omogočajo enostavno čiščenje in razkuževanje; zlasti je prepovedana uporaba lesa;

(z) posebne nepredušne in neprepustne nerjaveče posode, ki jih ni mogoče na silo odpreti, za zbiranje mesa, ki je bilo opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi v smislu odstavka 32.

POGLAVJE II

HIGIENSKE ZAHTEVE ZA RAZSEKOVALNICE

2. Razsekovalnice morajo imeti vsaj:

(a) zadosti velik prostor za hlajenje, v katerem se hrani meso;

(b) prostor za razsek in izkoščevanje ter za pakiranje, kot je predvideno v odstavku 48;

(c) prostor za pakiranje, kot je predvideno v odstavku 47, in za odpremo mesa;

(d) primerno opremljen prostor, ki se lahko zaklene, namenjen izključno veterinarski službi;

(e) garderobe, umivalnike, prostore za prhanje in stranišča z vodnim izpiranjem; iz slednjih ni neposrednega dostopa do delovnih prostorov; umivalniki morajo imeti tekočo vročo in hladno vodo, sredstva za čiščenje in razkuževanje rok ter brisače za enkratno uporabo. Umivalniki morajo biti v bližini stranišč. Od 15. februarja 1980 dalje morajo biti opremljeni s pipami, ki se ne odpirajo z roko;

(f) posebne nepredušne in neprepustne nerjaveče posode s pokrovi in zapahi, ki nepooblaščenim osebam preprečujejo dostop do njihove vsebine, za meso ali klavnične proizvode, pridobljene z razsekom, ki niso namenjeni za prehrano ljudi, ali prostor za takšno meso in klavnične proizvode, ki se lahko zaklene, če je to potrebno zaradi količin mesa in klavničnih proizvodov ali če se ti ne odstranijo ali uničijo na koncu vsakega delovnega dne;

(g) v prostorih iz (a):

— za vodo neprepustna tla, ki jih je enostavno čistiti in razkužiti, so odporna proti gnitju in položena tako, da se olajša odvajanje vode,

— gladke stene s svetlimi in pralnimi oblogami ali premazom do višine najmanj dveh metrov, z zaobljenimi robovi in vogali;

(h) v prostorih iz (b):

— za vodo neprepustna tla, ki jih je enostavno čistiti in razkužiti, so odporna proti gnitju in položena tako, da se olajša odvajanje vode; napeljava vode proti odvodnim kanalom, ki so opremljeni z rešetkami in loputami, mora biti pokrita,

— gladke stene s svetlimi in pralnimi oblogami ali premazom do višine skladiščenja in najmanj do višine dveh metrov, z zaobljenimi robovi in vogali;

(i) hladilne naprave v prostorih iz (a), ki zagotavljajo, da je temperatura v središču mesa največ + 4 °C;

(j) termometer ali termograf v prostoru za razsek;

(k) opremo, ki omogoča, da se postopki pregleda in postopki veterinarskega nadzora, ki jih določa ta direktiva, vedno opravljajo učinkovito;

(l) ustrezno prezračevanje v prostorih, v katerih se obdeluje meso;

(m) v prostorih, v katerih se obdeluje meso, ustrezno naravno ali umetno razsvetljavo, ki ne spreminja barve osvetljenega predmeta;

(n) napeljavo, ki omogoča ustrezno dobavo izključno pitne vode pod pritiskom; vendar se za proizvodnjo pare, gašenje požarov in hlajenje hladilnih naprav lahko izjemoma dovoli dobava tehnične vode, pod pogojem, da se takšna voda pretaka po ceveh, ki preprečujejo, da bi se uporabila za druge namene.

Cevi za tehnično vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo, in ne smejo potekati skozi prostore, v katerih se obdeluje ali skladišči meso.

Vendar pa se do 15. februarja 1980 izjemoma dovoli, da lahko v razsekovalnicah, ki so začele obratovati pred 15. februarjem 1975, cevi za tehnično vodo potekajo skozi prostore, v katerih se nahaja meso, pod pogojem, da takšne cevi na odsekih, ki vodijo skozi navedene prostore, nimajo pip ali priključkov;

(o) ustrezno oskrbo z vročo pitno vodo pod pritiskom;

(p) sistem za odstranjevanje odpadne vode, ki izpolnjuje higienske zahteve;

(q) v prostorih, v katerih se obdeluje meso, in čim bliže delovnim mestom primerno opremo za čiščenje in razkuževanje rok in orodja. Pipe se ne smejo odpirati z roko. Ta oprema mora imeti tekočo vročo in hladno vodo, sredstva za čiščenje in razkuževanje ter brisače za enkratno uporabo. Temperatura vode za čiščenje pribora ne sme biti nižja od + 82 °C;

(r) opremo, ki ustreza higienskim zahtevam, za rokovanje z mesom in skladiščenje posod za meso na način, pri katerem niti meso niti posode ne pridejo v neposredni stik s tlemi;

(s) primerno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so insekti, glodalci ipd.;

(t) pribor in delovno opremo, kot so mize za rezanje, mize z zamenljivimi deskami za rezanje, posode, tekoči trakovi in žage, iz materiala, ki je odporen proti koroziji, ne more škodljivo vplivati na kakovost mesa in omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje; zlasti je prepovedana uporaba lesa.

POGLAVJE III

HIGIENSKE ZAHTEVE ZA OSEBJE, PROSTORE, OPREMO IN PRIBOR V OBRATIH

3. Za osebje, prostore, opremo in pribor se zahteva popolna čistoča.

(a) Osebje mora zlasti nositi čista delovna oblačila in pokrivala, ki so svetle barve in omogočajo enostavno pranje. Osebje, ki kolje živali in dela ter rokuje z mesom, si med delovnim časom in vsakokrat, ko ponovno prične z delom, večkrat opere in razkuži roke. Osebe, ki so bile v stiku z bolnimi živalmi ali okuženim mesom, si morajo takoj po tem temeljito umiti dlani in roke z vročo vodo in si jih nato razkužiti. V delovnih prostorih in v skladiščih je kajenje prepovedano.

(b) Živalim dostop v obrate ni dovoljen. Kar zadeva klavnice, ta prepoved ne velja za vprežne živali, perutnino za zakol, zajce ali ptice, ki niso navedene v členu 1 in so namenjene takojšnjemu zakolu, pod pogojem, da niso nastanjene, zaklane, pripravljene ali skladiščene istočasno in v istih prostorih kot perutnina.

Vendar pa se v državah članicah, v katerih se morajo ptice zaklati v skladu z določbami te direktive, sveže meso takšnih ptic lahko skladišči v istih prostorih kot sveže meso domačih živali, ki pripadajo vrstam iz člena 1(1).

Glodalce, insekte in druge škodljivce je treba sistematično uničevati.

(c) Prostori iz odstavka 1(a), (b), (c) in (d) ter odstavka 2(b) in (c) se morajo čistiti in razkuževati po potrebi, v vsakem primeru pa ob koncu delovnega dne.

(d) Kletke za dostavo perutnine morajo biti iz nerjavečega materiala in morajo omogočati enostavno čiščenje in razkuževanje. Očistiti in razkužiti jih je treba vsakokrat, ko se izpraznijo.

(e) Oprema in pribor, ki se uporabljata pri klanju, delu z mesom in skladiščenju mesa, morata biti ves čas čista in v dobrem stanju. Temeljito se morata očistiti in razkužiti večkrat med delovnim časom, ob koncu delovnega dne in pred ponovno uporabo, če sta bila kontaminirana, zlasti z bolezenskimi klicami.

(f) Posode za zdravstveno neustrezno meso, neustrezno za prehrano ljudi in za klavnične proizvode se po uporabi izpraznijo ter očistijo in razkužijo vsakokrat, ko se izpraznijo.

4. Prostori, pribor, delovna oprema in naprave, ki se uporabljajo pri klanju, delu z mesom in skladiščenju mesa, se smejo uporabljati samo v te namene.

5. Perutninsko meso in posode za meso ne smejo priti v neposreden stik s tlemi.

6. Perje se mora odstraniti takoj po skubljenju.

7. Uporaba detergentov, razkužil in pesticidov ne sme vplivati na ustreznost mesa za prehrano.

8. Za vse namene se uporablja pitna voda.

   Vendar se pod pogoji iz odstavkov 1(u) in 2(n) dovoli uporaba tehnične vode za proizvodnjo pare, gašenje požarov, hlajenje hladilnih naprav in skubljenje.

9. Prepovedano je raztresati žaganje ali podobne snovi po tleh prostorov, v katerih se obdeluje ali skladišči meso.

10. Meso se razkosa na način, s katerim se prepreči kontaminacija. Odstranijo se vsi odkruški kosti in strdki krvi. Meso, pridobljeno z razsekom, ki ni namenjeno za prehrano ljudi, se takoj po razseku spravi v posode iz odstavka 2(f).

11. Osebam, ki bi lahko kontaminirale meso, ni dovoljeno opravljati zakola ali rokovati z mesom, zlasti če:

    (a) so zbolele ali se pri njih sumi, da so zbolele za trebušnim tifusom, paratifusom A in B, nalezljivim enteritisom (salmonelozo), grižo, nalezljivim hepatitisom, škrlatinko, ali prenašajo povzročitelje teh bolezni;

    (b) so zbolele ali se pri njih sumi, da so zbolele za nalezljivo ali infekcijsko tuberkulozo;

    (c) so zbolele ali se pri njih sumi, da so zbolele za nalezljivo ali infekcijsko kožno boleznijo;

    (d) istočasno opravljajo dejavnost, zaradi katere bi se lahko mikrobi prenašali na meso;

    (e) nosijo obvezo na rokah, razen nepremočljive obveze preko rane, ki ni inficirana.

12. Vsaka oseba, ki dela s perutninskim mesom, mora predložiti zdravniško spričevalo. Spričevalo potrjuje, da ni ovir za takšno zaposlitev; obnoviti ga je treba vsako leto in kadar koli to zahteva uradni veterinar; slednjemu mora biti ves čas na razpolago.

POGLAVJE IV

PREGLED PRED ZAKOLOM

13. Klavno perutnino je treba pregledati pred zakolom v roku 24 ur od prihoda v klavnico. Inšpekcijski pregled je treba ponovno opraviti neposredno pred zakolom, če je od pregleda pred zakolom minilo več kot 24 ur.

14. Pregled pred zakolom se lahko omeji le na odkrivanje poškodb, ki so na živalih nastale med prevozom, če je bila perutnina pregledana na kmetiji izvora v zadnjih 24 urah in je bilo ugotovljeno, da je zdrava. Poleg tega je treba ob prihodu v klavnico dokazati istovetnost perutnine. Če pregleda pred zakolom na kmetiji izvora in v klavnici ne opravi isti uradni veterinar, mora živali spremljati veterinarsko spričevalo, ki navaja podatke, kot jih zahteva Priloga III.

15. Pregled pred zakolom mora biti opravljen pri ustrezni razsvetljavi.

16. Pregled mora ugotoviti:

(a) ali je perutnina zbolela za boleznijo, ki se lahko prenaša na ljudi ali živali, ali kaže bolezenske znake oziroma ali spremembe njenega splošnega zdravstvenega stanja kažejo na to, da bi bila lahko bolna;

(b) ali kaže znake bolezni ali motnje, ki vpliva na splošno zdravstveno stanje, zaradi katere bi bilo lahko meso neustrezno za prehrano ljudi.

17. Perutnina, obolela za kokošjo kugo, atipično kokošjo kugo, steklino, salmonelozo, kolero ali ornitozo, se označi kot neustrezna za prehrano ljudi.

18. Živali ni dovoljeno zaklati za sveže meso, namenjeno prehrani ljudi, če se ugotovi:

— na podlagi prisotnosti bolne perutnine v klavnici,

— na podlagi podatkov o zdravstvenem stanju, ki se nanašajo na njihov izvor,

da so bile v stiku s pticami, obolelimi za kokošjo kugo, atipično kokošjo kugo, steklino, salmonelozo, kolero ali ornitozo v takšnih okoliščinah, v katerih so se lahko navedene bolezni prenesle nanje.

19. Perutnino iz odstavkov 16, 17 ali 18 je treba zaklati ločeno in po zakolu vse ostale perutnine.

POGLAVJE V

HIGIENSKE ZAHTEVE ZA ZAKOL

20. Perutnino, ki se prepelje v prostore za zakol, je treba zaklati takoj po omamljanju.

Vendar pa se lahko omamljanje izpusti, če ga prepoveduje verski obred.

21. Izkrvavitev mora biti popolna in opravljena tako, da kri ne more povzročiti kontaminacije zunaj prostora za zakol.

22. Zaklano perutnino je treba takoj in v celoti oskubiti.

23. Evisceracijo je treba opraviti takoj. Trup je treba odpreti tako, da je mogoče pregledati vse votline in vse notranje organe. V ta namen je treba jetra, vranico in prebavni trakt odstraniti iz trupa tako, da se ta ne kontaminira in da se naravne povezave navedenih notranjih organov ohranijo do pregleda.

24. Po pregledu je treba odstranjene notranje organe takoj ločiti od trupa in takoj odstraniti dele, ki so neustrezni za prehrano ljudi.

Notranji organi ali njihovi deli, ki ostanejo v trupu, se morajo z izjemo ledvic odstraniti v celoti, po možnosti v higiensko ustreznih razmerah.

25. Prepovedano je napihovanje perutninskega mesa, čiščenje s krpo ali polnjenje trupa s čimer koli razen z užitnimi klavničnimi proizvodi iz perutnine, zaklane v klavnici.

26. Dokler pregled ni končan, je razkosanje trupa in odstranjevanje ali obdelava perutninskega mesa prepovedana. Če je to potrebno zaradi pregleda, lahko uradni veterinar odredi drugačne postopke.

27. Zadržano meso, ki je opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi v skladu z odstavkom 32 ali ki ni dovoljeno za prehrano ljudi v skladu z odstavkom 33 ter perje in odpadke je treba čimprej odstraniti v prostore, na mesta ali v posode iz odstavka 1(g), (h) in (i) ter z njimi ravnati tako, da je možnost kontaminacije čim manjša.

28. Po pregledu in evisceraciji je treba sveže perutninsko meso takoj očistiti in ohladiti v skladu s higienskimi zahtevami.

POGLAVJE VI

PREGLED PO ZAKOLU

29. Vse dele živali je treba pregledati takoj po zakolu.

30. Pregled po zakolu se mora opraviti pri ustrezni razsvetljavi.

31. Pregled po zakolu mora vključevati:

(a) vizualni pregled zaklane živali;

(b) po potrebi palpacijo in zarezovanje zaklane živali;

(c) pregled odstopanj od običajnega stanja glede konsistence, barve, vonja in po potrebi okusa;

(d) po potrebi laboratorijske preiskave.

POGLAVJE VII

ODLOČITEV URADNEGA VETERINARJA OB PREGLEDU PO ZAKOLU

32. 1. Perutnina se opredeli kot popolnoma neustrezna za prehrano ljudi, če pregled po zakolu odkrije naslednje:

— smrt zaradi drugih vzrokov razen zakola,

— splošno kontaminacijo,

— večje poškodbe in ekhimozo,

— neobičajen vonj, barvo, okus,

— gnitje,

— odstopanje glede konsistence,

— kaheksijo,

— edem,

— trebušno vodenico,

— zlatenico,

— nalezljivo bolezen,

— aspergilozo,

— toksoplazmozo,

— razširjeno prisotnost zajedavcev v podkožju ali mišičju,

— maligne ali multiple tumorje,

— levkozo,

— zastrupitev.

2. Deli zaklane živali, na katerih so vidne lokalizirane poškodbe ali kontaminacije, ki ne vplivajo na zdravstveno ustreznost preostalega mesa, se opredelijo kot neustrezni za prehrano ljudi.

33. Glava, ločena od trupa, razen jezika, ter spodaj navedeni notranji organi so izključeni iz uporabe za prehrano ljudi: sapnik, pljuča, ločena od trupa v skladu z odstavkom 24, požiralnik, golša, čreva in žolčnik.

POGLAVJE VIII

DOLOČBE, KI ZADEVAJO MESO, NAMENJENO ZA RAZSEK

34. Trup se razkosa in izkošči samo v prostorih za razsek.

35. Nosilec dejavnosti obrata ali njegov namestnik poskrbi, da nadzor obrata poteka brez težav, zlasti pa izvajanje katerih koli ukrepov, za katere se meni, da so potrebni, ter nadzorni službi nudi vse potrebno na razpolago; predvsem mora uradnemu veterinarju, odgovornemu za nadzor, na njegovo zahtevo predložiti informacije o izvoru mesa, prepeljanega v njegov obrat.

36. Meso, ki ne izpolnjuje pogojev iz člena 3(1)B(b), se lahko prepelje v odobrene razsekovalnice samo, če se v njih skladišči v posebnih prostorih; razkosati se mora v drugih prostorih ali ob drugem času kot meso, ki te pogoje izpolnjuje. Uradni veterinar mora imeti ob vsakem času prost dostop do vseh hladilnic in delovnih prostorov, da se lahko prepriča, ali se zgoraj navedene določbe strogo upoštevajo.

37. Sveže meso, namenjeno za razsek, je treba, takoj ko je pripeljano v obrat, spraviti v prostor za razsek in do začetka obdelave skladiščiti v prostoru iz odstavka 2(a); pri tem konstantna temperatura v središču mesa ne sme presegati + 4 °C.

Vendar pa se lahko ne glede na odstavek 28 meso premesti neposredno iz prostora za zakol v prostor za razsek.

V takih primerih morata biti prostor za zakol in prostor za razsek dovolj blizu drug drugemu ter v istem gradbenem kompleksu, saj se mora meso, namenjeno za razsek, iz enega prostora v drugega prepeljati v enem postopku po podaljšku mehanskega sistema transporta, ki vodi iz klavnice, razsek pa se mora opraviti takoj. Meso je treba takoj po predpisanem razseku in pakiranju premestiti v prostor za hlajenje iz odstavka 2(a).

38. Meso je treba prepeljati v prostore iz odstavka 2(b) glede na potrebe. Meso je treba takoj po predpisanem razseku in pakiranju premestiti v prostor za hlajenje iz odstavka 2(a).

39. Razen v primerih, ko se meso razkosa toplo, se lahko razkosanje opravi šele, ko temperatura v središču mesa ni višja od + 4 °C.

40. Čiščenje svežega mesa s krpo je prepovedano.

POGLAVJE IX

ZDRAVSTVENI NADZOR NAD RAZKOSANIM MESOM

41. Prostore za razsek nadzoruje uradni veterinar.

42. Nadzor uradnega veterinarja zajema naslednje:

(a) preverjanje evidenc v zvezi s svežim mesom, ki je bilo dobavljeno v obrat, in razkosanim mesom, ki je bilo oddano iz obrata;

(b) veterinarski pregled svežega mesa, ki je bilo prepeljano v prostor za razsek;

(c) preverjanje čistoče prostorov, opreme in pribora ter higiene osebja;

(d) jemanje vseh vzorcev, ki so potrebni za laboratorijske preiskave in s katerimi se ugotavlja denimo prisotnost škodljivih klic, dodatkov ali drugih nedovoljenih kemičnih snovi. O rezultatih takšnih preiskav se vodi evidenca;

(e) katera koli druga preverjanja, ki se uradnemu veterinarju zdijo potrebna za zagotavljanje skladnosti s to direktivo.

POGLAVJE X

OZNAČEVANJE ZDRAVSTVENE USTREZNOSTI

43. Označevanje zdravstvene ustreznosti mora biti izvedeno pod odgovornostjo uradnega veterinarja, ki v ta namen poseduje in hrani:

(a) instrumente za nameščanje oznak zdravstvene ustreznosti na meso, ki jih preda pomočnikom le ob dejanskem nameščanju oznak in za toliko časa, kot je potrebno za ta namen;

(b) etikete in embalažne ovoje, če so na njih že nameščeni žigi, predvideni v odstavku 44, in pečati iz odstavka 44. Takšne etikete, ovoji in pečati se v potrebnem številu izročijo pomočnikom takrat, ko se morajo uporabiti.

44. 1. Oznaka zdravstvene ustreznosti vsebuje naslednje:

(a) — v zgornjem delu prvi dve črki imena države izvoznice z velikimi tiskanimi črkami v latinici,

— v sredini številko veterinarske odobritve klavnice ali, kjer je to primerno, razsekovalnice,

— v spodnjem delu eno od naslednjih okrajšav: CEE, EEG, EWG, EØF ali EEC.

Črke in številke morajo biti visoke 0,2 cm;

(b) ovalno oznako velikosti 6,5 cm x 4,5 cm, ki vsebuje podatke iz (a); črke morajo biti visoke 0,8 cm, številke pa 1,1 cm.

2. Material, ki se uporablja za označevanje, mora izpolnjevati vse higienske zahteve, podatki iz odstavka 1 pa so popolnoma čitljivi.

3. (a) Oznaka zdravstvene ustreznosti iz odstavka 1(a) se mora namestiti:

— na ali na viden način pod embalažo ali paketom posamično pakiranih trupov,

— na trupih, ki niso pakirani posamično, tako, da se namesti pečat ali drug znak, odobren v skladu s postopkom iz člena 12a,

— na ali na viden način pod embalažo ali paketom delov trupov ali klavničnih proizvodov, pakiranih v majhnih količinah.

(b) Oznako zdravstvene ustreznosti iz odstavka 1(b) je treba namestiti na enote skupnega pakiranja, ki vsebujejo trupe, dele trupov ali klavnične proizvode, označene v skladu s pododstavkom (a).

4. Pri označevanju zdravstvene ustreznosti na embalaži ali paketu v skladu z odstavkom 3

— mora biti oznaka zdravstvene ustreznosti nameščena tako, da se ob odpiranju embalaže ali paketa uniči, ali pa

— mora biti embalaža ali paket zapečaten tako, da ga po odprtju ni mogoče ponovno uporabiti.

POGLAVJE XI

VETERINARSKO SPRIČEVALO

45. Izvirnik veterinarskega spričevala, ki mora sveže perutninsko meso spremljati med prevozom v namembno državo, mora izdati uradni veterinar ob nakladanju. Veterinarsko spričevalo mora po obliki in vsebini ustrezati vzorcu iz Priloge IV. Napisano mora biti vsaj v jeziku namembne države in vsebovati podatke, navedene v vzorcu v Prilogi IV.

POGLAVJE XII

SKLADIŠČENJE

46. Po ohlajevanju iz odstavka 28 se mora sveže perutninsko meso skladiščiti pri temperaturi, ki nikoli ne sme preseči + 4 °C.

POGLAVJE XIII

PAKIRANJE

47. (a) Material za pakiranje in embaliranje (na primer zaboji ali kartonaste škatle) mora izpolnjevati vse higienske zahteve in zlasti:

— ne sme vplivati na organoleptične lastnosti mesa,

— na meso ne sme prenašati snovi, ki so škodljive za zdravje ljudi,

— mora biti dovolj trden, da zagotavlja primerno zaščito mesa med prevozom in nadaljnjim rokovanjem z njim.

(b) Material za pakiranje in embaliranje se lahko ponovno uporabi za meso le, če je izdelan iz materiala, ki je odporen proti koroziji in omogoča enostavno čiščenje, in če se pred tem očisti in razkuži.

48. Če se sveže perutninsko meso zavija v embalažni material (na primer v plastično folijo), ki je z njim v neposrednem stiku, se mora to opraviti v skladu s higienskimi zahtevami.

Takšen material mora biti prozoren in brezbarven in mora izpolnjevati zahteve iz odstavka 47(a); za embaliranje mesa se ne sme ponovno uporabiti.

Deli perutnine ali klavnični proizvodi, ločeni od trupov, morajo biti vedno zaviti v dobro zatesnjen zaščitni ovitek, ki izpolnjuje zgoraj navedena merila.

POGLAVJE XIV

PREVOZ

49. Sveže perutninsko meso se mora prevažati v vozilih ali zabojnikih, ki so izdelani in opremljeni tako, da se med celotnim prevozom vzdržuje temperatura, določena v poglavju XII.

50. Prevozna sredstva za sveže perutninsko meso se ne smejo uporabljati za prevoz živih živali ali drugih proizvodov, ki bi lahko škodovali mesu ali ga kontaminirali, razen če se po raztovarjanju takšnih proizvodov temeljito očistijo, razkužijo in po potrebi dezodorirajo.

51. Sveže perutninsko meso se lahko prevaža hkrati s snovmi, ki bi mu lahko škodovale ali bi od njih prevzelo vonj, samo če se sprejmejo ustrezni previdnostni ukrepi.

52. Sveže meso se ne sme prevažati v vozilih ali zabojnikih, ki niso očiščeni in razkuženi.

53. Uradni veterinar pred natovarjanjem zagotovi, da so vozila ali zabojniki za prevoz ter pogoji za natovarjanje v skladu s higienskimi zahtevami iz tega poglavja.“

Člen 17

Priloga II se nadomesti z naslednjim:

„ *PRILOGA II*

ZAHTEVE V ZVEZI S POMOČNIKI

1. Za pomočnike se lahko sprejmejo osebe, ki

(a) predložijo potrdilo pristojnega organa, da so neoporečne.

Če takšno potrdilo v državi članici ni bilo izdano, se lahko namesto njega upošteva izjava pod prisego ali slovesna izjava, ki jo je zadevna oseba dala pred pravnim ali upravnim organom, notarjem ali pristojnim strokovnim organom te države članice;

(b) imajo ustrezno osnovno izobrazbo;

(c) so fizično primerne za takšno delovno mesto;

(d) s preizkusom sposobnosti dokažejo, da imajo ustrezno tehnično znanje.

2. Ne glede na poglavje III(11) in (12) Priloge I se kot pomočnik ne zaposli oseba, ki:

(a) opravlja dejavnost, pri kateri bi lahko prišlo do okužbe svežega perutninskega mesa;

(b) je po poklicu mesar, upravlja klavnico za perutnino ali je tam zaposlena v kateri koli vlogi, trguje s perutnino ali krmili za perutnino, je svetovalec za krmljenje perutnine, je poklicni rejec perutnine, je zaposlena v kmetijskem podjetju ali je v sorodstvenem razmerju oziroma v interesni povezavi, ki lahko vpliva na nepristranskost njenega odločanja.

3. Preizkus iz odstavka 1(d) organizira glavni pristojni organ države članice ali organ, ki ga imenuje ta država članica. Ta preizkus lahko opravljajo samo kandidati, ki dokažejo, da so opravili trimesečno pripravništvo pri uradnem veterinarju.

4. Preizkus iz odstavka 3 je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela in pokriva naslednje predmete:

(a) teoretični del:

— osnovno znanje o anatomiji in fiziologiji perutnine,

— osnovno znanje o patologiji perutnine,

— osnovno znanje o anatomski patologiji perutnine,

— osnovno znanje o higieni in zlasti o higieni proizvodnih obratov,

— metode in postopki za zakol, pripravo, pakiranje in prevoz perutnine,

— poznavanje zakonov in drugih predpisov v zvezi z opravljanjem dela veterinarskega pomočnika;

(b) praktični del:

— veterinarski pregled in ocenjevanje perutnine za zakol,

— veterinarski pregled in ocenjevanje zaklane perutnine,

— določanje živalske vrste s pregledom značilnih delov živali,

— določanje in razlaga večjega števila delov zaklane perutnine, v katerih so nastale spremembe,

— opravljanje pregledov po zakolu na konvejerju.“

Člen 18

Priloga IV se nadomesti z naslednjim:

„ *PRILOGA IV*

VZOREC

VETERINARSKO SPRIČEVALO

za sveže perutninsko meso (1), namenjeno dobavi v državo članico EGS

Država izvoznica ..... št. (2) .....
Pristojno ministrstvo .....
Pristojna služba .....
Zveza (2) .....

I. **Identifikacija mesa**

Meso .....
(živalska vrsta)
Vrsta kosov .....
Vrsta embalaže .....
Število paketov .....
Neto teža .....

II. **Izvor mesa**

Naslov(-i) in številka(-e) veterinarske odobritve odobrene klavnice (odobrenih klavnic) (4)
.....
.....

Naslov(-i) in številka(-e) veterinarske odobritve odobrene razsekovalnice (odobrenih razsekovalnic) (4)
.....
.....

III. **Namembni kraj mesa**

Meso se pošilja
iz .....
(kraj nakladanja)
v .....
(namembna država in kraj)
z naslednjim prevoznim sredstvom (3) .....
Ime in naslov pošiljatelja .....
.....
Ime in naslov prejemnika .....
.....

IV. **Zdravstveno potrdilo**

Spodaj podpisani uradni veterinar potrjujem, da:

(a) — zgoraj navedeno perutninsko meso (4),
— embalaža zgoraj navedenega mesa (4),
nosi oznako, ki dokazuje, da:
— meso izvira od živali, zaklanih v odobrenih klavnicah (4),
— je bilo meso razsekano v odobreni razsekovalnici (4);

(b) je bilo to meso na podlagi veterinarskega inšpekcijskega pregleda, izvedenega v skladu z Direktivo Sveta z dne 15. februarja 1971 o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim perutninskim mesom, spoznano za primerno za prehrano ljudi;

(c) so prevozna sredstva ali zabojniki ter pogoji nakladanja te pošiljke skladni s higienskimi zahtevami, določenimi v navedeni direktivi.

V ....., dne .....

(.....)
(Podpis uradnega veterinarja)

(1) Sveže perutninsko meso je sveže meso naslednjih vrst: živih domačih kokoši, puranov, pegatk, rac in gosi, ki ni bilo obdelano z namenom konzerviranja; vendar se za sveže perutninsko meso šteje tudi ohlajeno ali zamrznjeno perutninsko meso.
(2) Ni obvezno.
(3) Za železniške vagone in tovornjake navesti registrsko številko, za letala številko leta in za ladje ime.
(4) Neustrezno črtaj.“

Člen 19

Države članice 1. januarja 1977 sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo.

Člen 20

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 10. julija 1975

Za Svet

Predsednik

E. COLOMBO