Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah

►**B**

SMĚRNICE RADY 92/5/EHS

ze dne 10. února 1992,

kterou se mění a aktualizuje směrnice 77/99/EHS o hygienických otázkách obchodu s masnými výrobky ve Společenství a kterou se mění směrnice 64/433/EHS

(Úř. věst. L 57 , 2.3.1992, s. 1)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
►**A1**	Akt o přistoupení Rakouska, Švédska a Finska	C 241	21	29.8.1994

▼B

SMĚRNICE RADY 92/5/EHS

ze dne 10. února 1992,

kterou se mění a aktualizuje směrnice 77/99/EHS o hygienických otázkách obchodu s masnými výrobky ve Společenství a kterou se mění směrnice 64/433/EHS

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na článek 43 uvedené smlouvy,

s ohledem na návrh Komise ([1]),

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu ([2]),

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru ([3]),

vzhledem k tomu, že maso skotu, prasat, ovcí, koz, domácích lichokopytníků, drůbeží maso a maso ze zvěřiny a zpracované výrobky vyrobené z tohoto masa jsou zahrnuty do seznamu výrobků v příloze II Smlouvy; že výroba těchto výrobků a obchod s nimi tvoří významný zdroj příjmů pro část pracovníků v zemědělství;

vzhledem k tomu, že za účelem racionálního rozvoje tohoto odvětví a za účelem zvýšení produktivity musí být na úrovni Společenství stanoveny hygienické předpisy pro výrobu a uvádění na trh;

vzhledem k tomu, že Společenství musí v období do 31. prosince 1992 přijmout opatření k postupnému vytvoření vnitřního trhu;

vzhledem k tomu, že směrnice 77/99/EHS ([4]) stanoví hygienické požadavky, které musejí být splněny při obchodování s masnými výrobky uvnitř Společenství;

vzhledem k tomu, že směrnice 89/662/EHS ([5]) stanoví předpisy pro kontroly, které mají být prováděny s cílem dotvoření vnitřního trhu, a zejména zrušila veterinární kontroly na hranicích mezi členskými státy;

vzhledem k tomu, že se zřetelem ke zrušení výše uvedených kontrol a k zavedení přísnějších záruk v místě původu by měly být požadavky směrnice 77/99/EHS přizpůsobeny a rozšířeny na veškerou výrobu, jelikož již dále není možné rozlišovat mezi výrobky pro domácí trh a výrobky, které mají být uvedeny na trh v jiném členském státě;

vzhledem k tomu, že cílem tohoto přizpůsobení musí být zejména sjednocení hygienických požadavků pro výrobu, skladování a dopravu masných výrobků a jiných výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě;

vzhledem k tomu, že by měl být zaveden systém schvalování pro zařízení, která splňují hygienické požadavky stanovené touto směrnicí, společně s postupem kontroly Společenství pro zajištění dodržování podmínek pro takové schválení;

vzhledem k tomu, že zařízení s malou kapacitou by měla být schvalována podle zjednodušených strukturálních kritérií a kritérií pro infrastrukturu, splňují-li hygienické předpisy stanovené touto směrnicí;

vzhledem k tomu, že označování zdravotní nezávadnosti masa je nejlepším způsobem pro ubezpečení příslušného orgánu v místě určení, že zásilka splňuje ustanovení této směrnice; že osvědčení o zdravotní nezávadnosti by mělo být uchováno za účelem ověření místa určení některých výrobků;

([1]) Úř. věst. C 84, 2.4.1990, s. 89, Úř. věst. C 327, 30.12.1989, s. 25, Úř. věst. C 262, 14.10.1981, s. 3, Úř. věst. C 267, 11.10.1982, s. 59, Úř. věst. 296, 5.11.1991, s. 8.

([2]) Úř. věst. C 240, 16.9.1991, s. 6, Úř. věst. C 113, 7.5.1990, s. 205.

([3]) Úř. věst. C 332, 31.12.1990, s. 94, Úř. věst. C 62, 2.3.1990, s. 25, Úř. věst. C 168, 10.7.1990, s. 8, Úř. věst. C 124, 21.5.1990, s. 15.

([4]) Úř. věst. L 26, 31.1.1977, s. 85. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 85/328/EHS (Úř. věst. L 168, 28.6.1985, s. 28).

([5]) Úř. věst. L 395, 30.12.1989, s. 13. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 90/675/EHS (Úř. věst. L 373, 31.12.1990, s. 1).

▼B

vzhledem k tomu, že by zde měla být použita pravidla, zásady a ochranná opatření stanovená směrnicí Rady 90/675/EHS ze dne 10. prosince 1990, kterou se stanoví zásady organizace veterinárních kontrol produktů dovážených do Společenství ze třetích zemí ([1]);

vzhledem k tomu, že v souvislosti s vnitřním trhem Společenství by zde měly být rovněž použity předpisy stanovené směrnicí 89/662/EHS;

vzhledem k tomu, že by měla být Komise pověřena přijetím určitých opatření k používání této směrnice; že za tímto účelem by měly být stanoveny postupy ustavující úzkou a účinnou spolupráci mezi Komisí a členskými státy v rámci Stálého veterinárního výboru;

vzhledem k tomu, že s přihlédnutím ke zvláštním zásobovacím potížím způsobeným její zeměpisnou polohou by měla být povolena odchylná ustanovení pro Řeckou republiku; že ze stejných důvodů by měla být poskytnuta vzdáleným regionům dodatečná doba pro splnění požadavků této směrnice;

vzhledem k tomu, že přijetí zvláštních předpisů pro výrobky spadající pod tuto směrnici nemá vliv na přijímání obecných hygienických předpisů pro potraviny, pro které Komise předložila návrh rámcové směrnice;

vzhledem k tomu, že za účelem jasnosti by měla být aktualizována směrnice 77/99/EHS a přizpůsobena směrnice 64/433/EHS ([2]) o hygienických otázkách obchodu s čerstvým masem uvnitř Společenství;

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Název, články 1 až 21 a přílohy směrnice 77/99/EHS se ode dne 1. ledna 1993 nahrazují textem připojeným k této směrnici.

Článek 2

Směrnice 91/497/EHS se mění takto:

1. V názvu se slova „kterou se mění a kodifikuje“ nahrazují slovy „kterou se mění a aktualizuje“ a vkládají se slova „a mění směrnice 72/462/EHS“.
2. Článek 1 se nahrazuje tímto:

   „Článek 1

   Název a články směrnice 64/433/EHS se od 1. ledna 1993 nahrazují v souladu s přílohou k této směrnici.“
3. V příloze se v názvu směrnice 64/433/EHS vypouští odkaz na „26. červen 1964“.
4. V kapitole XII přílohy I směrnice 64/433/EHS se v bodu 60 třetím odstavci vkládá nová věta, která zní:

   „Od tohoto požadavku může být upuštěno u mraženého masa, které je bez dalšího zpracování určeno jako surovina pro výrobky uvedené ve směrnici 77/99/EHS nebo ve směrnici 88/657/EHS.“

Článek 3

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 1. ledna 1993, s výjimkou:

— vzdálených regionů uznaných v souladu s článkem 17 směrnice 90/675/EHS včetně – pokud jde o Španělské království – Kanárských ostrovů, a v souladu s článkem 13 směrnice 91/496/EHS

— zařízení nacházejících se v nových spolkových zemích Spolkové republiky Německo, které spadají pod restrukturalizační plány,

([1]) Úř. věst. L 373, 31.12.1990, s. 1.
([2]) Úř. věst. č. 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/497/EHS (Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 69).

▼B

u kterých musí být dosaženo souladu s touto směrnicínejpoz ději do 1. ledna 1995

a

▼A1

— u masa určeného pro Finsko a Švédsko nést jedno z označení stanovených v příloze IV části IV třetí odrážce.

▼B

Členské státy o tom neprodleně uvědomí Komisi.

Tato opatření přijatá členskými státy musejí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 4

Tato směrnice je určena členským státům.

▼B

PŘÍLOHA

„Směrnice Rady o hygienických otázkách produkce a uvádění na trh masných výrobků a některých jiných produktů živočišného původu

Článek 1

1. Tato směrnice stanoví hygienické předpisy pro produkci a uvádění na trh masných výrobků a jiných produktů živočišného původu, které jsou po zpracování určeny k lidské spotřebě nebo pro výrobu jiných potravin.

2. Tato směrnice se nevztahuje na produkci a skladování masných výrobků a jiných produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě v maloobchodech nebo v prostorách připojených k místům prodeje, pokud je produkce a skladování prováděno výhradně za účelem přímého zásobování zákazníků.

Článek 2

Pro účely této směrnice:

a) ‚masnými výrobky' se rozumějí výrobky vyrobené z masa nebo s použitím masa, které bylo zpracováno takovým způsobem, že na povrchu řezu výrobek dále nevykazuje znaky čerstvého masa.

   Následující položky se však nepovažují za masné výrobky:

   i) maso, které bylo zpracováno výhradně za studena; pro takové maso nadále platí ustanovení směrnic uvedených pod písmenem d);

   ii) výrobky spadající pod směrnici Rady 88/657/EHS ze dne 14. prosince 1988, kterou se stanoví požadavky na výrobu mletého masa, masa rozděleného na kusy do 100 gramů a masných polotovarů a na obchod s nimi a mění směrnice 64/433/EHS, 71/118/EHS a 72/462/EHS ([1]);

b) ‚jinými produkty živočišného původu' se rozumějí:

   i) masové výtažky;

   ii) vyškvařený živočišný tuk získaný škvařením z masa, včetně kostí, a určený k lidské spotřebě;

   iii) škvarky neboli bílkovinné části oddělené jako vedlejší produkt při škvaření tuku po částečném odstranění tuku a vody;

   iv) želatina;

   v) masová moučka, moučka z kůží, solená nebo sušená krev, solená nebosušená krevní plazma;

   vi) žaludky, žlázy a střeva, vyčištěné, solené nebo sušené a/nebo tepelně opracované;

c) ‚hotovými jídly z masa' se rozumějí balené masné výrobky představující vařené nebo předvařené pokrmy konzervované chladem;

d) ‚masem' se rozumí maso, jak je vymezeno v

   — čl. 2 písm. a) směrnice 64/433/EHS,

   — článku 2 směrnice 71/118/EHS,

   — článku 2 směrnice 72/461/EHS,

   — článku 2 směrnice 72/462/EHS,

   — článku 2 směrnice 88/657/EHS,

   — čl. 2 odst. 1 a 2 směrnice 91/495/EHS;

e) ‚surovinou' se rozumí kterýkoliv živočišný produkt použitý jako přísada pro získání výrobku podle písm. a) a b) nebo použitý při výrobě hotových jídel;

f) ‚konzervací' se rozumí chemický nebo fyzikální postup jako je zahřívání, uzení, solení, marinování, nakládání do solanky nebo sušení anebo kombinace těchto postupů, určených k prodloužení trvanlivosti masa nebo jiného živočišného produktu bez ohledu na to, je-li spojen s jinými potravinami;

g) ‚tepelným ošetřením' se rozumí použití suchého nebo vlhkého tepla;

h) ‚solením' se rozumí použití soli;

i) ‚nakládáním do solanky' se rozumí rozmístění soli v celém výrobku;

j) ‚zráním' se rozumí konzervace soleného syrového masa za takových klimatických podmínek, za kterých při pomalém a postupném snižování vlhkosti dochází k přírodním fermentačním a enzymatickým procesům, za jejichž působení dochází ke změnám, které dávají výrobku typické organoleptické vlastnosti a zajišťují jeho trvanlivost a zdravotní nezávadnost při pokojové teplotě;

k) ‚sušením' se rozumí přirozené nebo umělé snížení obsahu vody;

([1]) Úř. věst. L 382, 31.12.1988, s. 3.

▼B

l) ‚šarží' se rozumí množství masného výrobku, které spadá pod jeden průvodní obchodní doklad nebo osvědčení o zdravotní nezávadnosti;

m) ‚prvním balením' se rozumí ochrana výrobků podle čl. 1 odst. 1 použitím prvního obalu nebo první nádoby přicházejících do přímého kontaktu s dotyčným výrobkem, jakož i tento první obal nebo tato nádoba sama o sobě;

n) ‚dalším balením' se rozumí umístění jednoho nebo více balených nebo nebalených výrobků podle čl. 1 odst. 1 do druhé nádoby, jakož i tato nádoba sama o sobě;

o) ‚hermeticky uzavřeným obalem' se rozumí nádoba, která je určená k ochraně proti vniknutí mikroorganismů během tepelné konzervace a po ní a která je nepropustná pro vzduch;

p) ‚zařízením' se rozumí kterékoli zařízení vyrábějící výrobky uvedené pod písmeny a), b) a c);

q) ‚balírnou' se rozumí dílna nebo sklad, ve kterém jsou výrobky určené k uvedení na trh přeskupeny a/nebo znovu zabaleny;

r) ‚uvedením na trh' se rozumí skladování nebo vystavení s cílem prodeje, nabídkou k prodeji, dodání nebo kterýkoliv jiný způsob předání v rámci Společenství, s výjimkou maloobchodního prodeje;

s) ‚příslušným orgánem' se rozumí ústřední orgán členského státu příslušný k provádění veterinárních kontrol nebo jiný orgán, na který ústřední orgán tuto pravomoc přenesl.

Článek 3

A. Každý členský stát zajistí, aniž by byly dotčeny podmínky stanovené v článku 4, aby masné výrobky uvedené na trh:

1. byly vyrobeny a skladovány v zařízení schváleném a pod dozorem

   — v souladu s článkem 8 a splňujícím požadavky této směrnice, a to zejména požadavky uvedené v příloze A a kapitolách I a II přílohy B,

   nebo

   — v souladu s článkem 9 v případě zařízení, která nemají vybavení nebo výrobní kapacitu pro průmyslovou výrobu;

2. byly vyrobeny z masa, jak je vymezeno v čl. 2 písm. d), přičemž se rozumí, že

   i) maso dovezené ze třetí země muselo být vyšetřeno v souladu se směrnicí 90/675/EHS;

   ii) maso dovezené v souladu s článkem 15 směrnice 71/118/EHS a článkem 17 druhým odstavcem směrnice 91/495/EHS může být použito, pouze pokud

      — výrobky získané z tohoto masa splňují podmínky stanovené v této směrnici,

      — tyto výrobky nepodléhají označení zdravotní nezávadnosti stanovené v kapitole VI přílohy B,

      — uvedení těchto výrobků na trh dále podléhá vnitrostátním předpisům členského státu určení.

   K výrobě masných výrobků nesmí být použito maso prohlášené v souladu s požadavky článků 5 a 6 směrnice 64/433/EHS za nevhodné ke spotřebě a dále nesmí být použity následující položky:

   a) pohlavní orgány samic a samců, s výjimkou varlat;

   b) orgány močového ústrojí, s výjimkou ledvin a močového měchýře;

   c) chrupavka hrtanu, průdušnice a mimolaločných průdušek;

   d) oči a oční víčka;

   e) vnější zvukovod;

   f) rohovité tkáně;

   g) u drůbeže hlava – s výjimkou hřebínku, ušních laloků, laloků a bradavek – jícen, vole, střeva a pohlavní orgány.

   K tomuto seznamu mohou být doplněny další položky nebo z něj odstraněny postupem podle článku 20;

3. byly vyrobeny v souladu s požadavky kapitoly III přílohy B a aby pasterizované nebo sterilizované výrobky byly baleny v hermeticky uzavřených obalech a aby hotová jídla splňovala požadavky přílohy B kapitoly VIII nebo případně kapitoly IX;

4. prošly kontrolami prováděnými samotným zařízením, jak je uvedeno v článku 7, a byly pod dozorem příslušného orgánu v souladu s kapitolou IV přílohy B;

▼B

5. v nutných případech splňovaly rovněž požadavky stanovené v čl. 7 odst. 2;

6. byly baleny do prvního balení, baleny do dalšího balení nebo označovány nálepkami v místě výroby nebo v balírnách zvlášť k tomuto účelu schválenými příslušným orgánem v souladu s kapitolou V přílohy B.

   Do doby přijetí právních předpisů Společenství se však ustanovení této směrnice týkající se prodejních popisů masných výrobků nepoužijí pro výrobky s označením původu nebo pro tradiční výrobky;

7. byly, aniž by byly dotčeny požadavky na označování podle směrnice 80/215/EHS, na odpovědnost provozovatele nebo vedoucího zařízení značeny:

   — vnitrostátním označením zdravotní nezávadnosti, pokud jsou použité suroviny uváděny na trh s tímto označením,

   — označením, které bude určeno podle postupu uvedeného v článku 20, pokud musí být podle právních předpisů Společenství použité maso uváděno na trh pouze na místní úrovni,

   — v ostatních případech označením zdravotní nezávadnosti v souladu s kapitolou VI přílohy B.

   Přičemž toto označení musí být vytištěno na nálepce nebo připojeno k výrobku nebo obalu, a rozumí se rovněž, že výtisk nebo dotisk nálepek nebo označení musí být schválen příslušným orgánem;

8. byly skladovány a převáženy a bylo s nimi zacházeno v souladu s kapitolou VII přílohy B a pokud jsou skladovány v chladícím skladu oddělené od zařízení, musí být tento chladící sklad schválen a kontrolován v souladu s článkem 10 směrnice 64/433/EHS;

9. během přepravy byly doprovázeny:

   a) do 30. června 1993 pro obchod v rámci vnitřního trhu Společenství s jinými masnými výrobky, než které uvádí písmeno b) bod ii) druhý pododstavec, osvědčením o zdravotní nezávadnosti vydaným příslušným orgánem v době naložení, které musí formou a obsahem odpovídat vzoru v příloze D. Osvědčení musí být vystaveno alespoň v úředním jazyce nebo jazycích státu určení. Osvědčení musí tvořit jediný list papíru;

   b) od 1. července 1993:

      i) průvodním obchodním dokladem, který musí:

         — kromě údajů uvedených v příloze B kapitole VI bodě 4 obsahovat kódové číslo, podle kterého může být určen příslušný orgán pověřený dohledem nad zařízením původu,

         — být uchován příjemcem po dobu alespoň jednoho roku, aby mohl být předložen na žádost příslušného orgánu,

         — do 31. prosince 1996 u masných výrobků, které jsou uvedeny v bodě ii) druhém pododstavci níže a které jsou určeny pro Řeckou republiku po tranzitu přes území třetí země, být schválen příslušným orgánem na stanovišti hraniční kontroly, kde jsou prováděny tranzitní formality, aby se potvrdilo, že dotčené masné výrobky splňují požadavky této směrnice;

      ii) osvědčením o zdravotní nezávadnosti odpovídajícím příloze D u výrobků uvedených v článku 1, které byly získány z masa z jatek nacházejících se v oblasti nebo pásmu, které podléhá omezením z veterinárních důvodů, nebo z masa, na které odkazuje článek 6 směrnice 64/433/EHS, nebo z výrobků, které mají být zaslány do jiného členského státu po tranzitu třetí zemí v zapečetěném dopravním prostředku.

         Tato povinnost se nevztahuje na masné výrobky v hermeticky uzavřených obalech, které prošly jedním ze způsobů konzervace uvedených v příloze B kapitole VIII bodě B první odrážce, pokud je označení zdravotní nezávadnosti vyznačeno neoddělitelně na obalu v souladu s ustanoveními, která budou navržena podle postupu uvedeného v článku 20.

   Prováděcí pravidla pro použití bodu ii) a zejména předpisy týkající se umístění kódových čísel a sestavení jednoho nebo více seznamů určujících příslušné orgány se stanoví postupem podle článku 20.

B. Až do případného přijetí právních předpisů Společenství o ionizaci nesmějí být masné výrobky vystaveny ionizujícímu záření.

   Tato ustanovení se netýká vnitrostátních předpisů o ionizaci pro lékařské účely.

▼B

Článek 4

Mimo obecné požadavky stanovené v článku 3 členské státy zajistí, aby:

1. masné výrobky

   a) byly upraveny tepelně, naloženy do solanky, marinovány nebo sušeny, přičemž tyto postupy mohou být kombinovány s uzením nebo zráním, případně i za zvláštních mikroklimatických podmínek, a zejména aby byly tyto postupy spojeny s použitím látek pro nakládání do solanky v souladu s čl. 16 odst. 2. Masné výrobky mohou rovněž být doplněny jinými potravinami nebo přísadami;

   b) byly ve vhodných případech získány z masného výrobku nebo masného přípravku;

2. až do vypršení doby platnosti ustanovení o odchylkách uvedených ve směrnicích 71/118/EHS a 91/498/EHS bylo možné prostory, nástroje a vybavení používané pro výrobu masných výrobků z masa nebo s masem nesoucím označení zdravotní nezávadnosti EHS používat pro výrobu masných výrobků s masem nebo z masa, které nenese toto označení, výhradně po schválení příslušným orgánem a za podmínky, že se uvedený orgán ujistí, že byla přijata veškerá opatření, aby se zabránilo možné záměně mezi výrobky z masa s označením a bez něj;

3. masné výrobky uvedené v čl. 3 odst. 7 první a druhé odrážce nemohou být zaslány na území jiného členského státu a je prováděn přísný dohled nad jejich celostátním nebo místním prodejem.

Článek 5

Rada kvalifikovanou většinou na návrh Komise vydá předpisy o zdravotní nezávadnosti a hygienické předpisy, které musejí splňovat hotová jídla, jiná než hotová jídla z masa, získaná ze surovin živočišného původu, které nespadají pod tuto směrnici. Až do přijetí rozhodnutí Rady zajistí členské státy, aby hotová jídla v případech, kdy jsou vyráběna v zařízení vymezeném v čl. 2 písm. p), splňovala hygienické předpisy stanovené v příloze A kapitole II a aby taková jídla rovněž splňovala zvláštní požadavky určené v příloze B kapitole IX a byl nad nimi vykonáván dohled v souladu s článkem 7.

Článek 6

1. Členské státy zajistí, aby jiné výrobky živočišného původu

— byly získávány v zařízeních, která splňují požadavky článku 7 a byla schválena a registrována v souladu s článkem 11, splňovaly normy přílohy A a byly kontrolovány v souladu s článkem 8,

— byly vyráběny v souladu se zvláštními podmínkami uvedenými v příloze C,

— byly kontrolovány způsobem stanoveným v kapitole IV přílohy B,

— byly doprovázeny, jak stanoví čl. 3 odst. 9 písm. b) bod i), obchodním dokladem, který obsahuje údaje o původu výrobků.

2. Do 31. prosince 1992 budou postupem podle článku 20 přijaty zvláštní hygienické předpisy pro výrobu želatiny určené

k lidské spotřebě.Stejným postupem mohou být z důvodu ochrany veřejného zdraví stanoveny dodatečné podmínky pro jiné výrobky živočišného původu.

Článek 7

1. Členské státy zajistí, že provozovatel nebo vedoucí zařízení nebo balírny přijme veškerá nezbytná opatření pro zajištění souladu s touto směrnicí ve všech fázích výroby nebo opětovného prvního balení.

Za tímto účelem musejí výše uvedené osoby stále provádět vlastní kontroly založené na následujících zásadách:

— určení kritických bodů v jejich zařízení na základě používaných postupů,

— vytvoření a zavedení postupů pro sledování a kontrolu takových kritických bodů,

— odebírání vzorků pro analýzu v laboratoři schválené příslušným orgánem pro účely kontroly čistících a dezinfekčních postupů a pro účely kontroly souladu s normami stanovenými touto směrnicí,

— vedení písemných nebo nesmazatelně evidovaných záznamů o údajích, které jsou vyžadovány v souladu s předchozími odrážkami, a to za účelem jejich předložení příslušnému orgánu; především mají být uchovávány výsledky různých kontrol a testů, a to po dobu alespoň dvou let, s výjimkou výrobků uvedených v odstavci 2, pro které může být tato lhůta zkrácena na šest měsíců od data minimální trvanlivosti výrobku,

— záruky týkající se správy označování zdravotní nezávadnosti, zejména nálepek nesoucích označení zdravotní nezávadnosti,

▼B

— pokud laboratorní vyšetření nebo jiné jim přístupné údaje poukazují na přítomnost vážného zdravotního rizika, uvědomí o tom příslušný orgán,

— v případě bezprostředního ohrožení zdraví lidí stáhnout z trhu ty výrobky, které byly získány za technologicky podobných podmínek a pravděpodobně představujících stejné riziko. Stažené výrobky musejí zůstat pod dohledem příslušného orgánu až do doby, kdy budou zničeny, použity pro jiné účely než je lidská spotřeba, nebo po schválení příslušným orgánem znovu zpracovány způsobem, který zajistí jejich bezpečnost,

— požadavky prvé a druhé odrážky musejí být navrženy ve spolupráci s příslušným orgánem, který musí pravidelně sledovat jejich plnění.

2. Za účelem kontroly musí provozovatel nebo vedoucí zařízení nebo balírny zajistit, že balení masných výrobků, které nesmějí být skladovány při pokojové teplotě, nese jasné a čitelné označení teploty, za které mohou být výrobky převáženy a skladovány, jakož i datum minimální trvanlivosti nebo, v případě výrobků snadno podléhajících napadení mikroorganizmy, datum spotřeby.

3. Provozovatel nebo vedoucí zařízení musí zařídit nebo zorganizovat program školení pracovníků, který umožní plnit hygienické podmínky výroby přizpůsobené výrobním zařízením, pokud již pracovníci nemají odpovídající kvalifikaci doloženou diplomem. Pro zařízení uvedená v článku 9 může být zaveden zvláštní školicí program.

Příslušný orgán odpovědný za zařízení musí být zapojen do plánování a provádění výše uvedeného programu.

Článek 8

1. Každý členský stát sestaví seznam schválených zařízení, s výjimkou zařízení uvedených v článku 11, přičemž každému zařízení bude přiděleno číslo schválení. Tento seznam bude zaslán ostatním členským státům a Komisi.

Jedno číslo schválení může být přiděleno:

i) zařízení nebo balírně, které zpracovávají nebo znovu balí do prvního obalu výrobky získané ze surovin nebo s použitím surovin, kterých se týká více směrnic uvedených v čl. 2 písm. d);

ii) zařízení nacházejícímu se ve stejném místě jako zařízení schválené v souladu s jednou ze směrnic uvedených v čl. 2 písm. d).

Příslušný orgán neschválí zařízení, dokud se neujistí, že je toto zařízení v závislosti na povaze své činnosti v souladu s touto směrnicí. Avšak pokud je zařízení, které žádá schválení podle této směrnice, nedílnou součástí zařízení schváleného podle směrnic 64/433/EHS, 71/118/EHS, 91/493/EHS nebo 91/495/EHS, mohou být prostory, vybavení a zařízení pro pracovníky a dále veškeré prostory, ve kterých nehrozí nebezpečí kontaminace surovin nebo nebalených výrobků, společné pro obě zařízení.

Pokud příslušný orgán shledá zjevné porušení hygienických předpisů stanovených touto směrnicí nebo překážky kladené přiměřené hygienické kontrole:

i) je oprávněn jednat ohledně využívání zařízení nebo prostor a podniknout veškerá potřebná opatření, která mohou vést až ke snížení objemu výroby nebo k dočasnému pozastavení výrobního procesu;

ii) pokud se tato opatření nebo opatření podle předposlední odrážky čl. 7 odst. 1 ukáží jako nedostatečná pro nápravu situace, může příslušný orgán ve vhodných případech dočasně pozastavit schválení pro dotčený druh výroby.

Pokud provozovatel nebo vedoucí zařízení neodstraní zaznamenané nedostatky ve lhůtě stanovené příslušným orgánem, tento orgán odejme schválení.

Dotčený příslušný orgán je zejména povinen splnit závěry každé kontroly provedené v souladu s článkem 12.

Ostatní členské státy a Komise musejí být informovány o pozastavení nebo odejmutí schválení.

2. Příslušné orgány provádějí kontrolu a dozor nad zařízeními.

Zařízení zůstává pod trvalým dohledem příslušného orgánu, přičemž se rozumí, že potřeba trvalé nebo pravidelné přítomnosti příslušného orgánu v daném zařízení závisí na velikosti zařízení, druhu výrobků, ohodnocení rizika a záruk poskytnutých v souladu s pátou a poslední odrážkou druhého pododstavce čl. 7 odst. 1.

Příslušný orgán musí mít stále volný přístup do všech částí zařízení, aby se mohl ujistit, že je tato směrnice plněna. Pokud existují pochybnosti o původu masa, musí mít příslušný orgán volný přístup k účetním dokladům, které umožní zjištění jatek nebo hospodářství, odkud maso pochází.

▼B

Příslušný orgán musí pravidelně analyzovat výsledky kontrol stanovených v čl. 7 odst. 1. Na základě těchto analýz může provádět další vyšetření všech fází výroby nebo všech výrobků.

Povaha těchto kontrol, jejich četnost a metody odebírání vzorků a provádění mikrobiologických vyšetření se stanoví postupem podle článku 20.

Výsledky těchto analýz se zapisují do zprávy, o jejíchž závěrech nebo doporučeních je informován provozovatel nebo vedoucí zařízení, který zjedná nápravu zaznamenaných nedostatků s ohledem na zlepšení hygienických podmínek.

3. V případě opakovaných nedostatků budou kontroly zesíleny a případně musejí být odebrány nálepky nebo pečetě nesoucí označení zdravotní nezávadnosti.

4. Prováděcí pravidla k tomuto článku se stanoví postupem podle článku 20.

Článek 9

1. Členské státy mohou pro účely udělování schválení přiznat zařízením, která zpracovávají masné výrobky a která nemají vybavení nebo kapacitu pro průmyslovou výrobu, odchylky z požadavků kapitoly I přílohy B a z požadavků přílohy A kapitoly I bod 2 písm. g) (týkajících se vodovodních kohoutků) a bodu 11 (skříně místo šaten).

Navíc mohou být přiznány odchylky z ustanovení bodu 3 přílohy A kapitoly 1, týkajících se místností pro skladování surovin a hotových výrobků. Avšak i v tomto případě musí mít zařízení alespoň:

i) místnost nebo zajištěné místo, vybavené případně chladícím zařízením, pro skladování surovin, pokud jsou v zařízení skladovány;

ii) místnost nebo zajištěné místo, vybavené případně chladícím zařízením, pro skladování hotových výrobků, pokud jsou v zařízení skladovány.

2. Pokud zařízení uvedené v

— čl. 4 odst. 1 směrnice 64/433/EHS, který splňuje požadavky stanovené v čl. 13 odst. 1 druhém pododstavci uvedené směrnice,

— čl. 4 odst. 2 a čl. 13 odst. 1 druhém pododstavci směrnice 64/433/EHS,

vyrábí masné výrobky, mohou členské státy rozšířit působnost odchylek uvedených v prvním odstavci i na ně, přičemž zacházení s výrobky musí v takových zařízeních splňovat ostatní požadavky této směrnice.

3. Ustanovení přílohy B kapitoly VII se nepoužijí na skladovací činnosti v zařízeních uvedených v odstavci 1 ani na přepravu výrobků mimo výrobky uvedené v čl. 7 odst. 2.

4. Členské státy uvědomí do 1. října 1992 Komisi o kritériích, která přijaly pro hodnocení, zda zařízení nebo kategorie zařízení spadá pod ustanovení tohoto článku.

Pokud po přezkoumání těchto kritérií nebo po provedení kontrol v souladu s článkem 12 dospěje Komise k názoru, že přijatá kritéria mohou ohrozit jednotné používání této směrnice, mohou být postupem podle článku 20 tato kritéria pozměněna nebo doplněna, a to poprvé před 1. lednem 1993. Stejným postupem mohou být rovněž stanoveny podmínky, za nichž příslušný orgán členského státu taková zařízení zařadí do jiné třídy.

5. Na základě údajů shromážděných Komisí v souladu s prvým pododstavcem odstavce 4 budou do 1. ledna 1993 postupem podle článku 20 stanovena jednotná kritéria pro používání tohoto článku.

Článek 10

Zařízení v současnosti schválená podle vnitrostátní úpravy musejí do 1. října 1992 požádat příslušný orgán o zařazení do třídy podle článku 8 nebo článku 9.

Do přijetí výše uvedeného rozhodnutí příslušným orgánem členského státu a nejpozději do 1. ledna 1996 musejí veškeré výrobky pocházející ze zařízení, která dosud nebyla zařazena do třídy, stále nést vnitrostátní označení zdravotní nezávadnosti.

Ve vztahu k zařízením uvedeným v článku 8 může být postupem podle článku 20 na žádost členského státu doplněnou náležitým odůvodněním poskytnuta dodatečná lhůta pro splnění požadavků přílohy B, kapitol 1 a 1a, která vyprší 1. ledna 1996. Výrobky z takového zařízení musejí nést vnitrostátní označení zdravotní nezávadnosti.

▼B

Článek 11

1. Odchylně od článku 8 platí, že pokud nepocházejí produkty ze zařízení schváleného v souladu s článkem 8, členský stát schválí a registruje všechna zařízení, která produkují produkty živočišného původu vymezené v článku 2 písm. b), a každému z nich přidělí zvláštní úřední číslo pro kontrolní účely a rovněž pro zjištění zařízení původu dotčených produktů.

Avšak pokud výroba probíhá v prostorách přiléhajících ke schváleným jatkám, je tento souhlas rozšířen na dotčené prostory za podmínky, že jsou splněny požadavky této směrnice.

2. Kontrolu a sledování zařízení provádí příslušný orgán, který má v kterou-koliv dobu zajištěn volný přístup do všech částí zařízení, aby se mohl ujistit o plnění požadavků této směrnice.

3. Pokud tato kontrola zjistí, že nejsou plněny požadavky této směrnice, příslušný orgán přistoupí k vhodným opatřením, případně až k opatřením uvedeným v čl. 8 odst. 1, třetí a čtvrtý pododstavec.

4. Analýzy a testy musejí být prováděny v souladu s prokázanými a vědecky uznávanými metodami, a to zejména s metodami stanovenými v právních předpisech Společenství nebo v jiných mezinárodních normách.

Postupem podle článku 20 stanoví Společenství referenční metody.

Článek 12

1. V rozsahu nutném pro jednotné používání této směrnice a ve spolupráci s příslušnými orgány mohou znalci Komise provádět kontroly na místě. Za tímto účelem mohou u reprezentativního počtu zařízení ověřovat, zda příslušné orgány u schváleného zařízení kontrolují plnění této směrnice. Komise uvědomí členské státy o výsledcích provedených kontrol.

Členský stát, na jehož území kontrola probíhá, poskytne znalcům při výkonu jejich povinností veškerou nezbytnou pomoc.

Obecná prováděcí pravidla k tomuto článku se stanoví postupem podle článku 20.

2. Na základě zprávy Komise, která může být doplněna návrhy, Rada přezkoumá do 1. ledna 1995 tento článek.

Článek 13

1. Odchylně od podmínek vyžadovaných v článku 3 může být postupem podle článku 20 rozhodnuto, že se některá ustanovení této směrnice nepoužijí pro masné výrobky, které obsahují jiné potraviny a jen malé množství masa, masných výrobků nebo masných přípravků.

Tyto výjimky se vztahují pouze na:

a) podmínky pro schválení zařízení stanovené v příloze A kapitole I a příloze B kapitole I;

b) kontrolní požadavky stanovené v příloze B kapitole IV;

c) požadavky na označování stanovené v příloze B kapitole VI a do 1. července 1993 na osvědčení o zdravotní nezávadnosti uvedené v příloze D.

Při úvaze, zda udělit výjimku podle tohoto článku, se bere v úvahu jak povaha, tak složení výrobku.

Aniž by byl dotčen tento článek, zajistí členské státy, že všechny masné výrobky uvedené na trh jsou zdravotně nezávadné, vyrobené z čerstvého masa, z masných výrobků nebo z výrobků spadajících pod směrnici 88/657/EHS.

2. Až do okamžiku přijetí rozhodnutí podle odstavce 1 platí směrnice 82/201/EHS.

Článek 14

Ustanovení směrnice Rady 89/662/EHS o veterinárních kontrolách v obchodu uvnitř Společenství s cílem dotvoření vnitřního trhu se použijí zejména ve vztahu k organizaci kontrol prováděných členskými státy určení a k opatřením přijatým na základě kontrol a ve vztahu k ochranným opatřením, která se mají použít.

Článek 15

Pokud to považuje za nezbytné, Komise může po obdržení stanovisek členských států ve Stálém veterinárním výboru navrhnout doporučení, která obsahují zásady pro vhodné výrobní postupy použitelné pro výrobky uvedené v článku 1 v různých fázích výroby a při jejich uvádění na trh.

▼B

Článek 16

1. Až do přijetí právních předpisů Společenství o hygienických pravidlech pro uvedení zvěřiny na trh nadále platí pro použití takového masa v zařízeních uvedených v této směrnici a pro uvedení na trh masných výrobků obsahujících takové maso vnitrostátní předpisy, za dodržení shody s obecnými ustanoveními Smlouvy.

2. Až do doby, kdy bude v rámci právních předpisů Společenství o přísadách sestaven seznam potravin, ke kterým mohou být přidávány přísady schválené pro toto použití, a do stanovení podmínek, za kterých mohou být tyto přísady použity, a případně do stanovení omezení jejich použití podle technologického účelu nadále platí vnitrostátní předpisy a dvoustranné dohody, které existovaly v okamžiku zahájení používánísměrnice 88/658/EHS o omezení používání přísad ve výrobcích uvedených v této směrnici, pokud jsou ve shodě s obecnými ustanoveními Smlouvy a pokud jsou uplatňována na veškerou domácí výrobu a obchodování bez rozdílu.

Do doby sestavení výše uvedeného seznamu platí vnitrostátní předpisy a dvoustranné dohody o použití přísad do výrobků uvedených v této směrnici, pokud jsou ve shodě s obecnými ustanoveními Smlouvy a s platnými právními předpisy Společenství o přísadách.

Článek 17

Postupem podle článku 20 mohou být stanoveny:

— zvláštní podmínky schválení pro zařízení nacházející se ve velkoobchodech a pro balírny,

— předpisy pro označování výrobků z balíren a metody dozoru, které umožní zjistit zařízení původu u použitých surovin,

— na žádost členského státu nebo z podnětu Komise příslušné požadavky v této směrnici, které by platily pro výrobky schválené k uvedení na trh v určitém členském státě, jestliže by složení nebo způsob úpravy těchto výrobků mohl vést k odlišnému výkladu v různých členských státech,

— způsoby kontroly toho, zda obaly uvedené v kapitole VIII bod 1 písm. f) přílohy B jsou správně uzavřeny,

— mikrobiologické normy, včetně plánů pro odběr vzorků a včetně analytických metod pro výrobky uvedené v čl. 7 odst. 2.

Článek 18

1. Aniž by byla dotčena zvláštní ustanovení této směrnice, provede příslušný orgán v případě, kdy existuje podezření na neplnění ustanovení této směrnice, nebo v případě pochybností o způsobilosti výrobků uvedených v článku 1 ke spotřebě veškeré kontroly, které považuje za nutné.

2. Členské státy přijmou vhodná správní nebo trestněprávní opatření k postižení jakéhokoliv porušení této směrnice, a to zejména v případech, kdy je zjištěno, že vystavená osvědčení nebo doklady neodpovídají skutečnému stavu výrobků uvedených v článku 1, že označení výrobků neodpovídá předpisům, že výrobky neprošly kontrolami podle této směrnice nebo že byly použity k jinému než původně zamýšlenému účelu.

Článek 19

Rada pozměňuje přílohy této směrnice kvalifikovanou většinou na návrh Komise, a to zejména s cílem přizpůsobit je technologickému vývoji.

Článek 20

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese věc Stálému veterinárnímu výboru (dále jen ‚výbor') jeho předseda, a to buď z vlastního podnětu, nebo na žádost zástupce některého členského státu.

2. Zástupce Komise předloží návrh opatření, která mají být přijata. Výbor zaujme stanovisko k tomuto návrhu ve lhůtě, kterou může předseda stanovit podle naléhavosti věci. Stanovisko se přijímá většinou 54 hlasů, přičemž hlasům členských států je přidělena váha stanovená v čl. 148 odst. 2 Smlouvy. Předseda nehlasuje.

3. Komise přijme opatření a ihned je provede, jsou-li v souladu se stanoviskem výboru. Pokud však tato opatření nejsou v souladu se stanoviskem výboru nebo pokud výbor žádné stanovisko nezaujme, Komise neprodleně předloží Radě návrh opatření, která mají být přijata. Rada se usnese kvalifikovanou většinou.

Pokud se Rada neusnese ve lhůtě tří měsíců ode dne, kdy jí byl návrh předán, přijme navrhovaná opatření Komise a ihned je provede s výjimkou případů, kdy se Rada proti opatřením vysloví prostou většinou.

▼**B**

Článek 21

Rada do 1. ledna 1993 postupem podle článku 43 Smlouvy rozhodne o zapracování škrobu nebo proteinů živočišného nebo rostlinnéhopůvodu do masných výrobků a o jejich nejvyšším povoleném množství z technologického hlediska.

▼B

PŘÍLOHA A

OBECNÉ PODMÍNKY

KAPITOLA I

Obecné podmínky pro schválení zařízení

Zařízení musejí mít alespoň následující vybavení:

1. pracovní prostory dostatečných rozměrů, aby mohla být práce prováděna v odpovídajících hygienických podmínkách. Budou navrženy a umístěny způsobem, který zabrání kontaminaci surovin a výrobků uvedených v této směrnici;
2. v prostorách, kde se zachází se surovinami, kde jsou suroviny připravovány a zpracovávány a kde jsou vyráběny výrobky uváděné v této směrnici:
   a) pevnou, vodotěsnou podlahu, kterou lze snadno čistit a dezinfikovat a která je položena způsobem umožňujícím odtok vody nebo vybavena zařízením pro odvod vody;
   b) stěny s hladkým povrchem, které lze snadno čistit, jsou trvanlivé a nepropustné, pokryté omyvatelnou vrstvou světlé barvy do výšky alespoň dvou metrů, nebo v případě ledniček a skladovacích prostor alespoň do skladovací výšky;
   c) stropy nebo podhledy, které lze snadno čistit;
   d) dveře z korozivzdorného materiálu, které lze snadno čistit;
   e) vhodnou ventilaci a v nutných případech zařízení pro kvalitní odstraňování vodní páry a výparů;
   f) dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení;
   g) odpovídající počet zařízení s horkou a studenou tekoucí vodou nebo vodou smíšenou na vhodnou teplotu pro mytí a dezinfekci rukou. V pracovních místnostech a na toaletách nesmějí být kohoutky ovládané rukama. Tato zařízení musejí být vybavena čisticími a dezinfekčními prostředky a hygienickými prostředky na sušení rukou;
   h) zařízení pro čištění nářadí, vybavení a nástrojů;
3. v místnostech, kde se skladují suroviny a výrobky spadající pod tuto směrnici, se uplatní stejné podmínky jako v bodě 2, s výjimkou:
   — chladících a mrazících místností, pro které je dostačující snadno čistitelná a dezinfikovatelná podlaha, položená způsobem, který umožňuje odtok vody,
   — mrazících a hluboce mrazících místností, pro které je dostačující vodě a hnilobě odolná podlaha, kterou lze snadno čistit;

   v takovém případě musí být k dispozici dostatečně výkonné mrazící zařízení, aby udrželo suroviny a výrobky při teplotách předepsaných touto směrnicí.

   Použití dřevěných stěn v místnostech uvedených v druhé odrážce nezakládá důvod pro odnětí schválení za podmínky, že byly postaveny před 1. lednem 1983.

   Kapacita skladovacích místností musí být odpovídající pro skladování surovin a výrobků uvedených v této směrnici;
4. vybavení pro hygienickou manipulaci a ochranu surovin a nebalených a nezabalených hotových výrobků během nakládání a vykládání;
5. odpovídající zařízení na ochranu proti škůdcům, jako je hmyz, hlodavci, ptáci atd;
6. nástroje a pracovní vybavení jako jsou bourací stoly, nádoby, dopravní pásy, pilky a nože, které mají přicházet do přímého styku se surovinami, vyrobené z korozivzdorných materiálů, které lze snadno čistit a dezinfikovat;
7. zvláštní vodotěsné korozivzdorné nádoby na ukládání surovin nebo výrobků, které nejsou určené k lidské spotřebě, s víky a uzávěry, které zabrání, aby nepovolané osoby odebíraly jejich obsah, nebo uzamykatelnou místnost pro tyto účely, pokud je to vzhledem k množství těchto surovin nebo výrobků nezbytné nebo pokud nejsou tyto suroviny nebo výrobky na konci každé pracovní fáze odstraňovány nebo likvidovány. Jestliže jsou tyto suroviny nebo výrobky odstraňovány potrubím, musí být toto zařízení vyrobeno a instalováno způsobem, který vyloučí veškeré riziko kontaminace jiných surovin nebo výrobků;
8. vhodné zařízení na čištění a dezinfikování vybavení a nástrojů;

▼B

9. systém odstraňování odpadní vody, který splňuje hygienické požadavky;

10. přívod pouze pitné vody ve smyslu směrnice Rady 80/778/EHS ze dne 15. července 1980 o jakosti vody určené k lidské spotřebě ([1]). Použití jiné než pitné vody je však povoleno ve výjimečných případech pro výrobu páry, v protipožárním systému a v mrazícím zařízení za podmínky, že potrubí instalované za tímto účelem vylučuje použití této vody pro jiné účely a nepředstavuje přímé ani nepřímé nebezpečí kontaminace výrobků. Potrubí s jinou než pitnou vodou musí být jasně odlišeno od potrubí používaného pro pitnou vodu;

11. dostatečný počet šaten s hladkými, vodotěsnými a omyvatelnými stěnami a podlahou, umyvadly a splachovacími toaletami. Toalety nesmějí mít přímé spojení s pracovními prostorami. Umyvadla musejí být vybavena pro mytí rukou a mít hygienické prostředky pro sušení rukou; kohoutky na umyvadlech se nesmějí ovládat rukama;

12. přiměřeně vybavenou uzamykatelnou místnost, určenou výhradně pro kontrolní službu, pokud objem zpracovávaných výrobků vyžaduje její pravidelnou nebo stálou přítomnost;

13. místnost nebo zajištěné místo pro skladování čistících prostředků, dezinfekčních prostředků a podobných látek;

14. místnost nebo skříň pro skladování nástrojů a prostředků pro čištění a údržbu;

15. vhodné vybavení pro čištění a dezinfekci dopravních prostředků. Takové vybavení není však povinné v případě požadavku, aby byly dopravní prostředky čištěny a dezinfikovány v zařízeních úředně schválených příslušným orgánem.

KAPITOLA II

Obecné hygienické podmínky

A. *Obecné hygienické podmínky vztahující se na prostory, vybavení a nástroje*

1. Vybavení a nástroje určené pro práci se surovinami a výrobky, podlahy, stěny a přepážky, stropy nebo podhledy musejí být udržovány v uspokojivém stavu co do čistoty a stupně opravenosti tak, aby nepředstavovaly zdroj kontaminace pro suroviny a výrobky. Voda na čištění nářadí musí mít teplotu nejméně 82 °C.

2. Do zařízení nesmějí vniknout žádná zvířata. V zařízení a na vybavení musejí být systematicky hubeni hlodavci, hmyz a jiní škůdci; látky na hubení hlodavců, insekticidy, dezinfekční prostředky, jakož i jiné potenciálně jedovaté látky musejí být skladovány v uzamykatelných prostorách nebo skříních; jejich používání nesmí představovat žádné nebezpečí kontaminace produktů.

3. Pracovní prostory, nástroje a pracovní vybavení musejí být používány výlučně pro práci s výrobky, pro které bylo uděleno schválení. Avšak mohou být po schválení příslušným orgánem používány současně nebo v jinou dobu pro práci s jinými potravinami vhodnými k lidské spotřebě. Toto omezení se nevztahuje na přepravní vybavení používané v prostorách, kde se nepracuje se surovinami nebo s výrobky spadajícími pod tuto směrnici.

4. Pro všechny účely musí být používána pitná voda ve smyslu směrnice 80/778/EHS. Avšak jako výjimka může být použita jiná než pitná voda pro výrobu páry, protipožární účely nebo pro chlazení zařízení, pod podmínkou, že potrubí instalované pro tento účel vylučuje použití takové vody pro jiné účely a nepředstavuje žádné riziko kontaminace surovin nebo výrobků.

5. Čistící prostředky, dezinfekční prostředky a podobné látky musejí být schváleny příslušným orgánem a používány způsobem, který vylučuje nepříznivý vliv na stroje, vybavení, suroviny a výrobky.

   Jejich použití musí být následováno důkladným opláchnutím takových nástrojů nebo vybavení pitnou vodou. Prostředky určené pro údržbu a čištění musejí být uloženy v místnosti uvedené v kapitole I odst. 14.

6. Je zakázáno používání pilin nebo jiného podobného materiálu k posypávání podlah pracovních místností a skladů pro suroviny a výrobky uvedené v této směrnici.

([1]) Úř. věst. L 229, 30.8.1980, s. 11.

▼B

B. *Obecné hygienické podmínky vztahující se na pracovníky*

1. Od pracovníků je vyžadována naprostá čistota. Zvláště:

   a) pracovníci musejí nosit vhodný čistý pracovní oděv a pokrývku hlavy, která zcela pokrývá vlasy. To se vztahuje zejména na osoby, které zacházejí s nechráněnými, nebalenými surovinami a výrobky;

   b) od pracovníků určených k manipulaci se surovinami a k výrobě surovin a výrobků musí být vyžadováno, aby si myli ruce alespoň po každém ukončení pracovní operace a/nebo po jejich znečištění; zranění na rukou musejí být zakryta nepropustným obvazem;

   c) je zakázáno kouření, plivání, požívání potravin a nápojů v místnostech, ve kterých jsou zpracovávány nebo skladovány suroviny nebo výrobky.

2. Zaměstnavatel přijme veškerá příslušná opatření, aby zabránil osobám, které mohou přenášet nákazu na suroviny a výrobky, v zacházení s nimi, dokud nebude prokázáno, že tak uvedené osoby mohou činit bez rizika.

   Při přijetí do zaměstnaneckého poměru bude po každé osobě pracující a zacházející se surovinami nebo výrobky požadováno, aby lékařským osvědčením prokázala, že neexistují překážky takového zaměstnání. Zdravotní dohled nad takovými osobami se bude řídit vnitrostátními právními předpisy platnými v dotčeném členském státě nebo v případě třetí země zvláštními zárukami, které budou určeny podle postupu uvedeného v článku 20.

▼B

PŘÍLOHA B

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO MASNÉ VÝROBKY

KAPITOLA I

Zvláštní podmínky pro schválení zařízení vyrábějících masné výrobky

1. Zařízení, která vyrábějí masné výrobky, manipulují s nimi nebo je balí, musejí, kromě obecných požadavků stanovených v příloze A kapitole 1, mít alespoň:

   a) vhodné místnosti, dostatečně velké pro oddělené skladování

      i) chlazených nebo mražených surovin a

      ii) masných výrobků při pokojové teplotě nebo, kde je to vhodné v závislosti na povaze výrobku, chlazených nebo mražených výrobků;

      přičemž se rozumí, že suroviny, masné výrobky a jiné výrobky živočišného původu nebalené do dalšího obalu musejí být skladovány odděleně od surovin a výrobků balených do dalšího obalu;

   b) jednu nebo více vhodných místností, dostatečně velkých pro výrobu a balení masných výrobků do prvního obalu. Obojí může být prováděno ve stejné místnosti, pokud obě činnosti tvoří jeden výrobní cyklus a splňují požadavky této směrnice a pokud je zaručena bezpečnost surovin a výrobků a umožňují to rozvržení a rozměry místnosti;

   c) místnost nebo zabezpečené místo pro skladování určitých látek jako jsou potravinové přísady;

   d) s výjimkou případů, kdy jsou splněny podmínky stanovené pro další balení v kapitole V bodě 3, místnost pro další balení výrobků a jejich expedici;

   e) místnost pro skladování balících materiálů;

   f) místnost pro čištění vybavení a nástrojů, jako jsou háky a nádoby.

2. V závislosti na druhu dotčeného výrobku musejí mít zařízení:

   a) místnost nebo, pokud nehrozí nebezpečí kontaminace, prostor pro odstraňování vnějších obalů;

   b) místnost nebo, pokud nehrozí nebezpečí kontaminace, prostor pro rozmrazování surovin;

   c) bourací místnost;

   d) místnost nebo vybavení pro sušení nebo zrání;

   e) místnost nebo vybavení pro uzení;

   f) místnost pro odsolování, namáčení a jiný způsob zpracování, zejména přírodních střívek, pokud tyto suroviny již neprošly takovou operací v zařízení původu;

   g) místnost pro předběžné čištění surovin potřebných pro výrobu masných výrobků;

   h) místnost pro solení, v nezbytných případech vybavenou klimatizací pro udržení teploty stanovené v kapitole II odst. 4;

   i) je-li to nutné, místnost pro předběžné čištění masných výrobků, které mají být plátkovány nebo porcovány a baleny do prvního obalu;

   j) místnost, v nezbytných případech vybavenou klimatizací, pro plátkování nebo porcování a balení masných výrobků určených pro prodej v balené formě;

   k) zvláštní místnosti podle přílohy C, pokud tam uvedené výrobky jsou vyráběny v zařízeních, kterých se týká tato kapitola;

   l) pokud jsou splněny podmínky stanovené v bodě 1 písm. b), může být po souhlasu příslušného orgánu rozhodnuto, že některé z těchto činností mohou být prováděny v téže místnosti.

      Pokud nejsou splněny podmínky stanovené v bodě 1 písm. b), musejí být činnosti, které mohou představovat zdravotní riziko pro určité výrobky vyráběné souběžně, a činnosti spojené s nadměrným vznikem tepla prováděny v oddělených místnostech.

▼B

KAPITOLA II

Zvláštní hygienické podmínky pro zařízení vyrábějící masné výrobky

1. Místnosti používané pro skladování nebo práci s jinými potravinami, než je maso a masné výrobky, které mají sloužit k výrobě masných výrobků, musí podléhat obecným hygienickým předpisům stanoveným v této směrnici.

2. Suroviny a přísady, které mají sloužit k výrobě masných výrobků, stejně jako samotné výrobky, výrobky živočišného původu a jejich obaly nesmějí přijít do přímého styku se zemí a musí s nimi být nakládáno za podmínek, které vylučují jakékoliv nebezpečí kontaminace. Musí být vynaložena péče zajišťující, že nedojde ke kontaktu mezi surovinami a hotovými výrobky.

3. Použití dřeva je povoleno v místnostech, ve kterých jsou masné výrobky uzeny, nakládány, marinovány, skladovány nebo expedovány, pokud je jeho použití důležité z technických důvodů a za podmínky, že nepředstavuje riziko kontaminace výrobků. Dřevěné palety mohou být vneseny do těchto místností výlučně za účelem převozu baleného masa nebo masných výrobků a pro žádné jiné účely. Dále může být schváleno použití pozinkovaného kovu pro sušení šunek a klobás, za podmínky že kovy nejsou zkorodovány a nepřijdou do styku s masnými výrobky.

4. Teplota v místnostech nebo v částech místností, kde je prováděna práce s masem, s mletým masem používaným jako surovina, masnými výrobky a masnými přípravky, musí zajišťovat hygienu výroby; v nutných případech musejí být takové místnosti nebo části místnosti vybaveny klimatizací.

   V průběhu bourání, plátkování a nakládání musejí být místnosti pro bourání a nakládání udržovány při teplotě nepřesahující 12 °C, s výjimkou zařízení uvedených v článku 9.

   Avšak v případě jiných zařízení může příslušný orgán udělit výjimku z tohoto požadavku, pokud považuje takovou výjimku za odůvodněnou vzhledem k technologii používané při výrobě masného výrobku.

KAPITOLA III

Požadavky na suroviny používané pro výrobu masných výrobků

1. Maso, které má být použito pro výrobu masných výrobků, musí:

   — pocházet ze zařízení schváleného v souladu se směrnicemi uvedenými v článku 2 písm. d) a převezeno za uspokojivých hygienických podmínek v souladu s uvedenými směrnicemi,

   — od okamžiku příchodu do zpracovatelského zařízení až do okamžiku jeho použití být uchováváno v souladu s požadavky směrnic uvedených v článku 2 písm. d).

   Avšak do 31. prosince 1995 může být maso získané ze zařízení, jimž byla udělena výjimka podle směrnice 91/498/EHS, přechováváno ve schválených zařízeních. Do uvedeného data může být maso, které nesplňuje podmínky stanovené ve směrnicích uvedených v článku 2 písm. d), přechováváno ve schválených zařízeních, pouze pokud je skladováno v oddělených místech; nesmí být používáno ve stejných místech a/nebo ve stejnou dobu jako maso, které splňuje tyto podmínky. Masné výrobky vyrobené z takového masa musejí nést vnitrostátní označení.

2. Mleté maso a masné přípravky, pokud nejsou vyráběny ve výrobní místnosti uvedené v kapitole I bod 1 písm. b), musí:

   — pocházet ze zařízení schváleného v souladu se směrnicí 88/657/EHS a být převezeny za uspokojivých hygienických podmínek v souladu s uvedenou směrnicí,

   — od okamžiku příchodu do zpracovatelského zařízení do okamžiku jejich použití být uchovávány v souladu s požadavky směrnice 88/657/EHS.

3. Zahrnutí rybích výrobků do výroby masných výrobků je povoleno, pokud tyto výrobky splňují požadavky směrnice 91/493/EHS.

KAPITOLA IV

Dohled nad výrobou

1. Zařízení podléhá dohledu příslušného orgánu, který musí zajistit plnění požadavků této směrnice, a zejména:

▼B

a) kontrolovat:

i) čistotu prostor a vybavení a hygienu pracovníků;

ii) účinnost kontrol prováděných zařízením v souladu s článkem 7, zejména prostřednictvím zkoumání výsledků a odebírání vzorků;

iii) mikrobiologické a hygienické podmínky výrobků živočišného původu;

iv) účinnost konzervace masných výrobků;

v) hermeticky uzavřené obaly pomocí namátkové kontroly;

vi) správné označování zdravotní nezávadnosti masných výrobků a označování výrobků nevhodných k lidské spotřebě, jakož i manipulaci s nimi;

vii) skladovací a přepravní podmínky;

b) odebírat vzorky pro laboratorní testy;

c) provádět jiné kontroly, které považuje za nezbytné pro zajištění plnění této směrnice;

d) zjišťovat prostřednictvím vhodných kontrol, zda byl masný výrobek vyroben z masa, do něhož byly přidány jiné potraviny, přísady nebo koření, a dále zjišťovat, zda odpovídá výrobním kritériím stanoveným výrobcem, a zejména zda složení výrobku pravdivě odpovídá údajům na nálepce, zejména v případech použití prodejních popisů podle kapitoly V odst. 4.

2. Příslušný orgán musí mít vždy volný přístup do všech chladných skladovacích prostor a všech výrobních prostor za účelem kontroly přesného dodržování těchto ustanovení.

KAPITOLA V

První balení a další balení a označování nálepkami

1. První balení a další balení a označování nálepkami musejí probíhat za uspokojivých hygienických podmínek v místnostech k tomu určených.

Aniž je dotčena směrnice Rady 89/109/EHS ze dne 21. prosince 1988 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se materiálů a předmětů, které přicházejí do styku s potravinami [1], musí první balení a další balení splňovat hygienické předpisy a musí být dostatečně pevné, aby účinně chránilo masné výrobky.

2. První balení a další balení nesmí být pro masné výrobky používáno opětovně, s výjimkou určitých zvláštních typů obalů jako jsou kameninové, skleněné nebo plastové obaly, které mohou být opětovně použity po důkladném vyčištění a dezinfekci.

3. Výroba masných výrobků a jejich další balení mohou probíhat ve stejné místnosti, pokud další balení odpovídá popisu v bodě 2 nebo za následujících podmínek:

a) místnost musí být dostatečně velká a vybavena tak, aby byla zajištěna hygiena činností;

b) obaly pro první balení a další balení musejí být ihned po vyrobení uzavřeny do neprodyšného ochranného obalu; tento obal musí být chráněn proti poškození během převozu do zařízení a obaly musejí být skladovány za hygienických podmínek v místnosti k tomu určené;

c) místnosti pro skladování balícího materiálu musejí být prosty prachu a škůdců a nesmějí mít atmosférické spojení s místnostmi obsahujícími látky, které mohou kontaminovat maso, mleté maso, masné přípravky nebo masné výrobky. Obaly nesmějí být uloženy přímo na podlaze;

d) obaly pro další balení musejí být za hygienických podmínek sestaveny předtím, než jsou vneseny do místnosti. Výjimka z tohoto požadavku může být udělena v případě automatického sestavování obalů pro další balení, za podmínky že neexistuje nebezpečí kontaminace masných výrobků;

e) obaly pro další balení musejí být vneseny do místnosti za hygienických podmínek a bez prodlení použity. Nesmějí se jich dotýkat pracovníci manipulující s nezabaleným masem, mletým masem, masnými přípravky nebo masnými výrobky;

f) masné výrobky musejí být umístěny do skladů určených k tomu účelu bezprostředně po dalším balení;

[1] Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 38.

▼B

4. Kromě požadavků směrnice Rady 79/112/EHS ze dne 18. prosince 1978 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin určených konečnému spotřebiteli, jejich nabízení k prodeji a související reklamy ([1]) musejí být na obalu nebo nálepce masného výrobku viditelně a čitelně vyznačeny následující údaje ([2]):

   — druh zvířete, ze kterého byl výrobek získán, pokud to není jasné z prodejního popisu výrobku nebo ze seznamu přísad v souladu se směrnicí 79/112/EHS,

   — odkaz umožňující určení množství výrobků získaných za technologicky podobných podmínek a představujících stejné riziko,

   — datum výroby na vnějších obalech, které nejsou určeny pro konečného spotřebitele,

   — prodejní popis následovaný odkazem na vnitrostátní normu nebo právní předpis ([3]), které ho povolují,

   — pokud právní předpisy členského státu povolují používání proteinů nebo škrobu, odkaz na takové použití ve spojitosti s prodejním popisem odlišným od popisu, který je povolen v souladu s článkem 21.

KAPITOLA VI

Označení zdravotní nezávadnosti

1. Masné výrobky musejí nést označení zdravotní nezávadnosti. Označení musí být provedeno v zařízení nebo v balírně na snadno viditelném místě v průběhu nebo bezprostředně po výrobě. Označení musí být čitelné, nesmazatelné a jeho znaky musejí být snadno rozlišitelné. Označení zdravotní nezávadnosti může být umístěno na výrobek nebo na první obal, pokud je masný výrobek balen jednotlivě, nebo na nálepku připevněnou k takovému balení v souladu s bodem 4 písm. b). Avšak, pokud je masný výrobek balen a zabalen jednotlivě, je dostačující, aby bylo označení umístěno na další balení.

2. Pokud jsou masné výrobky označené v souladu s bodem 1 následně baleny do dalšího obalu, musí být označení zdravotní nezávadnosti umístěno také na další balení.

3. Odchylně od bodů 1 a 2 není označení zdravotní nezávadnosti masných výrobků v zásilkách umístěných na paletách určených k dalšímu zpracování nebo k dalšímu balení ve schváleném zařízení nezbytné, za podmínky že:

   — uvedené zásilky obsahující masné výrobky nesou na svém vnějším povrchu označení zdravotní nezávadnosti v souladu s bodem 4 písm. a),

   — cílové zařízení vede oddělené záznamy o množství, druhu a původu masných výrobků, které obdrží v souladu s tímto bodem,

   — místo určení a zamýšlené použití masných výrobků jsou zřetelně vyznačeny na povrchu vnějšího obalu, s výjimkou případu, kdy je tento obal průhledný.

   Avšak pokud je zásilka výrobků balených v prvním obalu uložena v průhledném obalu, není nutné opatřovat označením zdravotní nezávadnosti celé balení, pokud je přes vnější obal zřetelně viditelné označení zdravotní nezávadnosti na výrobcích v prvním obalu.

4. a) Označení zdravotní nezávadnosti musí mít oválný tvar, v němž jsou uvedeny následující údaje:

      i) buď:

         — nahoře: počáteční písmeno nebo písmena odesílající země tiskacími velkými písmeny, tj.:

([1]) Úř. věst. L 33, 8.2.1979, s. 1. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 89/395/EHS (Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 17).

([2]) Tyto údaje musejí doprovázet masný výrobek až do závěrečné fáze spotřeby, s výjimkou případu uvedeného ve třetí odrážce.

([3]) Slova ‚vnitrostátní norma nebo právní předpis' znamenají:
   a) podmínky výroby nebo přípravy schválené podle vnitrostátního práva;
   b) zvláštní předpisy vnitrostátního práva ukládající zvláštní omezení pro výrobu nebo přípravu určitých výrobků;
   c) veškeré prodejní popisy, které jsou, pokud pro jejich omezení neexistují vnitrostátní normy, povoleny právními předpisy členského státu, nebo prodejní popisy, které jsou v členském státě zavedené.

▼B

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I – L — NL — P — UK, po kterém následuje číslo schválení zařízení nebo, v souladu s ustanoveními přijatými podle čl. 17 druhé odrážky, balírny, v nutných případech doplněné číselným kódem určujícím druh produktu, pro nějž je zařízení schváleno,

— dole: jedna z těchto zkratek: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

ii) nebo:

— nahoře: jméno odesílající země uvedené velkými písmeny,

— uprostřed: číslo schválení zařízení nebo, v souladu s ustanoveními přijatými podle čl. 17 druhé odrážky, balírny, v nutných případech doplněné číselným kódem určujícím druh produktu, pro nějž je zařízení schváleno,

— dole: jedna z těchto zkratek: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

b) označení zdravotní nezávadnosti může být naneseno na výrobek, první balení nebo další balení pomocí inkoustového razítka nebo vypálením, případně může být vytištěno nebo naneseno na nálepku. Pokud je použito na další balení, musí být zničeno při otevření tohoto obalu. Nezničení označení může být tolerováno pouze tehdy, pokud je otevřením vnější obal beztak zničen. V případě hermeticky uzavřených vnějších obalů musí být označení nesmazatelně naneseno na víčko nebo na nádobu;

c) označení zdravotní nezávadnosti se může rovněž skládat z neodstranitelné destičky z odolného materiálu, která odpovídá všem hygienickým požadavkům a obsahuje údaje určené v písmenu a).

KAPITOLA VII

Skladování a doprava

1. Masné výrobky musejí být skladovány v místnostech uvedených v příloze B kapitole I bodu 1 písm. a).

   Avšak masné výrobky skladovatelné při pokojové teplotě mohou být skladovány ve skladech s pevnou konstrukcí, které lze snadno čistit a dezinfikovat a které byly schváleny příslušným orgánem.

2. Masné výrobky, pro které jsou stanoveny určité skladovací teploty v souladu s čl. 7 odst. 2, musejí být skladovány při těchto teplotách.

3. Masné výrobky musejí být odesílány tak, aby byly při převozu chráněny před čímkoliv, co by je mohlo kontaminovat nebo co by je mohlo nepříznivě ovlivnit. Za tímto účelem bude brána v úvahu délka cesty, použité dopravní prostředky a povětrnostní podmínky.

4. Pokud to výrobky vyžadují, musejí být masné výrobky převáženy ve vozidlech vybavených tak, aby bylo zajištěno, že budou převáženy při vyžadované teplotě, a zejména že teploty určené v souladu s čl. 7 odst. 2 nebudou překročeny.

KAPITOLA VIII

Zvláštní podmínky pro pasterizované nebo sterilizované výrobky v hermeticky uzavřených obalech

A. Kromě podmínek stanovených v příloze A, zařízení vyrábějící pasterizované nebo sterilizované produkty v hermeticky uzavřených obalech

1. musí mít:

a) zařízení pro hygienickou dopravu prázdných plechovek do výrobní místnosti;

b) vybavení umožňující důkladné vyčištění plechovek bezprostředně před plněním;

c) vybavení pro umytí obalů pitnou vodou, která je dostatečně teplá, aby odstranila tuk poté, co byly obaly hermeticky uzavřeny, a před jejich tepelným ošetřením v autoklávu;

d) vhodnou místnost, prostor nebo zařízení pro chlazení a sušení nádob poté, co byly tepelně ošetřeny;

e) zařízení pro inkubaci vzorků odebraných z masných výrobků balených do hermeticky uzavřených obalů;

▼B

f) odpovídající zařízení pro kontrolu, zda jsou obaly hermeticky uzavřeny a zda nejsou poškozeny;

2. musí zajistit, aby:

a) hermeticky uzavřené obaly byly odstraněny ze zařízení pro tepelné ošetření za teploty dostatečně vysoké pro rychlé odpaření vlhkosti a aby nedošlo k dotyku lidskou rukou až do okamžiku, kdy jsou úplně suché;

b) obaly, které jeví výskyt plynu, prošly dalším přezkoumáním;

c) teploměry na zařízení pro tepelné zpracování byly kontrolovány pomocí kalibrovaných teploměrů;

d) obaly byly:

— vyřazeny, pokud jsou poškozeny nebo nesprávně vyrobeny,

— vyřazeny nebo vyčištěny, pokud jsou znečištěné, a v případě plechovek důkladně vyčištěny bezprostředně před plněním pomocí čistícího vybavení podle bodu 1 písm. b); není povoleno používání netekoucí vody,

— v nutných případech sušeny po dostatečně dlouhou dobu po vyčištění a před plněním,

— pomocí zařízení uvedeného v bodu 1 písm. c) v nutných případech umyty pitnou vodou, která je dostatečně teplá, aby odstranila tuk, poté co byly obaly hermeticky uzavřeny a před jejich tepelným ošetřením v autoklávu,

— po zahřátí ochlazeny ve vodě, která splňuje požadavky oddílu B páté odrážky,

— před i po tepelném zpracování je s nimi nakládáno způsobem, který vylučuje poškození nebo kontaminaci.

B. Provozovatel nebo vedoucí zařízení vyrábějícího masné výrobky v hermeticky uzavřených obalech musí rovněž pomocí odebírání vzorků kontrolovat, že:

— je používán postup určený pro masné výrobky skladované za pokojové teploty, jehož výsledek v Fc hodnotách se rovná nebo překračuje hodnotu 3,00, pokud nebylo stejné stability výrobků dosaženo naložením do soli, nebo se pro výrobek užívá postupu tepelného zpracování odpovídajícího alespoň pasterizaci, kdy byly paramenty schváleny příslušným orgánem,

— prázdné obaly splňují výrobní normy,

— kontroly denních výstupů jsou prováděny v předem určených intervalech, aby se zajistila účinnost uzavření. Za tímto účelem musí být k dispozici vhodné vybavení pro vyšetřování kolmých částí švů na uzavřených obalech,

— jsou prováděny nezbytné kontroly, které zejména používají kontrolní značkovače, aby se zajistilo, že obaly prošly odpovídajícím tepelným zpracováním,

— jsou prováděny nezbytné kontroly, aby se zajistilo, že voda používaná k chlazení obsahuje po použití zbytkové množství chlóru. Pokud však voda splňuje požadavky směrnice 80/778/EHS, mohou členské státy udělit z tohoto požadavku výjimku,

— jsou na konzervovaném mase v hermeticky uzavřených obalech, které prošly tepelným zpracováním, prováděny sedmidenní inkubační testy při teplotě 37 °C nebo desetidenní inkubační testy při teplotě 35 °C,

— pasterizované výrobky v hermeticky uzavřených obalech splňují kritéria uznaná příslušným orgánem.

C. Příslušný orgán může povolit přidávání určitých látek do vody používané při osekávání za účelem zabránění korozi plechovek a změkčení a dezinfekci vody. Seznam takových látek bude navržen v souladu s postupem uvedeným v článku 20.

Příslušný orgán může povolit opakované použití téže vody pro chlazení tepelně zpracovaných obalů. Taková voda musí být vyčištěna a zároveň být ošetřena chlórem nebo jiným způsobem schváleným v souladu s postupem uvedeným v článku 20. Cílem takového ošetření je, aby znovu používaná voda splňovala normy stanovené v příloze I oddílu E směrnice 80/778/EHS, aby nemohla kontaminovat výrobky a nepředstavovala nebezpečí pro lidské zdraví.

Znovu používaná voda musí obíhat v uzavřeném okruhu tak, aby nemohla být použita pro jiné účely.

Pokud neexistuje nebezpečí kontaminace, může být voda užívaná pro chlazení obalů a voda z autoklávu použita na konci pracovní směny na čištění podlah.

▼B

KAPITOLA IX

Zvláštní podmínky pro hotová masná jídla

Kromě obecných podmínek v příloze A a v kapitolách I, II a III této přílohy:

1. zařízení vyrábějící hotová jídla musejí mít samostatnou místnost pro výrobu a balení hotových jídel; pokud je s masnými výrobky a masem pracováno v odlišnou dobu, samostatná místnost není vyžadována za podmínky, že jsou místnosti užívané pro tyto činnosti vyčištěné a dezinfikované mezi použitím pro každý druh výrobku;
2. a) masný výrobek obsažený v hotovém jídle musí, jakmile je uvařen:
   i) buď být bezodkladně smíchán s ostatními přísadami; v takovém případě musí být snížena na minimum doba, kdy má masný výrobek teplotu mezi 10 a 63 °C;
   ii) nebo být zchlazen na 10 °C nebo méně před tím, než je smíchán s ostatními přísadami;
   b) masný výrobek a hotové jídlo musejí být zchlazeny na vnitřní teplotu 10 °C nebo méně do nejvýše dvou hodin po ukončení vaření a na skladovací teplotu musejí být zchlazeny v nekratší možné době. Za předpokladu, že je zaručena bezpečnost konečného výrobku, může příslušný orgán povolit zařízení, aby se odchýlilo od dvouhodinové lhůty, pokud je delší lhůta odůvodněna použitou technologií výroby;
   c) ve vhodných případech musí být hotové jídlo zmraženo nebo rychle zmraženo bezprostředně po ochlazení;
3. označování hotového jídla nálepkami musí vyhovovat směrnici 79/112/EHS. Pro účely této směrnice musí seznam přísad obsahovat určení živočišného druhu.

   Kromě již blíže stanovených údajů má hotové jídlo nést velmi jasně vyznačené datum výroby na jednom z vnějších povrchů balení;
4. musí být vedeny záznamy o výsledcích různých kontrol prováděných provozovatelem nebo vedoucím, aby mohly být předloženy po obdržení žádosti od příslušného orgánu, a to alespoň za minimální období určené příslušným orgánem v závislosti na trvanlivosti dotčeného výrobku.

▼B

PŘÍLOHA C

ZVLÁŠTNÍ HYGIENICKÉ NORMY PRO VÝROBU JINÝCH VÝROBKŮ ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

KAPITOLA I

Obecné podmínky

Prostory mohou být užívány pro výrobu výrobků, které nejsou určeny k lidské spotřebě, pouze za následujících podmínek:

a) suroviny nevhodné k lidské spotřebě musejí být skladovány v úplně oddělené místnosti nebo nákladišti;

b) musejí být zpracovávány v oddělených místnostech při užití odlišných zařízení a vybavení, s výjimkou případů, kdy zpracování probíhá v úplně uzavřených zařízeních nebo s vybavením používaným výlučně pro tyto účely;

c) konečné výrobky z těchto surovin musejí být skladovány v jiné místnosti nebo v oddělených zásobnících, které jsou vhodně označeny, a nesmějí být používány pro výrobky určené k lidské spotřebě.

KAPITOLA II

Zvláštní podmínky pro vyškvařené živočišné tuky, škvarky a vedlejší produkty škvaření

Kromě podmínek v příloze A se použijí následující podmínky:

A. *Normy vztahující se na zařízení shromažďující nebo zpracovávající suroviny*

1. Střediska pro shromažďování surovin a jejich další přepravu do zpracovatelských zařízení musejí být vybavena chlazenými sklady, které mohou skladovat suroviny při teplotě 7 °C nebo méně, pokud nejsou suroviny shromážděny a zpracovány ve lhůtách stanovených v oddílu B bodě 3 písm. b) a c).

2. Zpracovávající zařízení musejí mít alespoň:

   a) chlazené sklady, pokud nejsou suroviny shromážděny a zpracovány ve lhůtách stanovených v oddílu B bodě 3 písm. b);

   b) místnost nebo místo pro příjem surovin;

   c) vybavení usnadňující vizuální kontrolu surovin;

   d) ve vhodných případech vybavení na drcení surovin;

   e) vybavení na zpracování surovin teplem, tlakem nebo jinou vhodnou metodou;

   f) nádoby nebo nádrže, ve kterých může být uchováván tuk v tekutém skupenství;

   g) přístroje pro plastifikaci nebo krystalizaci tuku k usnadnění výroby a balení pro trh, pokud zařízení neexpeduje pouze tekutý vyškvařený živočišný tuk;

   h) místnost pro expedici, pokud zařízení neexpeduje pouze rozpuštěný živočišný tuk v cisternách;

   i) vodotěsné nádoby pro odstranění surovin nevhodných k lidské spotřebě;

   j) v potřebných případech vhodné vybavení pro výrobu výrobků skládajících se z vyškvařeného živočišného tuku smíšeného s jinými potravinami a/nebo kořením;

   k) pokud jsou škvarky určeny k lidské spotřebě, vhodné vybavení zajišťující hygienický sběr, balení a skladování za podmínek stanovených v oddílu B bodě 9.

B. *Dodatečné hygienické požadavky týkající se výroby vyškvařeného živočišného tuku, škvarků a vedlejších produktů škvaření*

1. Suroviny musejí pocházet ze zvířat, která byla při vyšetření před porážkou i po porážce shledána vhodnými k lidské spotřebě.

2. Suroviny se musejí skládat z tukových tkání nebo kostí, které byly shledány vhodnými k lidské spotřebě a které jsou v rozumné míře zbaveny krve a nečistot. Nesmějí vykazovat známky rozkladu a musejí být získány za hygienických podmínek.

▼B

3. a) Pro výrobu vyškvařeného živočišného tuku mohou být použity pouze tukové tkáně nebo kosti shromážděné na jatkách nebo v zařízeních zpracovávajících maso. Suroviny musejí být převáženy a skladovány až do okamžiku zpracování za hygienických podmínek a při vnitřní teplotě nepřesahující 7 °C;

   b) odchylně od písmene a) mohou být suroviny skladovány a převáženy nechlazené za podmínky, že budou zpracovány do dvanácti hodin po dni, kdy byly získány;

   c) odchylně od písmene a) mohou být použity pro výrobu vyškvařeného živočišného tuku suroviny shromážděné v maloobchodech nebo v prostorách připojených k prodejním místům, kde je porcování a skladování masa nebo drůbežího masa prováděno výlučně s cílem přímého zásobování konečného zákazníka, a to za podmínky, že jsou suroviny uchovávány ve vyhovujících hygienických podmínkách a řádně baleny. Pokud jsou suroviny shromažďovány každodenně, musejí být splněny požadavky na teplotu stanovené v písmenech a) a b). Pokud nejsou suroviny shromažďovány každodenně, musejí být ihned po shromáždění zmraženy.

4. Vozidla a nádoby pro shromažďování a přepravu surovin musejí mít hladký vnitřní povrch, který lze snadno mýt, čistit a dezinfikovat, a vozidla musejí být přiměřeně zakryta. Mrazící vozidla musejí být navržena tak, aby bylo možno udržovat požadovanou teplotu během celého převozu.

5. Před zpracováním musejí být suroviny prohlédnuty na přítomnost materiálu nevhodného k lidské spotřebě nebo cizorodých látek. Pokud jsou přítomny, musí být odstraněny.

6. Surovina musí být vyškvařena teplem, tlakem nebo jinou vhodnou metodou, po které bude následovat oddělení tuku pomocí stáčení, odstředění, filtrace nebo jinou vhodnou metodou. Je zakázáno používání rozpouštědel.

7. Pokud tuk splňuje normy stanovené v bodě 8, může být vyškvařený živočišný tuk, který je vyroben v souladu s body 1, 2, 3, 5 a 6 a který je určen pro výrobu surovin, rafinován ve stejném nebo jiném zařízení, aby se zlepšily jeho fyzikální a chemické vlastnosti.

8. Podle druhu musí vyškvařený živočišný tuk splňovat následující normy:

	Skot			Prasata		Jiné živočišné tuky	
	Jedlý lůj		Lůj pro rafinaci	Jedlé sádlo (2)	Sádlo pro rafinaci	Jedlé	Pro rafinaci
	Premier jus (1)	Ostatní					
Maximální obsah m/m % kyseliny olejové	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,0
Maximální obsah peroxidu	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Vlhkost a nečistoty	nanejvýš 0,5 %						
Vůně, chuť, barva	běžné						

(1) Vyškvařený živočišný tuk získaný nízkoteplotním škvařením čerstvého masa ze srdce, předstěry, ledvin a mesentery skotu a tuk z bouráren.
(2) Čerstvý tuk získaný škvařením tkání prasat.

9. Škvarky určené k lidské spotřebě musejí být skladovány:

   i) při vyškvaření za teploty nepřesahující 70 °C, při teplotě nižší než 7 °C po dobu nepřesahující 24 hodin nebo při teplotě -18 °C nebo nižší;

   ii) při vyškvaření za teploty přesahující 70 °C a při obsahu vlhkosti 10 % (m/m) nebo více:

      — při teplotě nižší než 7 °C po dobu nepřesahující 48 hodin nebo při jiném poměru teploty a času poskytujícím stejné záruky,

      — při teplotě -18 °C nebo nižší;

   iii) při vyškvaření za teploty přesahující 70 °C a při obsahu vlhkosti menším než 10 % (m/m) bez zvláštních požadavků.

▼B

KAPITOLA III

Zvláštní podmínky pro žaludky, měchýře a střeva

Kromě podmínek v příloze A a kapitolách I, II a III přílohy B, musejí zařízení zpracovávající žaludky, měchýře a střeva splňovat následující podmínky:

1. prostory, přístroje a nástroje musejí být používány výhradně na práci s dotčenými výrobky; musí existovat jasné rozlišení mezi čistými a nečistými úseky;
2. je zakázáno používání dřeva; avšak je povoleno používání dřevěných palet pro převoz obalů dotčených výrobků;
3. prostory musejí být vybaveny pro skladování balících materiálů;
4. první balení a další balení musí probíhat za hygienických podmínek v místnosti nebo na místě k tomu určeném;
5. výrobky, které nemohou být uchovávány při pokojové teplotě, musejí být až do jejich odeslání skladovány v prostorách k tomu určených;

   Zejména výrobky, které nejsou nasolené nebo sušené musejí být uchovány při teplotě nepřesahující 3 °C;
6. Suroviny musejí být převáženy z jatek původu do zařízení za uspokojivých hygienických podmínek a ve vhodných případech vzhledem k době mezi porážkou a shromážděním suroviny zmražené. Vozidla a nádoby pro převoz takových materiálů musejí mít hladký vnitřní povrch, který lze snadno mýt, čistit a dezinfikovat. Mrazící vozidla musejí být navržena tak, aby bylo možno udržet požadovanou teplotu po celou dobu převozu.

▼B

PŘÍLOHA D

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI PRO MASNÉ VÝROBKY (1)

Číslo (2) .....

Země vývozu: .....

Ministerstvo: .....

Příslušné oddělení: .....

Odkaz (2): .....

I. **Označení masného výrobku**

Výrobek je vyroben z masa z: .....
(druh zvířete)

Charakter výrobku (3): .....

Způsob dalšího balení: .....

Počet jednotlivých položek v balení: .....

Skladovací a přepravní teplota (3): .....

Maximální délka skladování (4): .....

Čistá hmotnost: .....

II. **Původ masného výrobku**

Adresa(y) a schvalovací číslo(a) schváleného zpracovatelského zařízení: .....

.....

.....

Pokud je nutná:

Adresa(y) a schvalovací číslo(a) schválených chlazených skladů: .....

.....

.....

.....

III. **Místo určení masného výrobku**

Masné výrobky jsou zasílány

z: .....
(místo odeslání)

do: .....
(země určení)

následujícími dopravními prostředky (5): .....

Jméno a adresa odesílatele: .....

.....

Jméno a adresa příjemce: .....

.....

(1) Ve smyslu čl. 2 směrnice 77/99/EHS.
(2) Nepovinné.
(3) Uveďte jakékoliv ionizující ozáření z lékařských důvodů.
(4) Vyplňte, pokud je určena v souladu se čl. 7 směrnice 77/99/EHS.
(5) Uveďte číslo nebo registrační číslo (železniční vagóny a nákladní automobily), číslo letu (letadlo) nebo jméno (lod).

▼B

IV. **Osvědčení o zdravotní nezávadnosti**

Já, níže podepsaný, potvrzuji, že výše popsané masné výrobky:

a) byly vyrobeny z čerstvého masa nebo masných výrobků za zvláštních podmínek stanovených směrnicí 77/99/EHS (1);

b) byly vyrobeny z masa pocházejícího z jiných živočišných druhů, než které jsou uvedeny v čl. 2 písm. d) směrnice 77/99/EHS (1);

c) jsou určeny pro Řeckou republiku (1).

V. **V případě nutnosti:**

V případě vykládky nebo překládky ve schváleném zařízení nebo schváleném chladícím skladu, uveďte:

a) místo vykládky a překládky (adresa a číslo schválení):

.....

.....

.....

b) dopravní prostředek (2):

.....

.....

V....., dne .....
(místo) (datum)

Razítko

.....
(podpis příslušného orgánu)
(jméno velkými písmeny)

(1) Nehodící se škrtněte.

(2) Uveďte číslo nebo registrační číslo (železniční vagóny a nákladní automobily), číslo letu (letadlo) nebo jméno (loď).