Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért

►**B**

A TANÁCS 92/5/EGK IRÁNYELVE

(1992. február 10.)

a húskészítmények Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 77/99/EGK irányelv módosításáról és naprakésszé tételéről, valamint a 64/433/EGK irányelv módosításáról

(HL L 57 , 2.3.1992, o. 1)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
►**A1**	Ausztria, Finnország és Svédország csatlakozási okmánya	C 241	21	29.8.1994

▼B

A TANÁCS 92/5/EGK IRÁNYELVE

(1992. február 10.)

a húskészítmények Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 77/99/EGK irányelv módosításáról és naprakésszé tételéről, valamint a 64/433/EGK irányelv módosításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára ([1]),

tekintettel az Európai Parlament véleményére ([2]),

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ([3]),

mivel a marha-, sertés-, juh- és kecskehús, a háziasított egypatás állatok húsa, a baromfihús, a vadhús, valamint az említett húsokból származó kezelt termékek szerepelnek a Szerződés II. mellékletének terméklistáján; mivel e termékek előállítása és kereskedelme jelentős jövedelemforrást képez a mezőgazdasági népesség egy része számára;

mivel az említett ágazat ésszerű fejlesztésének biztosítása és a termelékenység növelése érdekében a termelésre és a forgalomba hozatalra vonatkozóan közösségi szintű közegészségügyi szabályokat kell megállapítani;

mivel a Közösségnek el kell fogadnia azon intézkedéseket, amelyek a belső piac fokozatos megteremtését szolgálják az 1992. december 31-ig terjedő időszak alatt;

mivel a 77/99/EGK irányelv ([4]) meghatározta a húskészítmények Közösségen belüli kereskedelme során betartandó egészségügyi követelményeket;

mivel a 89/662/EGK irányelv ([5]) szabályokat határozott meg a belső piac megteremtése érdekében alkalmazandó ellenőrzésekre vonatkozóan, különösen pedig megszüntette az állat-egészségügyi ellenőrzéseket a tagállamok közötti határokon;

mivel az említett ellenőrzések megszüntetésének és a származási helyen alkalmazott szigorúbb biztosítékok bevezetésének figyelembevétele érdekében, amennyiben már nem lehet különbséget tenni a hazai piacra szánt termékek és egy másik tagállamban forgalmazandó termékek között, a 77/99/EGK irányelv követelményeit ki kell igazítani, és ki kell terjeszteni a termelés egészére;

mivel e kiigazítás célja különösen az, hogy szabványosítsa a húskészítmények és az emberi fogyasztásra szánt egyéb állati eredetű termékek előállítására, tárolására és szállítására vonatkozó egészségügyi követelményeket;

mivel az ezen irányelvben megállapított egészségügyi követelményeknek megfelelő létesítményekre engedélyezési rendszert kell bevezetni egy, a fenti engedélyhez szükséges feltételek betartását biztosító közösségi ellenőrzési eljárással együtt;

([1]) HL C 84., 1990.4.2., 89. o., HL C 327., 1989.12.30., 25. o., HL C 262., 1981.10.14., 3. o., HL C 267., 1982.10.11., 59. o., HL C 296., 1991.11.5., 8. o.

([2]) HL C 240., 1991.9.16., 6. o., HL C 113., 1990.5.7., 205. o.

([3]) HL C 332., 1990.12.31., 94. o., HL C 62., 1990.3.2., 25. o., HL C 168., 1990.7.10., 8. o., HL C 124., 1990.5.21., 15. o.

([4]) HL L 26., 1977.1.31., 85. o. Legutóbb a 85/328/EGK irányelvvel (HL L 168., 1985.6.28., 28. o.) módosított irányelv.

([5]) HL L 395., 1989.12.30., 13. o. A 90/675/EGK irányelvvel (HL L 373., 1990.12.31., 1. o.) módosított irányelv.

▼B

mivel a kis kapacitású létesítményeket egyszerűsített szerkezeti és infrastrukturális feltételekkel kell engedélyezni, ugyanakkor e létesítményeknek is meg kell felelniük az ezen irányelvben megállapított higiéniai előírásoknak;

mivel a húskészítmények állat-egészségügyi jelöléssel történő ellátása a legjobb módja annak, hogy a rendeltetési ország illetékes hatóságai számára igazolják azt, hogy valamely szállítmány megfelel ezen irányelv rendelkezéseinek; mivel az egészségügyi bizonyítványt fenn kell tartani bizonyos termékek rendeltetési helyének igazolására;

mivel a harmadik országokból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról szóló, 1990. december 10-i 90/675/EGK tanácsi irányelv ([1]) által megállapított szabályokat, elveket és védintézkedéseket ez esetben alkalmazni kell;

mivel a Közösségen belüli kereskedelem vonatkozásában a 89/662/EGK irányelvben meghatározott szabályokat szintén alkalmazni kell;

mivel meg kell bízni a Bizottságot azzal a feladattal, hogy fogadjon el bizonyos intézkedéseket ezen irányelv végrehajtására vonatkozóan; mivel ennek érdekében a Bizottság és a tagállamok között az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében történő szoros és hatékony együttműködést kialakító eljárásokat kell megállapítani;

mivel a Görög Köztársaság számára különleges eltéréseket kell engedélyezni a földrajzi fekvéséből eredő sajátos ellátási nehézségekre való tekintettel; mivel ugyanezen okból a külső régióknak több időt kell adni arra, hogy megfeleljenek az ezen irányelvben meghatározott követelményeknek;

mivel az irányelv hatálya alá tartozó termékekre vonatkozó egyedi szabályok elfogadása nem érinti azon általános élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírások elfogadását, amelyekre nézve a Bizottság javaslatot terjesztett elő egy keretirányelv kidolgozására;

mivel az egyértelműség érdekében a 77/99/EGK irányelvet naprakésszé kell tenni, a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 64/433/EGK irányelvet ([2]) pedig módosítani kell,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

1993. január 1-jétől kezdve a 77/99/EGK irányelv címe, 1–21. cikke és mellékleteinek helyébe az ezen irányelv mellékletében szereplő szöveg lép.

2. cikk

A 91/497/EGK irányelv a következőképpen módosul:

1. A címben a „módosításáról és egységes szerkezetbe foglalásáról” szöveg helyébe a „módosításáról és naprakésszé tételről” szöveg lép, és a címe kiegészül az „és a 72/462/EGK irányelv módosításáról” szöveggel.
2. A 1. cikk helyébe a következő szöveg lép:

   „1. cikk

   1993. január 1-jétől a 64/433/EGK irányelv címe és cikkei helyébe az ezen irányelv mellékletének megfelelő szöveg lép.”
3. A mellékletben, a 64/433/EGK irányelv címében az „1964. június 26-ra” történő hivatkozást el kell hagyni.
4. A 64/433/EGK irányelv I. mellékletének XII. fejezetében a 60. pont harmadik bekezdése a következő mondattal egészül ki:

([1]) HL L 373., 1990.12.31., 1. o.
([2]) HL 121., 1964.7.29., 2012/64. o. Legutóbb a 91/497/EGK (HL L 268., 1991.9.24., 69. o.) irányelvvel módosított irányelv.

▼B

„E követelménytől el lehet tekinteni olyan fagyasztott hús esetében, amelyet további feldolgozás nélkül, nyersanyagként kívánnak felhasználni a 77/99/EGK vagy a 88/657/EGK irányelvekben említett termékek előállítására.”

3. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azon törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ezen irányelvnek legkésőbb 1993. január 1-jéig megfeleljenek, a következők kivételével:

– a 90/675/EGK irányelv 17. cikkével és a 91/496/EGK irányelv 13. cikkével összhangban elismert külső régiók, beleértve – a Spanyol Királyság tekintetében – a Kanári-szigeteket,

– a Németországi Szövetségi Köztársaságnak az újjászervezési tervekben érintett új tartományaiban található létesítmények, amelyek tekintetében a tagállamoknak legkésőbb 1995. január 1-jéig kell megfelelniük ezen irányelvnek,

és

▼A1

– a Finnországba és Svédországba szánt húst el kell látni a IV. melléklet IV. részének harmadik francia bekezdésében meghatározott jelölések valamelyikével.

▼B

Ezekről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezen intézkedéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell csatolni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

▼B

MELLÉKLET

„A Tanács irányelve a húskészítmények és egyes más, állati eredetű termékek előállítását és forgalmazását érintő egészségügyi problémákról

1. cikk

(1) Ezen irányelv egészségügyi előírásokat határoz meg a kezelés után emberi fogyasztásra vagy más élelmiszerek előállítására szánt húskészítmények és más állati eredetű termékek előállítására és forgalmazására vonatkozóan.

(2) Ezen irányelv nem vonatkozik a húskészítmények és az emberi fogyasztásra szánt más állati eredetű termékek kiskereskedelmi üzletekben vagy az árusítóhelyek melletti helyiségekben történő elkészítésére és tárolására abban az esetben, ha az elkészítés és tárolás kizárólag a fogyasztó közvetlen ellátására szolgál.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában a következő meghatározásokat kell használni:

a) »húskészítmények«: húsból vagy hússal készített termékek, amelyek olyan kezelésen estek át, amelynek eredményeképpen metszéslapjuk azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús jellemzőivel.

   A következők azonban nem minősülnek húskészítményeknek:

   i. a kizárólag hűtőkezelésen átesett hús; az ilyen húsokra változatlanul a d) pontban említett irányelvek előírásai vonatkoznak;

   ii. a darált hús, a 100 grammot meg nem haladó darabokban forgalomba hozott hús, valamint a húskészítmények előállítására és forgalmazására vonatkozó követelmények megállapításáról, továbbá a 64/433/EGK, a 71/118/EGK és a 72/462/EGK irányelv ([1]) módosításáról szóló, 1988. december 14-i 88/657/EEC tanácsi irányelv hatálya alá eső termékek;

b) »egyéb állati eredetű termékek«:

   i. húskivonatok;

   ii. »kiolvasztott állati zsiradék«: a húsból – a csontot is beleértve – kiolvasztással nyert és emberi fogyasztásra szánt zsír;

   iii. »töpörtyű«: a kiolvasztás fehérjetartalmú melléktermék, a zsír és a víz részleges leválasztása után;

   iv. zselatin;

   v. húspor, szárított szalonnabőr, sózott vagy szárított vér, sózott vagy szárított vérplazma;

   vi. tisztított, sózott vagy szárított és/vagy hőkezelt gyomor, hólyag és belek;

c) »elkészített húsételek«: főtt vagy előfőzött és hűtéssel tartósított, konyhai elkészítésnek megfelelő, csomagolt húskészítmények;

d) »hús«: a következőkben szereplő meghatározás szerint:

   – a 64/433/EGK irányelv 2. cikkének a) pontja,

   – a 71/118/EGK irányelv 2. cikke,

   – a 72/461/EGK irányelv 2. cikke,

   – a 72/462/EGK irányelv 2. cikke,

   – a 88/657/EGK irányelv 2. cikke,

   – a 91/495/EGK irányelv 2. cikkének (1) és (2) bekezdése;

e) »nyersanyag«: minden állati termék, amelyet összetevőként felhasználnak az a) és b) pontban említett termékek előállításához, vagy a készételek elkészítéséhez;

f) »kezelés«: olyan kémiai vagy fizikai eljárás, mint pl. a hőkezelés, a füstölés, a sózás, a marinírozás, a pácolás vagy a szárítás, amelynek rendeltetése a hús vagy az állati eredetű termékek eltarthatóságának meghosszabbítása más élelmiszerekkel összefüggésben vagy anélkül, vagy e különböző eljárások valamely kombinációja;

g) »hőkezelés«: szárazon vagy gőzzel történő hőkezelés;

h) »sózás«: só használata;

i) »pácolás«: a só szétoszlatása az egész termékben;

j) »érlelés«: a sózott nyers hús olyan klimatikus körülmények mellett alkalmazott kezelése, amelyek – a víztartalom lassú és fokozatos csökkentése mellett – képesek természetes erjedési vagy enzimatikus folyamatokat elindítani, és

([1]) HL L 382., 1988.12.31., 3. o.

▼B

bizonyos idő alatt olyan változásokat előidézni, amelyek a terméknek jellegzetes érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöznek, és normális környezeti hőmérsékleten biztosítják a termék eltarthatóságát és egészségességét;

k) »szárítás«: a víztartalom természetes vagy mesterséges csökkentése;

l) »tétel«: a húskészítmény bizonyos mennyisége, amelyre ugyanazon kereskedelmi okmány vagy egészségügyi bizonyítvány érvényes;

m) »védőcsomagolás«: az 1. cikk (1) bekezdésében említett termékek védelme egy, az adott termékkel közvetlenül érintkező elsődleges csomagolóanyag vagy elsődleges tartály alkalmazásával, valamint maga az elsődleges csomagolóanyag vagy elsődleges tartály;

n) »csomagolás«: az 1. cikk (1) bekezdésében említett egy vagy több, védőcsomagolással ellátott vagy el nem látott terméknek egy tartályba helyezése, valamint maga a tartály;

o) »légmentesen lezárt tartály«: olyan tartály, amelynek rendeltetése, hogy tartalmát megvédje a mikroorganizmusok bejutása ellen a hőkezelés közben és azt követően, és amely levegő számára átjárhatatlan;

p) »létesítmény«: minden, az a), b) és c) pontban említett terméket előállító vállalkozás;

q) »átcsomagoló központ«: olyan üzem vagy raktár, ahol a forgalomba hozatalra szánt tételeket újra összeállítják és/vagy átcsomagolják;

r) »forgalomba hozatal«: eladási célú tárolás vagy bemutatás, felkínálás értékesítésre, értékesítés, szállítás és minden más módon történő értékesítés a Közösségben, a kiskereskedelmi árusítás kivételével;

s) »illetékes hatóság«: a tagállamok minden olyan központi hatósága, amely jogosult állat-egészségügyi ellenőrzések elvégzésére, illetve bármely olyan hatóság, amelyekre e jogosultságokat átruházták.

3. cikk

A. Minden tagállamnak biztosítania kell – a 4. cikkben megállapított feltételek sérelme nélkül –, hogy a forgalomba hozatalra kerülő húskészítményt:

1. olyan létesítményben állították elő és tárolták, amelyet az alábbiaknak megfelelően engedélyeztek és ellenőriztek:

– a 8. cikkel összhangban, és az ezen irányelvben meghatározott követelményeknek, különösen az A. mellékletben, valamint a B. melléklet I. és II. fejezetében meghatározott követelményeknek megfelelően,

vagy

– a 9. cikkel összhangban olyan létesítmények esetében, amelyek nem rendelkeznek ipari szerkezettel vagy gyártási kapacitással;

2. a 2. cikk d) pontjában meghatározott húsból készítették, azzal a feltétellel, hogy:

i. a harmadik országból importált húst előzőleg meg kell vizsgálni a 90/675/EGK irányelvvel összhangban;

ii. a 71/118/EGK irányelv 15. cikke és a 91/495/EGK irányelv 17. cikkének második bekezdése szerint importált húst csak abban az esetben szabad felhasználni, ha:

– a húsból előállított készítmények megfelelnek az ezen irányelvben meghatározott követelményeknek,

– e termékek nem tartalmazzák a B. melléklet VI. fejezetében meghatározott állat-egészségügyi jelölést,

– e termékek forgalomba hozatala továbbra is a rendeltetési tagállam nemzeti előírásainak van alárendelve.

A 64/433/EGK irányelv 5. és 6. cikkében meghatározott követelmények szerint fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított húsok, illetve a következő tételek nem használhatók fel húskészítmények előállításához:

a) nő- vagy hímivarú állatok nemi szervei, a herék kivételével;

b) a húgyszervek, a vesék és a húgyhólyag kivételével;

c) a gégeporc, a légcső és a tüdőlebenyeken kívüli hörgők;

d) a szemek és a szemhéjak;

e) a külső hallójárat;

f) a szaruszövetek;

g) baromfi esetében a fej – a taréj és a fülek, a toroklebeny és a füllebenyek kivételével –, a nyelőcső, a begy, a belek és a nemi szervek.

A 20. cikkben meghatározott eljárással összhangban lehetőség van tételeket felvenni e listára vagy abból törölni;

▼B

3. a B. melléklet III. fejezetében előírt követelményeknek megfelelően állították elő, és hogy azok – légmentesen lezárt tartályokban levő pasztőrözött vagy sterilizált termékek vagy készételek esetében – megfelelnek a B. melléklet VIII. fejezetében, illetve IX. fejezetében meghatározott követelményeknek;

4. alávetették a létesítmény 7. cikkben előírt saját ellenőrzéseinek, és azokat az illetékes hatóság a B. melléklet IV. fejezetének megfelelően ellenőrzi;

5. szükség esetén megfelelnek a 7. cikk (2) bekezdésében megállapított követelményeknek is;

6. ha védőcsomagolás, csomagolás vagy címkézés történik, e termékeket a B. melléklet V. fejezetének megfelelően a helyszínen vagy olyan csomagolóüzemekben látták el védőcsomagolással, csomagolták vagy címkézték, amelyeket az illetékes hatóság e célra külön engedélyezett.

   A közösségi szabályozás elfogadásáig azonban ezen irányelv húskészítmények kereskedelmi megnevezésére vonatkozó rendelkezései nem vonatkoznak a megjelölt származású termékekre vagy a jellegzetes termékekre;

7. a 80/215/EGK irányelv jelölési követelményeinek sérelme nélkül, ezeket a termékeket a létesítmény üzemeltetőjének vagy vezetőjének felelősségére megjelölték a következőkkel:

   – egy nemzeti állat-egészségügyi jelölés, amennyiben a felhasznált nyersanyagot e jelöléssel forgalmazzák,

   – a 20. cikkben megállapított eljárással összhangban meghatározott jelölés, amennyiben a felhasznált húst a közösségi jog értelmében helyben kell forgalomba hozni,

   – egyéb esetekben a B. melléklet VI. fejezetének megfelelő állat-egészségügyi jelölés.

   E jelölést a címkére kell rányomtatni, vagy a termékhez, illetve a védőcsomagoláshoz kell erősíteni, azzal a feltétellel, hogy a címkéknek vagy jeleknek a nyomtatását vagy újranyomását az illetékes hatóságnak kell engedélyeznie;

8. a termékeket a B. melléklet VII. fejezetével összhangban kezelték, tárolták és szállították, és ha azokat egy, a létesítménytől különálló hűtőházban tárolják, úgy ezt az üzemet a 64/433/EGK irányelv 10. cikkének megfelelően előzőleg engedélyezni és ellenőrizni kell;

9. a termékeket a szállítás során a következőknek kell kísérnie:

   a) 1993. június 30-ig, a b) pont ii. alpontjának második albekezdésében említetteken kívüli húskészítmények Közösségen belüli kereskedelme esetén, az illetékes hatóság által a berakodás idején kiállított egészségügyi bizonyítvány, amelynek alakját és tartalmát tekintve meg kell felelnie a D. mellékletben szereplő mintának. E bizonyítványt legalább a rendeltetési ország hivatalos nyelvén vagy nyelvein kell kiállítani. A bizonyítványnak egyetlen papírlapból kell állnia.

   b) 1993. július 1-jétől:

      i. kereskedelmi kísérőokmány:

         – amelyen a B. melléklet VI. fejezetének 4. pontjában előírt adatokon kívül szerepelnie kell egy kódszámnak, amellyel a származási létesítmény felügyeletéért felelős illetékes hatóság azonosítható,

         – amelyet a szállítmány címzettjének legalább egy éven át meg kell őriznie, hogy azt az illetékes hatóság felszólítására be tudja mutatni,

         – amelyet 1996. december 31-ig, az alábbi ii. alpont második albekezdésében említett, és egy harmadik ország területén történő árutovábbítást követően a Görög Köztársaság részére szánt húskészítmény esetében azon határállomás illetékes hatóságának kell jóváhagynia, amelynél az árutovábbítási alakiságokat végzik, annak igazolására, hogy a kérdéses húskészítmények megfelelnek az ezen irányelvben meghatározott követelményeknek;

      ii. a D. melléklet szerinti egészségügyi bizonyítvány, az 1. cikkben említett azon termékek esetében, amelyeket állat-egészségügyi okok miatti korlátozás alá eső körzetben vagy területen lévő vágóhídról származó húsból, vagy a 64/433/EGK irányelv 6. cikkében említett húsból, vagy valamely másik tagállamnak küldendő termékekből nyertek, egy harmadik ország területén lepecsételt szállítóeszközzel történő árutovábbítás után.

      E kötelezettség nem vonatkozik a légmentesen lezárt tartályokban levő és a B. melléklet VIII. fejezete B. szakaszának első francia bekezdésében említett kezelések valamelyikén átesett húskészítmé-

▼B

nyekre, ha az állat-egészségügyi jelölés eltávolíthatatlanul fel van tüntetve a tartályon a 20. cikkben meghatározott eljárás szerint elfogadásra kerülő rendelkezéseknek megfelelően.

A ii. pontban foglaltak alkalmazására vonatkozó részletes szabályokat, és különösen azokat, amelyek a kódszámok kiosztásával, valamint az illetékes hatóságokat azonosító egy vagy több lista összeállításával kapcsolatosak, a 20. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el.

B. Az ionizációra vonatkozó esetleges közösségi előírások kidolgozásáig a húskészítményeket nem szabad ionizáló sugárzásnak alávetni.

E rendelkezés nem érinti az orvosi célú ionizálásra vonatkozó nemzeti előírásokat.

4. cikk

A tagállamok biztosítják, hogy a 3. cikkben meghatározott általános követelményeken túlmenően:

1. a húskészítményeket:

   a) hőkezeléssel, pácolással, marinírozással vagy szárítással állították elő, amely eljárások füstöléssel vagy érleléssel is kombinálhatók, amelyet lehetőleg meghatározott mikroklimatikus feltételek mellett, és különösen egyes, a 16. cikk (2) bekezdésének megfelelő páckészítmények alkalmazásával végeznek. A húskészítmények más élelmiszerekkel és fűszerekkel is társíthatók;

   b) adott esetben egy húskészítményből vagy előkészített húsból nyerték;

2. a 71/118/EGK irányelvben és a 91/498/EGK irányelvben előírt eltérések lejártáig a húskészítményeknek az EGK egészségügyi jelölésével ellátott húsból vagy hússal történő készítéséhez használt helyiségek, eszközök és berendezések húskészítményeknek a nevezett jelölést nem viselő húsból vagy hússal történő készítéséhez csak abban az esetben használhatók, ha ezt az illetékes hatóság előzetesen engedélyezte, és azzal a feltétellel, hogy minden óvintézkedést megtesznek – a nevezett hatóságot kielégítő módon – a jelöléssel ellátott és a jelöléssel el nem látott húsokból készült termékek összekeveredésének elkerülése érdekében;

3. a 3. cikk (7) bekezdésének első és második francia bekezdésében említett húskészítmények nem küldhetők egy másik tagállam területére, és azok nemzeti vagy helyi forgalmazását szigorúan ellenőrizni kell.

5. cikk

A Tanács, a Bizottság javaslata alapján, minősített többséggel meghatározza azon egészségügyi és higiéniai előírásokat, amelyeknek a kész húsételeken kívüli, az ezen irányelvben nem szabályozott állati eredetű nyersanyagokból előállított készételeknek meg kell felelniük. A Tanács döntéséig a tagállamok biztosítják, hogy a kérdéses készételek – amennyiben azokat egy, a 2. cikk p) pontjában meghatározott létesítményben állítják elő – megfelelnek az A. melléklet II. fejezetében megállapított higiéniai előírásoknak, és hogy az ilyen készételek ugyancsak megfelelnek a B. melléklet IX. fejezetében rögzített különleges követelményeknek, továbbá hogy azok a 7. cikknek megfelelő ellenőrzés alatt állnak.

6. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy az egyéb állati eredetű termékeket:

– olyan létesítményekben állították elő, amelyek megfelelnek a 7. cikk követelményeinek, továbbá amelyeket a 11. cikknek megfelelően engedélyeztek és nyilvántartásba vettek, amelyek megfelelnek az A. melléklet előírásainak, és amelyek a 8. cikknek megfelelő ellenőrzés alatt állnak,

– a C. mellékletben megállapított különleges feltételekkel összhangban állították elő,

– a B. melléklet IV. fejezetében előírtak szerint ellenőrzik,

– a 3. cikk (9) bekezdése b) pontjának i. alpontjában előírt módon a termékek származását meghatározó kereskedelmi okmány kíséri.

(2) A 20. cikkben előírt eljárással összhangban 1992. december 31-e előtt különleges egészségügyi feltételeket fogadnak el az emberi fogyasztásra szánt zselatin előállítására vonatkozóan.

Ugyanezen eljárással összhangban a közegészségügy védelme érdekében további feltételeket lehet előírni az egyéb állati eredetű termékekre.

7. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy a létesítmény vagy az átcsomagoló központ üzemeltetője vagy vezetője minden szükséges intézkedést megtesz annak érdekében, hogy az előállítás vagy az átcsomagolás valamennyi szakaszában teljesüljenek ezen irányelv előírásait.

▼B

Ennek érdekében az említett személyeknek állandó jelleggel saját ellenőrző vizsgálatokat kell végezniük az alábbi elvek alapján:

– kritikus pontok azonosítása létesítményükben az alkalmazott eljárások alapján,

– módszerek kidolgozása és végrehajtása az ilyen kritikus pontok megfigyelésére és ellenőrzésére,

– megfelelő minták vétele az illetékes hatóság által engedélyezett laboratóriumban történő elemzésre a takarítási és fertőtlenítési módszerek ellenőrzése, valamint az ezen irányelvben megállapított előírások betartásának ellenőrzése céljából,

– az előző francia bekezdéssel összhangban szükséges információkról írásos vagy egyéb úton rögzített feljegyzések vezetése az illetékes hatóságoknak való továbbítás céljából. A különböző ellenőrzések és vizsgálatok eredményeit legalább két évig meg kell őrizni, kivéve a (2) bekezdésben említett termékek esetében, amelyeknél ez az időszak lerövidíthető a termék minimális eltarthatósági ideje utáni hat hónapra,

– biztosítékok az állat-egészségügyi jelölés, különösen az állat-egészségügyi jelölést tartalmazó címkék alkalmazását illetően,

– az illetékes hatóság értesítése, ha laboratóriumi vizsgálat vagy a rendelkezésükre álló bármely más információ egészségügyi kockázat fennállását jelzi,

– az emberi egészséget fenyegető közvetlen veszély esetén a technológiailag hasonló feltételekmellett előállított, és valószínűleg ugyanolyan kockázatot jelentő termékmennyiség kivonása a forgalomból. E visszavont termékmennyiségnek az illetékes hatóság felügyelete és ellenőrzése alatt kell maradnia annak megsemmisítéséig, emberi fogyasztáson kívüli célra való felhasználásáig vagy – az illetékes hatósággal való engedélyeztetés után – megfelelő módon történő, ártalmatlanságát biztosító újrafeldolgozásáig,

– az első és a második francia bekezdés követelményeit az illetékes hatóság bevonásával kell megállapítani, amelynek rendszeresen nyomon kell követnie azok betartását.

(2) Ellenőrzési célból a létesítmény vagy az átcsomagoló központ üzemeltetőjének vagy vezetőjének biztosítania kell, hogy a környezeti hőmérsékleten nem tárolható húskészítmények csomagolásán egyértelműen és olvashatóan fel legyen tüntetve, hogy a termékeket milyen hőmérsékleten kell szállítani és tárolni, valamint a minőségmegőrzési idő, illetve mikrobiológiai szempontból romlandó termékek esetében a fogyaszthatósági időtartam lejárata.

(3) A létesítmény üzemeltetőjének vagy vezetőjének az alkalmazottak számára olyan képzési programot kell szerveznie vagy biztosítania, amely képessé teszi a munkavállalókat a termelési szerkezethez igazodó higiénikus termelési feltételeknek történő megfelelésre, amennyiben az ezen a területen dolgozók még nem rendelkeznek megfelelő, oklevéllel tanúsított képesítéssel. E képzési program egyedi jellegű lehet a 9. cikkben említett létesítmények esetében.

A létesítményért felelős illetékes hatóságot be kell vonni a program tervezésébe és végrehajtásába.

8. cikk

(1) Minden tagállam összeállítja a 11. cikkben említetteken kívüli engedélyezett létesítmények jegyzékét, amelyben minden létesítménynek rendelkeznie kell engedélyezési számmal. E jegyzéket megküldi a többi tagállamnak és a Bizottságnak.

Önálló engedélyezési szám adható:

i. az olyan termékeket feldolgozó vagy átcsomagoló létesítménynek vagy átcsomagoló központnak, amely termékeket a 2. cikk d) pontjában említett irányelvek hatálya alá tartozó nyersanyagokból vagy azok felhasználásával nyertek;

ii. a 2. cikk d) pontjában említett irányelvek egyikével összhangban engedélyezett létesítménnyel azonos helyen levő létesítménynek.

Az illetékes hatóság kizárólag abban az esetben engedélyezhet egy létesítményt, ha meggyőződött arról, hogy a tevékenységei jellegét illetően ennek az irányelvnek megfelel. Ha azonban a 64/433/EGK, a 71/118/EGK, a 91/493/EGK vagy a 91/495/EGK irányelv alapján engedélyezett létesítmény szerves részét képező létesítmény ezen irányelv alapján engedélyért folyamodik, a két létesítmény számára közösek lehetnek a személyzet rendelkezésére álló mindazon helyiségek, eszközök és berendezések, valamint általában mindazon helyiségek, ahol nem áll fenn a nyersanyagok vagy a védőcsomagolás nélküli termékek szennyeződésének veszélye.

Amennyiben az illetékes hatóság azt észleli, hogy az ezen irányelvben meghatározott higiéniai szabályokat nyilvánvalóan nem tartották be, vagy a megfelelő egészségügyi vizsgálatnak akadálya van:

▼B

i. felhatalmazást kap a berendezések és a helyiségek használatára vonatkozó intézkedésre, és hogy meghozzon valamennyi szükséges rendelkezést, amely lehet akár a termelés ütemének csökkentése vagy a termelési folyamat ideiglenes felfüggesztése is;

ii. ha ezen intézkedések vagy a 7. cikk (1) bekezdésének utolsó francia bekezdésében előírt intézkedések a helyzet orvoslására elégtelennek bizonyultak, szükség szerint átmenetileg felfüggeszti a szóban forgó termelési módra vonatkozó engedélyt.

Amennyiben a létesítmény üzemeltetője vagy vezetője az észlelt hiányosságokat az illetékes hatóság által megállapított határidőn belül nem javítja ki, az illetékes hatóság visszavonja a létesítmény engedélyét.

A nevezett illetékes hatóság különösen köteles eleget tenni a 12. cikkben foglaltakkal összhangban végrehajtott valamennyi ellenőrzés megállapításainak.

Az engedély visszavonásáról a többi tagállamot és a Bizottságot értesítik.

(2) A létesítmények ellenőrzését és felügyeletét az illetékes hatóság végzi.

A létesítmény az illetékes hatóság állandó felügyelete alatt marad azzal a feltétellel, hogy az illetékes hatóság egy adott létesítményben való állandó vagy időszakos jelenlétének szükségessége függ a létesítmény méretétől, az előállított termék típusától, a becsült kockázatok mértékétől, valamint a 7. cikk (1) bekezdés második albekezdésének ötödik és utolsó francia bekezdésével összhangban nyújtott biztosítékoktól.

Az illetékes hatóságnak mindenkor szabad bejárással kell rendelkeznie a létesítmény minden részébe az irányelv betartásának biztosítása érdekében, és – ha kétség merül fel a hús származását illetően – az illetékes hatóság jogosult betekinteni mindazokba a könyvelési bizonylatokba, amelyek lehetővé teszik annak a vágóhídnak vagy telepnek az azonosítását, ahonnan a nyersanyag származik.

Az illetékes hatóságnak rendszeresen elemeznie kell a 7. cikk (1) bekezdésében előírt ellenőrzések eredményeit. Ezen elemzések alapján további vizsgálatokat végezhet a termelés valamennyi sza kaszában vagy a termékekkel kapcsolatban.

Ezen ellenőrzések jellegét és gyakoriságát, valamint a mintavételi módszereket és a mikrobiológiai vizsgálatok végzésének módját a 20. cikkben megállapított eljárással kell meghatározni.

A hatósági állatorvos jegyzőkönyvben rögzíti az elemzések eredményét, és az így levont következtetésekről és az ajánlásokról értesíti a létesítmény üzemeltetőjét vagy vezetőjét, aki a higiénia javítása érdekében orvosolja a feltárt hiányosságokat.

(3) A hiányosságok ismétlődése esetén fokozza az ellenőrzést, és – adott esetben – eltávolítja az állat-egészségügyi jelölést tartalmazó címkéket vagy bélyegzőket.

(4) Az e cikkben foglaltak végrehajtásának részletes szabályait a 20. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el.

9. cikk

(1) A tagállamok – a létesítmények engedélyezése céljából – a húskészítményt előállító, ipari szerkezet vagy termelési kapacitás nélküli létesítmények esetében eltéréseket engedélyezhetnek a B. melléklet I. fejezetében, valamint az A. melléklet I. fejezete 2. pontjának g) alpontjában (a csapok tekintetében) és 11. pontjában (az öltözőhelyiségek öltözőszekrényekkel való helyettesítése tekintetében) megállapított követelményektől.

Eltérések engedélyezhetők továbbá az A. melléklet I. fejezetének 3. pontjától a nyersanyagok és a késztermékek tárolására szolgáló helyiségek tekintetében. A létesítménynek azonban ez esetben legalább a következőkkel kell rendelkeznie:

i. a nyersanyagok tárolására szolgáló – szükség esetén hűthető – helyiséggel vagy biztonságos hellyel, ha a létesítmény végez ilyen tárolást;

ii. a késztermékek tárolására szolgáló – szükség esetén hűthető – helyiséggel vagy biztonságos hellyel, ha a létesítmény végez ilyen tárolást.

(2) Amennyiben

– a 64/433/EGK irányelv 4. cikk (1) bekezdésében említett létesítmények, abban az esetben, ha az említett irányelv 13. cikke (1) bekezdésének második albekezdésében megállapított követelmények teljesülnek, és

– a 64/433/EGK irányelv 4. cikkének (2) bekezdésében és 13. cikke (1) bekezdésének második albekezdésében említett létesítmények

húskészítményeket állítanak elő, a tagállamok e létesítményekre is kiterjeszthetik az első bekezdés szerint engedélyezett eltérést, azzal a feltétellel, hogy e létesítményekben a termékek kezelésének meg kell felelnie az ezen irányelvben meghatározott egyéb követelményeknek.

▼B

(3) A B. melléklet VII. fejezetének rendelkezései nem vonatkoznak az (1) bekezdésben említett létesítményekben történő tárolási műveletekre, sem pedig a 7. cikk (2) bekezdésében említettektől eltérő termékek szállítására.

(4) A tagállamok 1992. október 1. előtt közlik a Bizottsággal azokat az elfogadott kritériumokat, amelyek alapján egy létesítményről, vagy a létesítmények valamely csoportjáról megállapítják, hogy az e cikkben foglalt rendelkezések hatálya alá tartozik-e.

Amennyiben e feltételek vizsgálata után vagy a 12. cikknek megfelelően végrehajtott ellenőrzéseket követően a Bizottság úgy találja, hogy az elfogadott feltételek veszélyeztethetik ezen irányelv egységes alkalmazását, úgy e feltételek a 20. cikkben meghatározott eljárásnak megfelelően módosíthatók vagy kiegészíthetők, először 1993. január 1-je előtt.

Ugyanezen eljárással kell meghatározni azokat a feltételeket is, amelyek alapján a tagállamok illetékes hatóságai újraminősítik az ilyen létesítményeket.

(5) A Bizottság által a (4) bekezdés első albekezdésével összhangban gyűjtött információk alapján 1993. január 1-jéig egységes kritériumokat állapítanak meg e cikk alkalmazására a 20. cikkben megállapított eljárásnak megfelelően.

10. cikk

A jelenleg nemzeti jóváhagyással rendelkező létesítményeknek 1992. október 1-jéig az illetékes hatósághoz kell folyamodniuk a 8. cikk vagy a 9. cikk szerinti minősítés megszerzése érdekében.

Addig, amíg a tagállam illetékes hatósága döntést nem hoz, de legkésőbb 1996. január 1-jéig a nem minősített létesítményekből származó minden terméknek továbbra is viselnie kell a nemzeti állat-egészségügyi jelölést.

A 8. cikkben említett létesítményeket tekintetében, valamely tagállam megfelelő indoklással alátámasztott kérésére a 20. cikkben szabályozott eljárással összhangban egy 1996. január 1-jén lejáró további időszak engedélyezhető a B. melléklet I. fejezete 1. pontjának a) pontjában meghatározott követelmények teljesítésére. Az ilyen létesítményekből származó termékeket a nemzeti állat-egészségügyi jelöléssel kell ellátni.

11. cikk

(1) A 8. cikktől eltérve, és amennyiben az érintett termékeket nem a 8. cikknek megfelelően engedélyezett létesítményben állítják elő, a tagállamok engedélyeznek és nyilvántartásba vesznek minden, a 2. cikk b) pontjában meghatározott egyéb állati eredetű termékeket előállító létesítményt, és az ilyen létesítmények mindegyikének egy egyedi hatósági számot adnak ellenőrzési célból és az érintett termékek származási létesítményének azonosíthatósága érdekében.

Amennyiben azonban a termelés egy engedélyezett vágóhídhoz csatlakozó helyiségekben történik, ez az engedély kiterjeszthető a kérdéses helyiségekre, feltéve hogy az ezen irányelvben megállapított követelmények teljesülnek.

(2) A létesítmények megszemlélését és ellenőrzését az illetékes hatóság végzi, amely mindenkor szabad bejárással rendelkezik a létesítmények valamennyi részébe az ezen irányelvben meghatározott követelmények teljesülésének biztosítása céljából.

(3) Ha a fenti ellenőrzések arra utalnak, hogy ezen irányelv követelményei nem teljesülnek, az illetékes hatóság megteszi a megfelelő lépéseket, amelyek a 8. cikk (1) bekezdésének harmadik és negyedik albekezdésében meghatározott rendelkezéseken nem terjedhetnek túl.

(4) Az elemzéseket és vizsgálatokat igazolt és tudományosan elismert módszerekkel, különösen a Közösség rendelkezéseiben vagy a nemzetközi szabványokban meghatározott módszerekkel összhangban kell végezni.

A Bizottság a 20. cikkben szabályozott eljárással összhangban meghatározza a referenciamódszereket.

12. cikk

(1) A Bizottság szakértői helyszíni ellenőrzéseket végezhetnek az ezen irányelv egységes alkalmazásához szükséges mértékben és az illetékes hatóságokkal együttműködésben. Ennek érdekében a létesítmények egy reprezentatív hányadának ellenőrzésével meggyőződhetnek arról, hogy az illetékes hatóságok igazolják-e azt, hogy az engedélyezett létesítmények betartják ezen irányelvet. A Bizottság tájékoztatja a tagállamokat az elvégzett ellenőrzések eredményéről.

Az a tagállam, amelynek területén ellenőrzés folyik, minden szükséges támogatást megad az abban részt vevő szakértőknek.

Az e cikkben foglaltak végrehajtásának általános rendelkezéseit a 20. cikkben megállapított eljárással összhangban határozzák meg.

▼B

(2) A Tanács a Bizottság jelentése alapján – amely javaslatokat is tartalmazhat – 1995. január 1-jéig felülvizsgálja e cikket.

13. cikk

(1) A 3. cikkben előírt feltételektől való eltéréssel, a 20. cikkben szabályozott eljárással összhangban elrendelhető, hogy ezen irányelv egyes rendelkezései ne vonatkozzanak azon húskészítményekre, amelyek más élelmiszerek mellett húst, húskészítményt vagy előkészített húst csak alacsony százalékos arányban tartalmaznak.

Ezen eltérések csak a következőkre vonatkoznak:

a) az A. melléklet I. fejezetében és a B. melléklet I. fejezetében meghatározott, a létesítmények engedélyezésére vonatkozó feltételekre;

b) a B. melléklet IV. fejezetében megjelölt vizsgálati követelményekre;

c) a B. melléklet VI. fejezetében meghatározott jelölési követelményekre és – 1993. július 1-jéig – a D. mellékletben meghatározott egészségügyi bizonyítványra.

Az e cikkben meghatározott eltérések engedélyezéséről szóló döntés meghozatala során a termék jellegét és összetételét egyaránt figyelembe veszik.

E cikk rendelkezései ellenére, a tagállamok biztosítják, hogy a forgalmazott valamennyi húskészítmény egészséges termék, amely friss húsból, húskészítményekből vagy a 88/657/EGK irányelv hatálya alá eső termékekből készült.

(2) Az (1) bekezdésnek megfelelő határozat meghozataláig a 82/201/EGK irányelvet továbbra is alkalmazni kell.

14. cikk

A belső piac megvalósításának céljával alkalmazni kell a Közösségen belüli kereskedelemben alkalmazható állat-egészségügyi ellenőrzésekről szóló, 1989. december 11-i 89/662/EGK tanácsi irányelv rendelkezéseit, különös tekintettel a rendeltetési tagállam által végzett ellenőrzések végrehajtására, valamint az alkalmazott biztonsági intézkedésekre.

15. cikk

A tagállamok véleményének az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretén belül történő megszerzését követően a Bizottság – ha ezt szükségesnek tartja – ajánlásokat dolgozhat ki, amelyek iránymutatást tartalmaznak az 1. cikkben említett termékek előállításának és forgalmazásának különböző szakaszaira vonatkozó helyes gyártási eljárások tekintetében.

16. cikk

(1) A vadhús forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi előírásokat tartalmazó közösségi rendelkezések elfogadásáig az ilyen húsoknak az ezen irányelvben említett létesítményekben való felhasználására és az ilyen húsokat tartalmazó húskészítmények forgalomba hozatalára vonatkozó nemzeti előírásokat továbbra is alkalmazni kell a Szerződés általános rendelkezései szerint.

(2) Az adalékanyagokra vonatkozó közösségi jogszabályokkal összefüggésben azon élelmiszerek jegyzékének az összeállításáig, amelyekhez a felhasználásra engedélyezett adalékanyagok hozzáadhatók, és azon feltételek kidolgozásáig, amelyek mellett ezen adalékanyagoknak az élelmiszerekhez való hozzáadása megtörténhet, és – adott esetben – felhasználásuk technológiai céljának korlátozásáig továbbra is az azon időpontban hatályos nemzeti rendelkezéseket és kétoldalú megállapodásokat kell alkalmazni, amikor az ezen irányelv hatálya alá eső termékekben alkalmazható adalékanyagok használatát korlátozó 88/658/EGK irányelv hatályba lépett, megfelelőképpen tekintetbe véve a Szerződés általános előírásait azzal a feltétellel, hogy ezek megkülönböztetés nélkül vonatkoznak a hazai termelésre és a forgalmazásra is.

E jegyzék elkészültéig az ezen irányelvben említett termékekhez alkalmazott adalékanyagok felhasználását szabályozó nemzeti rendelkezések és kétoldalú megállapodások továbbra is hatályban maradnak, a Szerződés általános rendelkezéseinek és az adalékanyagokra vonatkozó hatályos közösségi jogszabályoknak megfelelően.

17. cikk

A 20. cikkben szabályozott eljárással összhangban a következők meghatározására kerülhet sor:

– a nagykereskedelmi piacokon található létesítmények és az átcsomagoló központok engedélyezésére vonatkozó különleges feltételek,

– az átcsomagoló központból kikerülő termékek megjelölésére vonatkozó szabályok és ellenőrzési eljárások, amelyek lehetővé teszik a nyersanyagok származási létesítményének azonosítását,

▼B

– egy tagállam kérésére vagy a Bizottság kezdeményezésére ezen irányelvnek azon vonatkozó követelményei, amelyek az egy tagállamban forgalmazási engedéllyel rendelkező valamely termékre vonatkoznak, de amelyek megfogalmazása vagy szövegezése különböző értelmezést eredményezhet az egyes tagállamokban,

– a B. melléklet VIII. fejezetének 1. f) pontjában említett tartályok megfelelő lezárásának ellenőrzésére vonatkozó módszerek,

– mikrobiológiai előírások, amelyek magukban foglalják a 7. cikk (2) bekezdésében említett termékek esetében a mintavételi terveket és a vizsgálati módszereket.

18. cikk

(1) Az ezen irányelvben szereplő különös rendelkezések sérelme nélkül, ezen irányelv rendelkezései be nem tartásának gyanúja esetén, illetve ha kétség merül fel az 1. cikkben említett termékek fogyasztásra alkalmasságát illetően, az illetékes hatóság minden általa célszerűnek tartott ellenőrzést elvégez.

(2) A tagállamok megteszik a megfelelő közigazgatási vagy büntetőintézkedéseket az irányelv bármilyen megsértésének bü ntetésére, különösen amennyiben arra derül fény, hogy a kiállított bizonyítványok vagy okmányok nem felelnek meg az 1. cikkben említett termékek tényleges állapotának, hogy a nevezett termékeken feltüntetett jelölések nem felelnek meg az előírásoknak, hogy a termékeket nem vetették alá az ezen irányelvben előírt ellenőrzéseknek, vagy hogy azokat nem az eredetileg tervezett célra használták fel.

19. cikk

Ezen irányelv mellékleteit a Tanács a Bizottság javaslata alapján eljárva minősített többséggel módosítja, elsősorban annak érdekében, hogy azok igazodjanak a technológiai fejlődéshez.

20. cikk

(1) Amennyiben az e cikkben meghatározott eljárást kell követni, az ügyeket késedelem nélkül az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság elé terjeszti annak elnöke, saját kezdeményezésére vagy egy tagállam képviselőjének kérésére.

(2) A Bizottság képviselője előterjeszti az elfogadásra szánt intézkedések tervezetét. A bizottság, az elnöke által az ügy sürgősségére tekintettel megállapított határidőn belül véleményt nyilvánít a tervezetről. A véleményt 54 szavazatnyi többséggel alakítják ki, a tagállamok szavazatait a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdésében előírt módon súlyozzák. Az elnök nem szavazhat.

(3) Ha az intézkedések összhangban vannak a bizottság véleményével, a Bizottság elfogadja, és azonnal végrehajtja azokat. Ha azok nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy nem nyilvánítottak véleményt, akkor a Bizottság haladéktalanul javaslatot nyújt be a Tanácsnak az elfogadásra javasolt intézkedésekről. A Tanács minősített többséggel fogadja el az intézkedéseket.

Ha a javaslatok Tanács elé terjesztését követő három hónapon belül a Tanács semmilyen intézkedést nem fogadott el, a Bizottság elfogadja, és azonnal alkalmazza a javasolt intézkedéseket, kivéve azt az esetet, ha ezen intézkedéseket a Tanács egyszerű többséggel elutasította.

21. cikk

A Szerződés 43. cikkében szabályozott eljárásnak megfelelően a Tanács 1993. január 1-jéig határozatot hoz a keményítő vagy az állati, illetve növényi eredetű fehérjék húskészítményekben való felhasználásáról, valamint azok technológiai szempontból megengedhető legmagasabb százalékos arányáról.

▼B

A. MELLÉKLET

ÁLTALÁNOS FELTÉTELEK

I. FEJEZET

A létesítmények engedélyezésének általános feltételei

A létesítmények legalább a következőkkel rendelkeznek:

1. megfelelő méretű munkaterületek, amelyek lehetővé teszik a megfelelő higiéniai körülmények közötti munkavégzést. Kialakításuk és elrendezésük zárja ki a nyersanyagok és az ezen irányelvben említett termékek szennyeződését;
2. azon munkaterületek, ahol a nyersanyagokat kezelik, előkészítik és feldolgozzák, továbbá az ezen irányelvben említett termékeket előállítják, rendelkeznek a következőkkel:
   a) szilárd, vízhatlan, könnyen tisztítható és fertőtleníthető padozat, amelyet úgy kell kialakítani, hogy a víz arról könnyen elfolyhasson, vagy azt a víz eltávolítására szolgáló berendezéssel kell ellátni;
   b) sima, könnyen tisztítható, tartós és vízhatlan felületű, legalább két méter magasságig vagy a tároló- és hűtőhelyiségekben a tárolás magasságáig világos színre festett, mosható bevonattal ellátott falak;
   c) könnyen tisztítható mennyezet vagy födémburkolat;
   d) nem rozsdásodó anyagból készült, könnyen tisztítható ajtók;
   e) megfelelő szellőzés és – ahol ez szükséges – jó gőz- és vízpára-elvezető berendezések;
   f) megfelelő természetes vagy mesterséges világítás;
   g) megfelelő számú folyóvízvételi lehetőség meleg és hideg vízzel, vagy a kívánt hőmérsékletre előkevert vízzel a kézmosáshoz és a kézfertőtlenítéshez. A munkahelyiségekben és a mosdókban a csapok nem lehetnek kézzel működtethetők. E helyiségeket el kell látni tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, valamint higiénikus kézszárító berendezésekkel;
   h) a szerszámok, eszközök és edények tisztítására szolgáló berendezések;
3. azon helyiségek, amelyekben a nyersanyagokat és az ezen irányelvben tárgyalt termékeket tárolják, rendelkeznek a 2. pontban felsoroltakkal megegyező feltételekkel, a következők kivételével:
   – hűtőhelyiségek esetében elegendő egy könnyen tisztítható és fertőtleníthető padozat, amely úgy van kiképezve, hogy megkönnyítse a vízelvezetést,
   – fagyasztó- és mélyhűtő helyiségek esetében elegendő egy könnyen tisztítható, vízálló és korhadásálló padozat,

   ez esetben megfelelő teljesítményű hűtőberendezésnek kell rendelkezésre állnia, amely a nyersanyagokat és a termékeket az ezen irányelvben előírt hőmérsékleten tartja.

   A második francia bekezdésben hivatkozott helyiségekben a fából készült falak alkalmazása nem jelent alapot az engedély visszavonására, feltéve hogy azok 1983. január 1. előtt épültek.

   A tárolóhelyiségek kapacitásának elegendőnek kell lennie a felhasznált nyersanyagok és az ezen irányelvben hivatkozott termékek tárolásához;
4. a nyersanyagok, a nem csomagolt vagy védőcsomagolt késztermékek higiénikus kezeléséhez és védelméhez szükséges berendezések a be- és kirakodás során;
5. megfelelő védelem az olyan kártevők ellen, mint a rovarok, rágcsálók, madarak stb.;
6. korrózióálló, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagokból készült felszerelésekkel és munkaeszközökkel – pl. darabolóasztalok, tartályok, szállítószalagok, fűrészek és kések –, amelyek közvetlenül érintkeznek a nyersanyagokkal és a termékekkel;
7. különleges, vízhatlan, korrózióálló tartályokkal – fedéllel és reteszekkel ellátva annak megelőzésére, hogy ezekből illetéktelen személyek bármit kivegyenek – a nem emberi fogyasztásra szánt nyersanyagok vagy termékek befogadására, vagy ugyanerre a célra egy zárható helyiséggel, ha a tárolandó anyagok mennyisége ezt szükségessé teszi, illetve ha azokat az egyes munkafázisok végén nem távolítják el, vagy nem semmisítik meg. Amennyiben az ilyen nyersanyagokat vagy termékeket csővezetékeken át távolítják el, a vezetékrendszert úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy az egyéb nyersanyagok vagy termékek szennyeződésének veszélyét kiküszöböljék;

▼B

8. megfelelő berendezések az eszközök és edények tisztításához és fertőtlenítéséhez;
9. a higiéniai követelményeket kielégítő szennyvízelvezetési rendszer;
10. csak ivóvizet szolgáltató vízellátással, a Tanács 1980. július 15-i, az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló 80/778/EGK irányelve ([1]) értelmében. Mindazonáltal kivételes esetekben nem ivóvíz használata is engedélyezett gőzfejlesztéshez, tűzoltáshoz és hűtőberendezésekhez azzal a feltétellel, hogy az e célra létesített csővezetékek kizárják e víz más célokra történő felhasználását, és nem jelentenek közvetlen vagy közvetett szennyeződési veszélyt a termékek számára. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvízvezetékektől;
11. megfelelő számú öltözőhelyiség, amelyek sima, vízálló és mosható falakkal és padozattal, valamint vízöblítéses vécékkel rendelkeznek. Az utóbbiak nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. A mosdókagylókat fel kell szerelni kézmosóval és higiénikus kézszárító berendezéssel; a mosdókagylók csapjai nem lehetnek kézzel működtethetők;
12. ha a kezelt termékek mennyisége rendszeres vagy állandó jelenlétet igényel, megfelelően felszerelt zárható helyiséget kell biztosítani az ellenőrző szolgálat kizárólagos céljaira;
13. a tisztítószerek, a fertőtlenítőszerek és a hasonló anyagok tárolására szolgáló helyiség, vagy biztonságos hely;
14. a tisztító- és karbantartó szerek tárolására szolgáló helyiség vagy szekrény;
15. megfelelő berendezések a szállítóeszközök tisztításához és fertőtlenítéséhez. Az ilyen berendezések azonban nem kötelezőek, ha előírják, hogy a szállítóeszközök tisztítása és fertőtlenítése az illetékes hatóság által hivatalosan engedélyezett létesítményekben történjék.

II. FEJEZET

Általános higiéniai feltételek

A. *A helyiségekre, berendezésekre és eszközökre vonatkozó általános higiéniai feltételek*

1. A nyersanyagokkal és a termékekkel végzett munkához használt berendezéseket és munkaeszközöket, a padozatot, a falakat és válaszfalakat, a mennyezetet vagy a födémburkolatot tisztán és megfelelő állapotban kell tartani, hogy ne jelentsenek szennyezési forrást a nyersanyagok vagy termékek számára. Az eszközök tisztításához használt víz hőmérséklete legalább + 82 °C legyen.

2. A létesítménybe állatok nem léphetnek be. A rágcsálókat, rovarokat és minden más kártevőt rendszeresen irtani kell a helyiségekben vagy a berendezéseken; a rágcsálóirtó és rovarirtó szereket, a fertőtlenítőszereket és minden más, potenciálisan mérgező anyagot zárható helyiségekben vagy szekrényekben kell tárolni; felhasználásuk semmilyen szennyezési veszélyt nem jelenthet a termékekre.

3. A munkaterületeket, munkaeszközöket és berendezéseket csak engedélyezett termékekkel végzett munkára szabad használni. Mindazonáltal az illetékes hatóság előzetes engedélye alapján azok egyidejűleg vagy más időpontban felhasználhatók emberi fogyasztásra alkalmas más élelmiszerek feldolgozásához. E korlátozás nem vonatkozik az olyan helyiségekben használt szállítóberendezésekre, amelyekben nem dolgoznak az ezen irányelv hatálya alá tartozó nyersanyagokkal vagy termékekkel.

4. Minden célra a 80/778/EGK irányelvben meghatározott ivóvizet kell használni. Mindazonáltal kivételes esetekben nem ivóvíz használata is engedélyezett gőzfejlesztéshez, tűzoltáshoz és berendezések hűtésére azzal a feltétellel, hogy az e célra létesített csővezetékek kizárják e víz más célokra történő felhasználását, és nem jelentenek szennyeződési veszélyt a nyersanyagok és a termékek számára.

5. A mosószereket, fertőtlenítőszereket és hasonló anyagokat a gyártó utasításainak megfelelően oly módon kell használni, hogy azok a gépeket, a berendezéseket, a nyersanyagokat és a termékeket ne károsíthassák.

   Az ilyen anyagok alkalmazását követően a berendezéseket és munkaeszközöket ivóvízzel alaposan le kell öblíteni. A karbantartáshoz és a takarításhoz használt készítményeket az I. fejezet 14. pontjában meghatározott helyiségben kell tárolni.

([1]) HL L 229., 1980.8.30., 11. o.

▼B

6. Az ezen irányelvben említett nyersanyagokkal és termékekkel történő munkavégzésre, valamint az ilyen anyagok tárolására szolgáló helyiségek padozatára tilos fűrészport vagy bármilyen más hasonló anyagot szórni.

B. *Általános személyi higiéniai feltételek*

1. Teljes tisztaságot kell megkövetelni a személyzettől. Nevezetesen:

   a) a dolgozóknak tiszta munkaruhát és a hajat tökéletesen eltakaró fejfedőt kell viselniük. Ez különösen azokra a személyekre vonatkozik, akik beburkolatlan és csomagolatlan nyersanyagokkal és termékekkel dolgoznak;

   b) a nyersanyagok és termékek kezelésére és előkészítésére kijelölt dolgozóktól meg kell követelni, hogy mossanak kezet legalább minden munkakezdéskor és/vagy ha szennyeződés fordult elő; a kezeken levő sebeket vízhatlan kötéssel kell ellátni;

   c) a nyersanyagokkal és a termékekkel kapcsolatos munkavégzésre vagy az ilyen anyagok tárolására szolgáló helyiségekben dohányozni, köpködni, étkezni és inni tilos.

2. A munkaadó minden szükséges intézkedést megtesz annak érdekében, hogy a nyersanyagokkal és termékekkel olyan személyek ne dolgozzanak, akik azokat beszennyezhetik, amíg be nem bizonyosodik, hogy e személyek szennyezési veszély nélkül dolgozhatnak azokkal.

   A felvételkor, a nyersanyagokkal és termékekkel kapcsolatos munkára és azok kezelésére jelentkező köteles orvosi bizonyítvánnyal igazolni, hogy alkalmazásának egészségügyi akadálya nincs. Az ilyen személyek orvosi ellenőrzését az érintett tagállamban hatályos nemzeti jogszabályok, illetve a harmadik országok esetében a 20. cikkben szabályozott eljárásnak megfelelően meghatározott különleges biztosítékok szabályozzák.

▼B

B. MELLÉKLET

A HÚSKÉSZÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES FELTÉTELEK

I. FEJEZET

A húskészítményeket előállító létesítmények engedélyezésére vonatkozó különleges feltételek

1. Az A. melléklet I. fejezetében meghatározott általános feltételeken kívül, a húskészítményeket előállító, kezelő és csomagoló létesítmények legalább a következőkkel rendelkeznek:

   a) elegendően nagyméretű helyiségek, amelyek biztosítják a következők elkülönített tárolását:

      i. nyersanyagok, hűtés mellett; és

      ii. húskészítmények, környezeti hőmérsékleten vagy, ha szükséges, hűtés mellett, a termékek jellegétől függően;

      azzal a feltétellel, hogy a nem csomagolt nyersanyagokat, húskészítményeket és egyéb állati eredetű termékeket a csomagolt nyersanyagoktól és termékektől elkülönítve kell tárolni;

   b) a húskészítmények előállítására és elsődleges csomagolására szolgáló egy vagy több, megfelelő és elég tágas helyiség. Ha e műveletek egyetlen termelési ciklust alkotnak, amely megfelel az ezen irányelvben meghatározott követelményeknek és biztosítja a nyersanyagok és a késztermékek biztonságát, továbbá ha a gyártóhelyiség kialakítása és méretei lehetővé teszik, e műveletek ugyanabban a helyiségben is végezhetők;

   c) bizonyos összetevők, például az élelmiszer-adalékanyagok tárolására szolgáló helyiség vagy biztonságos hely;

   d) amennyiben az V. fejezet 3. pontjában a csomagolásra megállapított feltételek nem teljesülnek, akkor a csomagolás, továbbá a feladás céljára szolgáló helyiség;

   e) a védőcsomagoló és csomagolóanyagok tárolására szolgáló helyiség;

   f) a felszerelések és az olyan eszközök, mint a horgok és a tartályok tisztítására szolgáló helyiség.

2. Az adott termék típusától függően a létesítménynek rendelkeznie kell a következőkkel:

   a) a csomagolás eltávolítására szolgáló helyiség vagy – ha nincs szennyeződési veszély – terület;

   b) a nyersanyagok kiolvasztására szolgáló helyiség vagy – ha nincs szennyeződési veszély – terület;

   c) darabolóhelyiség;

   d) egy szárító- vagy érlelőhelyiség vagy -berendezés;

   e) egy füstölőhelyiség vagy -berendezés;

   f) a sómentesítés, áztatás vagy egyéb kezelés – különösen a természetes belek ilyen kezelése – céljára szolgáló helyiség, ha e nyersanyagok a származási létesítményben nem estek át ilyen műveleteken;

   g) a húskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előzetes tisztítására szolgáló helyiség;

   h) egy sózóhelyiség, amely szükség esetén légkondicionáló berendezéssel van ellátva a II. fejezet 4. pontjában előírt hőmérséklet fenntartása érdekében;

   i) a szeletelés, darabolás és védőcsomagolásra kerülő hústermékek szükség szerinti előzetes tisztítása céljára szolgáló helyiség;

   j) az előre csomagolt formában történő értékesítésre szánt húskészítmények szeletelésére vagy darabolására és védőcsomagolására szolgáló helyiség, amely szükség esetén légkondicionáló berendezéssel van ellátva;

   k) a C. mellékletben előírt helyiségek abban az esetben, ha az említett mellékletben meghatározott termékeket az e fejezetben említett létesítményekben állítják elő;

   l) amennyiben az 1. b) pontban meghatározott feltételek fennállnak, az illetékes hatóság egyetértésével döntés hozható arról, hogy e műveletek közül néhányat ugyanabban a helyiségben végezhessenek.

▼B

Amennyiben az 1. b) pontban meghatározott feltételek nem állnak fenn, külön helyiségben kell végezni azon műveleteket, amelyek bizonyos egyidejűleg gyártott termékek esetében egészségügyi kockázatot jelenthetnek, valamint a nagy hőtermeléssel járó műveleteket.

II. FEJEZET

A húskészítményeket előállító létesítményekre vonatkozó különleges higiéniai feltételek

1. A húsok vagy húskészítmények körén kívül eső, a húskészítmények összetevőjeként használt élelmiszerek tárolására vagy feldolgozására szolgáló helyiségekre alkalmazni kell az ezen irányelvben meghatározott általános higiéniai előírásokat.

2. A nyersanyagok és a húskészítményekben használt összetevők, valamint maguk a termékek, illetve az állati eredetű termékek és azok tárolóeszközei nem érintkezhetnek közvetlenül a talajjal, továbbá olyan feltételek mellett kell azokat kezelni, amelyek kizárnak minden szennyeződési veszélyt. Ügyelni kell arra, hogy a nyersanyagok és a késztermékek ne érintkezzenek egymással.

3. A faanyag felhasználása megengedett azon helyiségekben, ahol a húskészítményeket füstölik, pácolják, érlelik, sózzák, tárolják vagy feladják, amennyiben technológiai okokból ez nélkülözhetetlen, feltéve hogy nem áll fenn a termékek szennyeződésének veszélye. Az említett helyiségekbe fából készült raklapok kizárólag csomagolt hús vagy húskészítmények szállítása céljából vihetők be, egyéb célokból nem. Ezenkívül sonkák és kolbászfélék szárításához engedélyezhető galvanizált fémek használata, feltéve hogy azok nem rozsdásak és nem kerülnek érintkezésbe a húskészítményekkel.

4. Azon helyiségekben vagy helyiségrészekben, ahol hússal, nyersanyagként használt darált hússal, húskészítményekkel és előkészített húsokkal dolgoznak, a hőmérsékletnek biztosítania kell a higiénikus termelést; szükség esetén e helyiségeket vagy helyiségrészeket légkondicionáló berendezéssel kell ellátni.

   A darabolási, szeletelési és pácolási műveletek során a daraboló- és pácolóhelyiségek hőmérsékletét – a 9. cikkben említett létesítmények kivételével – 12 °C-t meg nem haladó értéken kell tartani.

   Más létesítmények esetében azonban az illetékes hatóság eltérést engedélyezhet e követelménytől, ha ezen eltérést indokoltnak tekinti a hústermék előállítására használt technológia alapján.

III. FEJEZET

A húskészítmények előállítására használt nyersanyagokra vonatkozó követelmények

1. A húskészítmények előállításához felhasznált húsra vonatkozó előírások:

   – annak a 2. cikk d) bekezdésében említett irányelveknek megfelelően engedélyezett létesítményből kell származnia, és azt az említett irányelveknek megfelelő kielégítő higiéniai körülmények között kell szállítani,

   – azt a feldolgozólétesítménybe történő beérkezésének idejétől felhasználásának idejéig a 2. cikk d) bekezdésében hivatkozott irányelvek követelményeinek megfelelően kell tárolni.

   Mindazonáltal 1995. december 31-ig az engedélyezett létesítményekben tartható az olyan létesítményekből származó hús is, amelyek esetében a 91/498/EGK irányelv értelmében eltéréseket engedélyeztek. Az említett időpontig a 2. cikk d) bekezdésében említett irányelvekben rögzített feltételeknek meg nem felelő hús kizárólag akkor tartható engedélyezett létesítményekben, ha azt elkülönített helyen tárolják; az ilyen hús nem használható fel a fenti feltételeknek megfelelő hússal azonos helyen vagy azonos időben. Az ilyen húsból készített húskészítményeken fel kell tüntetni a nemzeti jelölést.

2. A darált húsra és az előkészített húsokra vonatkozó előírások, amennyiben nem az I. fejezet (1) bekezdésének b) pontjában említett feldolgozóhelyiségben állították elő azokat:

   – azoknak a 88/657/EGK irányelvnek megfelelően engedélyezett létesítményből kell származniuk, és a fenti irányelvnek megfelelő, kielégítő egészségügyi körülmények között kell azokat szállítani,

   – azokat a feldolgozólétesítménybe való beérkezésük idejétől felhasználásukig a 88/657/EGK irányelv követelményeinek megfelelően kell tárolni.

▼B

3. Halászati termékeknek húskészítmények előállításához történő felhasználása akkor engedélyezett, ha e termékek megfelelnek a 91/493/EGK irányelv követelményeinek.

IV. FEJEZET

A gyártás ellenőrzése

1. A létesítmények az illetékes hatóság ellenőrzése alatt állnak, amely biztosítja, hogy az ezen irányelvben előírt követelményeket betartják, és különösen:

   a) ellenőrzi a következőket:

      i. a helyiségek és a berendezések tisztasága és a dolgozók higiéniája;

      ii. a létesítmény által a 7. cikknek megfelelően végzett ellenőrzések hatékonysága, különösen az eredmények vizsgálata és mintavétel útján;

      iii. az állati eredetű termékek mikrobiológiai és higiéniai állapota;

      iv. a húskészítmények kezelésének hatékonysága;

      v. a légmentesen zárt tartályok, véletlenszerű mintavétel segítségével;

      vi. a húskészítmények megfelelő állat-egészségügyi jelölése és az emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított termékek azonosítása, valamint azok kezelésének módja;

      vii. a tárolási és szállítási körülmények;

   b) a laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges mintát vesz;

   c) elvégez minden más ellenőrzést, amelyet szükségesnek tart ezen irányelv betartásához;

   d) megállapítja, hogy a húskészítményeket olyan húsból állították-e elő, amelyhez más élelmiszereket, adalékanyagokat vagy fűszereket adtak hozzá, és ennek érdekében megfelelő vizsgálatnak veti alá azokat, valamint meghatározza, hogy azok megfelelnek-e a gyártó által meghatározott gyártási kritériumoknak, és különösképpen azt, hogy a termék összetétele valóban megfelel-e a címkén feltüntetett tájékoztató adatoknak, különösen abban az esetben, ha az V. fejezet 4. pontjában hivatkozott termékleírást használják.

2. Az illetékes hatóság számára mindenkor szabad bejárást kell biztosítani a hűtőházakba és valamennyi munkahelyre ezen előírások pontos betartásának ellenőrzése céljából.

V. FEJEZET

Védőcsomagolás, csomagolás és címkézés

1. A védőcsomagolást, a csomagolást és a címkézést megfelelő higiéniai körülmények között kell végezni az e célra kialakított helyiségekben.

   Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/109/EGK tanácsi irányelv ([1]) sérelme nélkül a védőcsomagolásnak és a csomagolásnak meg kell felelnie minden higiéniai előírásnak, és elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hathatós védelmet nyújtson a hústermékek számára.

2. A védőcsomagoló vagy csomagoló anyagokat nem szabad újra felhasználni hústermékekhez, néhány különleges fajta tárolóeszköz – például cserép-, üveg- vagy műanyag tárolóeszközök – kivételével, amelyeket alapos tisztítás és fertőtlenítés után ismételten fel lehet használni.

3. A hústermékek előállítása és a csomagolási műveletek végezhetők ugyanabban a helyiségben, ha a csomagolás a 2. pontban meghatározott módon történik, vagy megfelel a következő feltételeknek:

   a) a helyiség megfelelő nagyságú, és olyan módon van berendezve, hogy biztosítsa az egyes műveletek higiéniáját;

   b) a védőcsomagolást és a csomagolást közvetlenül a gyártás után lepecsételt védőburkolattal kell ellátni. E burkolatot sérülésmentesen kell eljuttatni a létesítménybe és higiénikus körülmények között kell tárolni egy e célra szolgáló helyiségben;

([1]) HL L 40., 1989.2.11., 38. o.

▼B

c) a csomagolóanyagok tárolására szolgáló helyiségeknek por- és kártevőmentesnek kell lenniük, és nem lehet közös légterük az olyan anyagokat tartalmazó helyiségekkel, amelyek szennyezhetik a húst, a darált húst, az előkészített húsokat vagy a húskészítményeket. A csomagolóanyagok nem helyezhetők közvetlenül a padozatra;

d) a csomagolóanyagokat higiénikus körülmények között kell összeállítani, mielőtt a helyiségbe beviszik. E követelménytől eltérés engedélyezhető automata csomagolóberendezés esetében, feltéve hogy a húskészítmények szennyeződésének veszélye nem áll fenn;

e) a csomagolóanyagokat higiénikus körülmények között kell bevinni a helyiségbe, és azokat késedelem nélkül fel kell használni. A csomagolóanyagokkal kapcsolatos munkát nem végezhetik olyan személyek, akik védőcsomagolás nélküli hússal, darált hússal, előkészített húsokkal vagy húskészítményekkel dolgoznak;

f) a húskészítményeket a csomagolás után azonnal el kell helyezni az e célra kialakított tárolóhelyiségekben.

4. A végső fogyasztók részére értékesítendő élelmiszerek címkézésére, kiszerelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1978. december 18-i 79/112/EGK tanácsi irányelvben ([1]) meghatározott követelményeken túlmenően, a húskészítmények védőcsomagolásán vagy címkéjén a következő információkat ([2]) kell jól láthatóan és olvashatóan feltüntetni:

– a hús milyen állatfajból származik – abban az esetben, ha a termékleírásból vagy az összetevőknek a 79/112/EGK irányelv szerinti jegyzékéből ez nem derül ki,

– hivatkozás, amely lehetővé teszi a hasonló technológiai feltételek mellett készült és valószínűleg ugyanolyan veszélyt jelentő termékmennyiség azonosítását,

– a nem a végső felhasználónak szánt csomagolás esetében a gyártás időpontja,

– a termékleírás, amelyet az azt engedélyező nemzeti előírásra vagy jogszabályra ([3]) való hivatkozás követ,

– abban az esetben, ha valamely tagállam jogszabályai megengedik fehérjék vagy keményítő felhasználását, egy hivatkozás ezek használatára, összefüggésben a 21. cikknek megfelelően engedélyezettől eltérő termékleírással.

VI. FEJEZET

Állat-egészségügyi jelölés

1. A húskészítményeket állat-egészségügyi jelöléssel kell ellátni. A jelölést a létesítményben vagy a védőcsomagoló központban a gyártás közben vagy közvetlenül a gyártás után kell elvégezni, és a jelölést jól látható helyen kell elhelyezni. A jelölés legyen jól olvasható és eltávolíthatatlan, betűi pedig könnyen megkülönböztethetők. Az állat-egészségügyi jelölést el lehet helyezni a terméken vagy a védőcsomagoláson, ha a hústerméket egyedi védőcsomagolással látják el, vagy a 4. b) pont szerint a csomagoláshoz rögzített címkén. Az egyedi védőcsomagolással és csomagolással ellátott húskészítmények esetében azonban az állat-egészségügyi jelölést elegendő a csomagoláson elhelyezni.

2. Abban az esetben, ha az 1. pontnak megfelelően megjelölt termékek később gyűjtőcsomagolásra kerülnek, az állat-egészségügyi jelölést a gyűjtőcsomagoláson is el kell helyezni.

3. Az 1. és 2. ponttól eltérve, nem szükséges a további feldolgozásra vagy egy engedélyezett létesítményben történő védőcsomagolásra szánt, raklapos szállítmányként szállított húskészítmények állat-egészségügyi jelölése, feltéve hogy:

– a húskészítményeket tartalmazó fenti szállítmányok külső felületén el van helyezve a 4. a) pontnak megfelelő állat-egészségügyi jelölés,

([1]) HL L 33., 1979.2.8., 1. o. Legutóbb a 89/395/EGK irányelvvel (HL L 186., 1989.6.30., 17. o.) módosított irányelv.

([2]) Ezen információknak egészen a végfogyasztóig kell kísérniük a húskészítményeket, a harmadik franciabekezdésben hivatkozott eset kivételével.

([3]) A »nemzeti előírás vagy jogszabályok« szavak a következőkre vonatkoznak:
a) a nemzeti jogszabályok értelmében engedélyezett előállítási vagy készítési feltételek;
b) a nemzeti jogszabályok különleges előírásai, amelyek egyes termékek előállításának vagy készítésének feltételeire bizonyos korlátozásokat rendelnek el;
c) minden termékismertető, amelyeket a korlátozásukat elrendelő nemzeti előírás hiányában egy tagállam jogszabályai engedélye nek, vagy egy olyan tagállam esetében, ahol az említett ismertetőt a felhasználási tapasztalatok igazolták.

▼B

– a fogadó létesítmény külön nyilvántartást vezet az e pontnak megfelelően átvett húskészítmények mennyiségéről, típusáról és származásáról,

– a húskészítmények rendeltetési helye és tervezett felhasználása egyértelműen fel van tüntetve a külső csomagolás külső felületén, kivéve ha átlátszó csomagolásról van szó.

Ha azonban a védőcsomagolt termékeket tartalmazó szállítmány átlátszó csomagolásban van, a csomagoláson nem kell feltüntetni az állat-egészségügyi jelölést, ha a védőcsomagolt termékeken feltüntetett állat-egészségügyi jelölés a csomagoláson keresztül jól látható.

4. a) Az állat-egészségügyi jelölésnek a következő adatokat kell tartalmaznia, ovális keretben:

i. vagy:

– felül: a szállító ország nevének kezdőbetűje vagy kezdőbetűi nyomtatott nagybetűkkel, azaz:

B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK, amit a létesítmény vagy – a 17. cikk második francia bekezdésének értelmében elfogadott szabályoknak megfelelően – az átcsomagoló központ engedélyezési száma követ, szükség esetén egy kódszám kíséretében, amely azon terméktípust jelöli meg, amelyre a létesítményt engedélyezték,

– alul: a következő kezdőbetűcsoportok valamelyike: CEE – EOEF – EWG – EOK – EEC – EEG;

ii. vagy:

– felül a feladó ország neve nagybetűkkel,

– középen a létesítmény, vagy – a 17. cikk második francia bekezdésének értelmében elfogadott szabályoknak megfelelően – az átcsomagoló központ engedélyezési száma, szükség esetén egy kódszám kíséretében, amely azon terméktípust jelöli, amelyre a létesítményt engedélyezték,

– alul a következő kezdőbetű-csoportok valamelyike: CEE – EOEF – EWG – EOK – EEC – EEG;

b) az állat-egészségügyi jelölés feltüntethető a terméken, a védőcsomagoláson vagy a csomagoláson festékes bélyegzővel vagy beégetéssel, illetve a címkére rányomtatható vagy ráilleszthető. Ha a jelölést a csomagoláson helyezik el, annak a csomagolás felnyitásakor meg kell semmisülnie. E jelölés megsemmisülésének elmaradása csak abban az esetben fogadható el, ha a felnyitáskor a csomagolás megsemmisül. Légmentesen lezárt tartályban lévő termékek esetében a jelölést eltávolíthatatlan módon, a fedélen vagy a tartályon kell elhelyezni;

c) az állat-egészségügyi jelölés állhat egy ellenálló anyagból készült, eltávolíthatatlan lapból is, amely mindenben megfelel a higiéniai előírásoknak, és tartalmazza a 33. a) pontban meghatározott adatokat.

VII. FEJEZET

Tárolás és szállítás

1. A húskészítményeket a B. melléklet I. fejezetének 1. a) pontjában meghatározott helyiségekben kell tárolni.

A környezeti hőmérsékleten is eltartható húskészítmények azonban tárolhatók olyan szilárd szerkezetű, könnyen tisztítható és fertőtleníthető raktárakban is, amelyeket az illetékes hatóság engedélyezett.

2. Azon húskészítményeket, amelyekre a 7. cikknek megfelelően bizonyos tárolási hőmérsékleteket írtak elő, e megadott hőmérsékleteken kell tárolni.

3. A húskészítmény-szállítmányokat olyan módon kell feladni, hogy a szállítás során védettek legyenek minden olyan körülmény ellen, amely szennyezheti vagy károsan befolyásolhatja azokat. Ennek érdekében figyelembe kell venni a szállítási távolságot, az alkalmazott szállítóeszközt és az időjárási körülményeket.

4. Amennyiben a termék jellege azt megköveteli, a húskészítményeket olyan járművekkel kell szállítani, amelyek felszereltsége biztosítja, hogy a szállítás az előírt hőmérsékleten történik, és különösen azt, hogy a 7. cikk (2) bekezdésében megjelölt hőmérsékleti értékeket nem lépik túl.

▼B

VIII. FEJEZET

A légmentesen lezárt tartályban található pasztőrözött vagy sterilizált termékekre vonatkozó különleges feltételek

A. Az A. mellékletben meghatározott feltételeken túl, a légmentesen lezárt tartályban található pasztőrözött vagy sterilizált termékeket gyártó létesítményeknek

1. rendelkezniük kell a következőkkel:

a) az üres dobozoknak a munkahelyiségbe történő higiénikus továbbítására szolgáló szerkezet;

b) a dobozok közvetlenül a megtöltés előtti alapos tisztítására szolgáló berendezés;

c) olyan berendezés, amely a zsír eltávolításához megfelelő forró ivóvízzel lemossa a tartályokat azok légmentes lezárása után és hőkezelés előtt;

d) a tartályok hőkezelés utáni hűtésére és szárítására alkalmas helyiség, terület vagy berendezés;

e) a légmentesen lezárt tartályba csomagolt húskészítményekből vett minták inkubálására szolgáló berendezések;

f) a tartályok légmentes zárásának, illetve sértetlenségének ellenőrzésére szolgáló megfelelő berendezés;

2. biztosítaniuk kell, hogy:

a) a légmentesen lezárt tartályba csomagolt termékeket elég magas hőmérsékleten veszik ki a hőkezelő berendezésből a nedvesség gyors elpárolgásának biztosítása céljából, és azokat teljes megszáradásukig kézzel nem érintik meg;

b) azon tartályok, amelyekben gáz jelenléte valószínűsíthető, további vizsgálatra kerüljenek;

c) a hőkezelő berendezés hőmérőit kalibrált hőmérőkkel ellenőrizzék;

d) a tartályokat:

– selejtezzék ki, ha azok sérültek vagy gyártási hibásak,

– selejtezzék ki vagy tisztítsák meg, ha azok szennyezettek, és – konzervdobozok esetében – közvetlenül a megtöltés előtt alaposan tisztítsák meg az 1. b) pontban említett tisztítóberendezés segítségével; a nem folyó víz használata tilos,

– szükség esetén a tisztítás után és a megtöltés előtt elegendően hosszú ideig engedjék lecsepegni,

– szükség esetén mossák le a zsír eltávolításához megfelelő forró ivóvízzel a légmentes lezárás után és hőkezelés előtt, az 1. c) pontban említett berendezés segítségével,

– hőkezelés után hűtsék le a B. pont ötödik francia bekezdésében szereplő követelményeknek megfelelő vízben,

– hőkezelés előtt és után oly módon kezeljék, amellyel minden sérülés vagy szennyeződés elkerülhető.

B. A légmentesen lezárt tartályba csomagolt húskészítményt gyártó létesítmény üzemeltetőjének vagy vezetőjének mintavétel útján azt is ellenőriznie kell, hogy:

– olyan eljárást alkalmaznak-e a környezeti hőmérsékleten történő tárolásra szánt húskészítmények esetében, amely 3,00-at elérő vagy meghaladó Fc értéket eredményez, kivéve ha a termék ugyanilyen stabilitását pácolással érték el, vagy, hogy egy olyan hőkezelési eljárást alkalmaznak-e, amely legalább egyenértékű a pasztőrözéssel, és amelynek paramétereit az illetékes hatóság jóváhagyja,

– az üres tartályok megfelelnek-e a gyártási előírásoknak,

– a naponta előállított termékmennyiség előre meghatározott időközönkénti vizsgálatait elvégzik-e a lezárás hatékonyságának biztosítása céljából. E célból megfelelő berendezésnek kell rendelkezésre állnia a lezárt tartályokon található varratok függőleges szakaszainak vizsgálatához,

– a szükséges ellenőrzéseket elvégzik-e, különösen egyedi ellenőrző jelek alkalmazásával, annak biztosítása érdekében, hogy a tartályok megfelelő hőkezelésen estek át,

– a szükséges ellenőrzéseket elvégzik-e annak biztosítására, hogy a hűtővíz felhasználás után reziduális mennyiségű klórt tartalmaz. A tagállamok azonban eltérést engedélyezhetnek e követelménytől, ha a víz megfelel a 80/778/EGK irányelv követelményeinek,

▼B

– a légmentesen lezárt tartályba csomagolt, hőkezelésen átesett tartósított húskészítmények esetében elvégzik-e a 37 °C-on történő hétnapos vagy a 35 °C-on történő tíznapos inkubációs vizsgálatokat,

– a légmentesen lezárt tartályba csomagolt pasztőrözött termékek megfelelnek-e az illetékes hatóság által elfogadott feltételeknek.

C. Az illetékes hatóság engedélyezheti bizonyos anyagok hozzáadását a retortákban használt vízhez a konzervdobozok rozsdásodásának megelőzése, valamint a víz lágyítása és fertőtlenítése céljából. Ezen anyagokról a 20. cikkben szabályozott eljárásnak megfelelően jegyzéket fognak összeállítani.

Az illetékes hatóság engedélyezheti újrakeringetett víz használatát a hőkezelt tartályok hűtéséhez. Az ilyen vizet tisztítani kell, és klórral történő vagy valamilyen más, a 20. cikkben megállapított eljárásnak megfelelően engedélyezett kezelésnek kell alávetni. E kezelés célja, hogy az újrakeringetett víz megfeleljen a 80/778/EGK irányelv I. mellékletének E. pontjában szabályozott előírásoknak, annak érdekében, hogy az ne szennyezhesse a termékeket, és ne jelentsen veszélyt az ember egészségére.

Az újrakeringetett vizet zárt rendszerben kell áramoltatni úgy, hogy azt ne lehessen más célra felhasználni.

Abban az esetben, ha szennyeződés veszélye nem áll fenn, a tartályok hűtésére használt és a retortákból származó vizet a műszak végén fel lehet használni a padozat tisztításához.

IX. FEJEZET

A húsalapú készételekre vonatkozó különleges feltételek

Az A. mellékletben és e melléklet I., II. és III. fejezeteiben meghatározott általános feltételeken kívül:

1. a készételeket gyártó létesítményeknek külön helyiséggel kell rendelkezniük a készételek előállításához és védőcsomagolásához; nincs szükség külön helyiségre ott, ahol a húskészítmények és a húsok kezelése nem egy időben történik, feltéve hogy az e műveletekre használt helyiségeket az egyes terméktípusok között kitakarítják és fertőtlenítik;

2. a) a készételekhez felhasznált húskészítményt, közvetlenül annak megfőzését követően:

   i. vagy azonnal össze kell keverni a többi összetevővel; ez esetben a lehető legrövidebb legyen az az idő, amelynek során a húskészítmény hőmérséklete 10 és 63 °C között van;

   ii. vagy le kell hűteni 10 °C-ra, illetve ennél alacsonyabb hőmérsékletre a többi összetevővel való összekeverés előtt;

   b) a húskészítményt és a készételt a főzés befejezését követő két órán belül + 10 °C-os vagy annál alacsonyabb belső hőmérsékletre, majd a lehető legrövidebb időn belül a tárolási hőmérsékletre le kell hűteni. Az illetékes hatóság azonban engedélyezheti, hogy a létesítmény eltérjen a kétórás időtartamtól abban az esetben, ha ennél hosszabb időtartam alkalmazása az alkalmazott gyártástechnológiával kapcsolatos okok miatt indokolt, feltéve hogy a végtermék egészségre való ártalmatlansága biztosított;

   c) a készételt – ha ez szükséges – közvetlenül a lehűtés után le kell fagyasztani, vagy gyorsfagyasztani kell;

3. a készételek címkézésének meg kell felelnie a 79/112/EGK irányelv előírásainak. Az összetevők jegyzékében – ezen irányelv alkalmazásában – fel kell tüntetni a származási állatfajt.

   A készételeken – a fent felsorolt információk mellett – a védőcsomagolás külső felületeinek egyikén nagyon jól kivehetően fel kell tüntetni a gyártás időpontját is;

4. a létesítmény üzemeltetője vagy igazgatója által végzett különféle ellenőrzések eredményeit az illetékes hatóság által a kérdéses termék eltarthatósága alapján meghatározott minimális időtartamig meg kell őrizni, hogy azok az illetékes hatóság kérésére bemutathatók legyenek.

▼B

C. MELLÉKLET

AZ EGYÉB ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSOK

I. FEJEZET

Általános feltételek

A helyiségek kizárólag a következő feltételek mellett használhatók nem emberi fogyasztásra szánt termékek előállítására:

a) az emberi fogyasztásra alkalmatlan nyersanyagokat egy teljesen különálló helyiségben vagy elkülönített fogadóterületen kell tárolni;

b) azokat külön helyiségekben, külön berendezések és eszközök felhasználásával kell feldolgozni, kivéve ahol a feldolgozás teljesen zárt, kizárólag e célra használt berendezésekben vagy eszközökkel történik;

c) az e nyersanyagokból nyert késztermékeket külön helyiségben vagy tartályokban kell tárolni, amelyek megfelelően meg vannak jelölve, és ezek a késztermékek nem kerülhetnek emberi fogyasztásra.

II. FEJEZET

A kiolvasztott állati zsírokra, töpörtyűre és melléktermékekre vonatkozó különleges feltételek

Az A. mellékletben felsorolt feltételeken kívül a következő feltételek érvényesek:

A. *A nyersanyagokat gyűjtő vagy feldolgozó létesítményekre vonatkozó előírások*

1. A nyersanyagokat gyűjtő és a feldolgozó létesítményekbe továbbszállító központokat hűtőraktárral kell ellátni a nyersanyagok 7 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten való tárolásához, kivéve ha a nyersanyagokat a B. szakasz 3. b) és c) pontjában meghatározott határidőkön belül összegyűjtik és kiolvasztják.

2. A feldolgozólétesítménynek rendelkeznie kell legalább a következőkkel:

   a) egy hűtőraktárral, kivéve ha a nyersanyagokat a B. szakasz 3. b) pontjában meghatározott határidőkön belül gyűjtik és dolgozzák fel;

   b) a nyersanyagok fogadására szolgáló helyiséggel vagy hellyel;

   c) a nyersanyagok megszemléléssel történő vizsgálatát lehetővé tevő berendezéssel;

   d) szükség esetén, a nyersanyagok összezúzására szolgáló berendezéssel;

   e) a nyersanyagok hővel, nyomással vagy más megfelelő módszerrel történő feldolgozására szolgáló berendezéssel;

   f) olyan edényzettel vagy tartályokkal, amelyekben a zsír folyékony állapotban tartható;

   g) a zsír formálására vagy kristályosítására szolgáló készülékkel a piaci értékesítésre való előkészítés és a csomagolás megkönnyítésére, kivéve ha a létesítmény kizárólag folyékony állapotú kiolvasztott állati zsírt forgalmaz;

   h) egy feladóhelyiséggel, kivéve ha a létesítményből kizárólag tartálykocsival szállítják el a kiolvasztott állati zsírt;

   i) vízhatlan tárolóeszközökkel, az emberi fogyasztásra alkalmatlan nyersanyagok elhelyezésére;

   j) ha szükséges, megfelelő berendezéssel a kiolvasztott állati zsírok és más élelmiszerek és/vagy fűszerek keverékéből álló termékek készítéséhez;

   k) ha a töpörtyűt emberi fogyasztásra szánják, megfelelő berendezéssel, amely biztosítja annak higiénikus gyűjtését, védőcsomagolását, gyűjtőcsomagolását és a B. 9. pontban meghatározott feltételek szerinti tárolását.

B. *A kiolvasztott állati zsírok, töpörtyű és melléktermékek készítésére vonatkozó további higiéniai követelmények*

1. A nyersanyagoknak olyan állatokból kell származniuk, amelyeket az *ante mortem* és a *post mortem* vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak.

▼B

2. A nyersanyagoknak emberi fogyasztásra alkalmasnak talált zsírszövetekből vagy csontokból kell állniuk, amelyek az ésszerűen elvárható mértékben mentesek vértől és szennyeződésektől. Nem mutathatnak romlásra utaló jeleket, és higiénikus körülmények között kell előállítani azokat.

3. a) Kiolvasztott állati zsír készítéséhez kizárólag vágóhidakon, darabolóüzemekben vagy húsfeldolgozó üzemekben gyűjtött zsírszövetek vagy csontok használhatók fel. A nyersanyagokat a kiolvasztásig higiénikus körülmények között és 7 °C-os vagy annál alacsonyabb belső hőmérsékleten kell szállítani és tárolni;

   b) az a) ponttól eltérve, a nyersanyagok hűtés nélkül is tárolhatók és szállíthatók, ha a kinyerésük napját követő 12 órán belül kiolvasztásra kerülnek;

   c) az a) ponttól eltérve, az olyan kiskereskedelmi üzletekben vagy árusítóhelyekkel szomszédos helyiségekben gyűjtött nyersanyagok, amelyekben a hús vagy a baromfihús darabolását és tárolását kizárólag a végső felhasználó számára történő közvetlen értékesítés céljából végzik, felhasználhatók kiolvasztott állati zsír készítéséhez, feltéve hogy azok kielégítő higiéniai állapotban vannak és csomagolásuk megfelelő. Ha a nyersanyagokat naponta gyűjtik, az a) és b) pontokban meghatározott hőmérsékleti követelményeket be kell tartani. Ha a nyersanyagok gyűjtése nem naponta történik, azokat kinyerésük után azonnal le kell hűteni.

4. A nyersanyagok összegyűjtésére és szállítására szolgáló gépjárműveknek és tartályoknak sima belső felülettel kell rendelkezniük, könnyen moshatóknak, tisztíthatóknak és fertőtleníthetőknek kell lenniük, és a gépjárműveket megfelelően le kell fedni. A nyersanyagok hűtött állapotban történő szállítására szolgáló gépjárműveket úgy kell kialakítani, hogy az előírt hőmérséklet a szállítás teljes időtartama alatt fenntartható legyen.

5. A kiolvasztás előtt a nyersanyagokat meg kell vizsgálni emberi fogyasztásra alkalmatlan nyersanyagok vagy idegen anyagok jelenlétére. Ilyen anyagok jelenléte esetén azokat el kell távolítani.

6. A nyersanyagokat hőkezeléssel, sajtolással vagy más alkalmas módszerrel kell feldolgozni, amit a zsír elkülönítése követ leöntéssel, centrifugálással, szűréssel vagy más arra alkalmas módszerrel. Oldószerek használata tilos.

7. Az 1., 2., 3., 5. és 6. pont szerint készült kiolvasztott állati zsír nyersanyagok előállítása céljából finomítható ugyanabban vagy egy másik létesítményben fizikai-kémiai minőségének javítása céljából, ha a finomításra kerülő zsír megfelel a 8. pontban meghatározott feltételeknek.

8. A kiolvasztott állati zsírnak – típusától függően – az alábbi előírásoknak kell megfelelnie:

	Szarvasmarha			Sertés		Egyéb állati zsírok	
	Étkezési faggyú		Faggyú finomításra	Étkezési zsír (2)	Zsír finomításra	Étkezési	Finomításra
	Premier jus (»első lé«) (1)	Egyéb					
FFA (m/m % olajsav), maximum;	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroxid, maximum	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Nedvességtartalom és szennyeződés	maximum 0,5 %						
Szag, íz, szín	normális						

(1) Kiolvasztott állati zsír, amelyet szarvasmarhák szívéből, csepleszéből, veséjéből és bélfodrából származó nyers zsír, valamint a darabolóhelyiségekből származó zsír alacsony hőmérsékleten történő kiolvasztásával nyertek.

(2) Sertések zsírszöveteinek kiolvasztásával nyert friss zsír.

9. Az emberi fogyasztásra szánt töpörtyűt a következőképpen kell tárolni:

   i. 70 °C-on vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten történő kiolvasztás esetén: 7 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni legfeljebb 24 órán át, illetve 0– 18 °C-on vagy az alatt;

▼B

ii. 70 °C feletti hőmérsékleten történő kiolvasztás és 10 %-os (m/m) vagy azt meghaladó nedvességtartalom esetén:

– 7 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni legfeljebb 48 órán át, vagy olyan idő/hőmérséklet arányt kell alkalmazni, amely az előbbivel egyenértékű biztosítékot nyújt,

– 18 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten;

iii. 70 °C-t meghaladó hőmérsékleten történő kiolvasztás és 10 %-nál (m/m) alacsonyabb nedvességtartalom esetén: nincs meghatározott követelmény.

III. FEJEZET

A gyomorra, a húgyhólyagra és a belekre vonatkozó különleges feltételek

Az A. mellékletben és a B. melléklet I., II. és III. fejezetében meghatározott feltételek mellett a gyomrot, húgyhólyagot és beleket feldolgozó létesítményeknek az alábbi feltételeknek is meg kell felelniük:

1. a helyiségeket, eszközöket és szerszámokat kizárólag az említett termékekkel való munkára szabad felhasználni; a tiszta és a szennyezett övezeteket egyértelműen el kell választani egymástól;
2. faanyag felhasználása tilos; a fából készült rakodólapok alkalmazása azonban megengedett az érintett termékeket tartalmazó tárolóeszközök szállítására;
3. helyiségeket kell biztosítani a védőcsomagoló és csomagolóanyagok tárolásához;
4. a védőcsomagolást és a csomagolást higiénikus körülmények között kell végezni egy e célra szolgáló helyiségben vagy helyen;
5. a környezeti hőmérsékleten nem tartható termékeket elszállításukig az e célra szánt helyiségekben kell tárolni.

   Különösképpen, a nem sózott vagy nem szárított termékeket 3 °C-nál nem magasabb hőmérsékleten kell tartani;
6. a nyersanyagokat kielégítő higiéniai feltételek mellett és – ahol ez a vágás és a nyersanyagok gyűjtése közötti időtartam alapján szükséges – hűtött állapotban kell a származási vágóhídról a létesítménybe szállítani. Az ilyen anyagok szállítására szolgáló gépjárműveknek és tárolóeszközöknek könnyen mosható, tisztítható és fertőtleníthető, sima belső felülettel kell rendelkezniük. A nyersanyagok hűtött állapotban történő szállítására szolgáló gépjárműveket úgy kell kialakítani, hogy az előírt hőmérséklet a szállítás teljes időtartama alatt fenntartható legyen.

▼B

D. MELLÉKLET

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY A HÚSKÉSZÍTMÉNYEKHEZ (1)

Szám (2): .....

Exportáló ország: .....

Minisztérium: .....

Illetékes részleg: .....

Hivatkozás (2): .....

I. **A húskészítmények azonosítása**

A termékek a következő állatfaj húsából készültek: .....
(állatfaj)

A termékek fajtája (3): .....

A csomagolás módja: .....

Az egyes tételek vagy csomagok száma: .....

Tárolási és szállítási hőmérséklet (3): .....

Tárolhatóság időtartama (4): .....

Nettó tömeg: .....

II. **A húskészítmények származása**

Az engedélyezett előállító létesítmény(ek) címe(i) és engedélyezési száma(i): .....

.....

.....

Szükség esetén:

Az engedélyezett hűtőház(ak) címe(i) és engedélyezési száma(i): .....

.....

.....

.....

III. **A húskészítmények rendeltetése**

A húskészítmények feladási

helye: .....
(feladás helye)

rendeltetési helye: .....
(rendeltetési ország)

Az igénybe vett szállítóeszközök (5): .....

A szállítmány feladójának neve és címe: .....

.....

A címzett neve és címe: .....

.....

(1) A 77/99/EGK irányelv értelmében.

(2) Szabadon választható.

(3) Egészségügyi megfontolásból minden ionizáló sugárzást meg kell említeni.

(4) Akkor kell kitölteni, ha a 77/99/EGK irányelv 7. cikkének megfelelően megadásra került.

(5) Fel kell tüntetni a nyilvántartási számot vagy rendszámot (vasúti kocsik és tehergépkocsik esetében); a járatszámot (repülőgép esetében) vagy a nevet (hajó esetében).

▼B

IV. **Egészségügyi igazolás**

Alulírott igazolom, hogy a fentiekben leírt húskészítményeket:

(a) friss húsból vagy húskészítményekből állították elő a 77/99/EGK irányelvben meghatározott feltételek mellett (1);

(b) a 77/99/EGK irányelv 2. cikkének d) pontjában említettektől eltérő állatfajok húsából készítették (1);

(c) a Görög Köztársaságba szánták (1).

V. **Szükség esetén:**

Egy engedélyezett létesítményben vagy engedélyezett hűtőházban történő kirakodás és átrakodás esetén fel kell tüntetni:

(a) a kirakás és az átrakás helyét (cím és engedélyszám),

.....

.....

.....

(b) a szállítóeszközt (2):

.....

.....

Kiállítás helye: ....., időpontja .....
(hely) (dátum)

Bélyegző

.....
(Az illetékes hatóság aláírása)
(Név nyomtatott nagybetűkkel)"

(1) A nem kívánt törlendő.

(2) Fel kell tüntetni a nyilvántartási számot vagy rendszámot (vasúti kocsik és tehergépkocsik esetében); a járatszámot (repülőgép esetében) vagy a nevet (hajó esetében).