Šis dokumentas yra skirtas tik informacijai, ir institucijos nėra teisiškai atsakingos už jo turinį

►**B** **TARYBOS DIREKTYVA 92/5/EEB**

1992 m. vasario 10 d.

iš dalies pakeičianti ir atnaujinanti Direktyvą 77/99/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai mėsos produktais, ir iš dalies pakeičianti Direktyvą 64/433/EEB

(OL L 57 , 2.3.1992, p. 1)

iš dalies keičiamas:

		Oficialusis leidinys		
		Nr.	puslapis	data
►**A1**	Austrijos, Švedijos ir Suomijos stojimo aktas	C 241	21	29.8.1994

▼B

TARYBOS DIREKTYVA 92/5/EEB

1992 m. vasario 10 d.

iš dalies pakeičianti ir atnaujinanti Direktyvą 77/99/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai mėsos produktais, ir iš dalies pakeičianti Direktyvą 64/433/EEB

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 43 straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą ([1]),

atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę ([2]),

atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ([3]),

kadangi galvijų, kiaulių, avių, ožkų, naminių neporakanopių gyvūnų, naminių paukščių, medžiojamųjų gyvūnų mėsa ir apdoroti produktai iš tokios mėsos yra įtraukti į Sutarties II priedo sąrašą; kadangi šių produktų gamyba ir prekyba jais yra svarbus dalies žemės ūkiu užsiimančių gyventojų pajamų šaltinis;

kadangi, siekiant užtikrinti racionalią šio sektoriaus plėtrą ir padidinti produktyvumą, Bendrijos lygiu turi būti nustatytos gamybą ir pateikimą į rinką reglamentuojančios visuomenės sveikatos taisyklės;

kadangi Bendrija turi patvirtinti priemones laipsniškam vidaus rinkos sukūrimui laikotarpiui, kuris baigiasi 1992 m. gruodžio 31 d.;

kadangi Direktyvoje 77/99/EEB ([4]) yra nustatyti sveikatos reikalavimai, kurių būtina laikytis Bendrijos vidaus prekyboje mėsos produktais;

kadangi Direktyvoje 89/662/EEB ([5]) yra nustatytos taisyklės dėl patikrinimų, taikytinų siekiant sukurti vidaus rinką, ypač dėl veterinarinių patikrinimų panaikinimo prie valstybių narių sienų;

kadangi, atsižvelgiant į minėtų patikrinimų panaikinimą ir griežtesnių kilmės garantijų įvedimą, tuomet, kai vidaus rinkai skirtų produktų jau nebeįmanoma atskirti nuo tų, kuriais turi būti prekiaujama kitoje valstybėje narėje, Direktyvos 77/99/EEB reikalavimus reikėtų suderinti ir taikyti visai produkcijai;

kadangi šiuo derinimu pirmiausia turi būti siekiama suvienodinti sveikatos reikalavimus, taikytinus žmonių maistui skirtų mėsos ir kitų gyvūninės kilmės produktų gamybai, saugojimui ir transportavimui;

kadangi reikėtų nustatyti šia direktyva nustatytus sveikatos reikalavimus atitinkančių įmonių patvirtinimo tvarką ir Bendrijos patikrinimo būdus, užtikrinančius, kad būtų laikomasi šio patvirtinimo sąlygų;

kadangi mažo pajėgumo įmonės turėtų būti patvirtinamos taikant supaprastintus struktūros bei infrastruktūros kriterijus ir laikantis šioje direktyvoje nustatytų higienos taisyklių;

kadangi mėsos produktų sveikumo ženklinimas yra geriausias būdas paskirties vietos kompetentingai institucijai įsitikinti, kad siunta atitinka šios direktyvos nuostatas; kadangi, norint patikrinti tam tikrų produktų paskirties vietą, būtina išsaugoti sveikumo sertifikatą;

([1]) OL C 84, 1990 4 2, p. 89, OL C 327, 1989 12 30, p. 25, OL C 262, 1981 10 14, p. 3, OL C 267, 1982 10 11, p. 59, OL C 296, 1991 11 5, p. 8.
([2]) OL C 240, 1991 9 16, p. 6, OL C 113, 1990 5 7, p. 205.
([3]) OL C 332, 1990 12 31, p. 94, OL C 62, 1990 3 2, p. 25, OL C 168, 1990 7 10, p. 8, OL C 124, 1990 5 21, p. 15.
([4]) OL L 26, 1977 1 31, p. 85. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 85/328/EEB (OL L 168, 1985 6 28, p. 28).
([5]) OL L 395, 1989 12 30, p. 13. Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 90/675/EEB (OL L 373, 1990 12 31, p. 1).

▼B

kadangi šiuo atveju turėtų būti taikomos 1990 m. gruodžio 10 d. Tarybos direktyvoje 90/675/EEB, nustatančioje principus, reguliuojančius veterinarinių patikrinimų, atliekamų iš trečiųjų šalių į Bendriją įvežant produktus, organizavimą ([1]), pateiktos taisyklės, principai ir apsaugos priemonės;

kadangi Bendrijos vidaus prekybai turėtų būti taikomos ir Direktyvoje 89/662/EEB nustatytos taisyklės;

kadangi Komisijai reikėtų pavesti priimti tam tikras šios direktyvos įgyvendinimo priemones; kadangi tam tikslui reikėtų nustatyti glaudaus ir veiksmingo Komisijos bei valstybių narių bendradarbiavimo Veterinarijos nuolatiniame komitete tvarką;

kadangi, atsižvelgiant į konkrečius tiekimo sunkumus, kylančius dėl geografinės padėties, Graikijos Respublikai reikėtų leisti taikyti nukrypti leidžiančias nuostatas; kadangi dėl tų pačių priežasčių nutolusiems regionams reikėtų skirti papildomą laiką šios direktyvos reikalavimams įgyvendinti;

kadangi specifinių taisyklių šioje direktyvoje minimiems produktams patvirtinimas neprieštarauja tam, kad būtų patvirtintos maisto higienos ir apskritai saugumo taisyklės, dėl kurių Komisija pateikė pasiūlymą priimti pagrindų direktyvą;

kadangi aiškumo sumetimais Direktyvą 77/99/EEB reikėtų atnaujinti, o Direktyvą 64/433/EEB ([2]) dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai šviežia mėsa, suderinti,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Nuo 1993 m. sausio 1 d. Direktyvos 77/99/EEB pavadinimas, 1-21 straipsniai ir priedai keičiami prie šios direktyvos pridėtu tekstu.

2 straipsnis

Šiuo dokumentu Direktyva 91/497/EEB iš dalies keičiama taip:

1. Pavadinime žodžiai „iš dalies pakeičianti ir konsoliduojanti“ pakeičiami žodžiais „iš dalies pakeičianti ir atnaujinanti“ bei pridedami šie žodžiai: „ir iš dalies pakeičianti Direktyvą 72/462/EEB“.
2. 1 straipsnis pakeičiamas taip:

   „1 straipsnis

   Nuo 1993 m. sausio 1 d. Direktyvos 64/433/EEB pavadinimas ir straipsniai keičiami remiantis šios direktyvos priedu.“
3. Priede Direktyvos 64/433/EEB pavadinime nuoroda į „1964 m. birželio 26 d.“ išbraukiama.
4. Direktyvos 64/433/EEB I priedo XII skyriaus 60 punkto trečioji dalis papildoma šiuo sakiniu:

   „Šis reikalavimas gali būti netaikomas sušaldytai mėsai, kurią numatyta vartoti toliau jos neperdirbant, kaip žaliavą Direktyvoje 77/99/EEB arba Direktyvoje 88/657/EEB nurodytiems produktams gaminti.“

3 straipsnis

1. Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie įsigalioję ne vėliau kaip iki 1993 m. sausio 1 d., įgyvendiną šią direktyvą, išskyrus:

— nutolusių regionų, pripažintų remiantis Direktyvos 90/675/EEB 17 straipsniu, įskaitant Ispanijos Karalystei priklausančias Kanarų salas, bei Direktyvos 91/496/EEB 13 straipsniu

([1]) OL L 373, 1990 12 31, p. 1.
([2]) OL 121, 1964 7 29, p. 2012/64. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/497/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 69).

▼B

— Vokietijos Federacinės Respublikos naujosiose žemėse įsikūrusių įmonių, kurioms taikomi restruktūrizavimo planai,atžvilgiu, nes abiem atvejais šią direktyvą būtina įgyvendinti ne vėliau kaip nuo 1995 m. sausio 1 d.

ir

▼A1

— Suomijai ir Švedijai skirta mėsa paženklinama vienu iš IV priedo IV dalies trečiojoje įtraukoje numatytu ženklu.

▼B

Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

Valstybės narės, priimdamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

4 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

▼B

PRIEDAS

„Tarybos direktyva dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos mėsos ir kai kurių kitų gyvūninės kilmės produktų gamybai bei pardavimui

1 straipsnis

1. Šioje direktyvoje yra nustatytos mėsos ir kai kurių kitų gyvūninės kilmės produktų, kurie po apdorojimo yra skirti žmonių maistui arba kitiems produktams gaminti, gamybos bei pateikimo į rinką sveikatos taisyklės.

2. Ši direktyva netaikoma žmonių maistui skirtų mėsos arba kitų gyvūninės kilmės produktų gaminimui ir saugojimui mažmeninėse parduotuvėse arba šalia prekybos taškų esančiose patalpose, jei gaminama ir saugoma turint vienintelį tikslą — tiesiogiai pateikti vartotojui.

2 straipsnis

Šioje direktyvoje vartojami tokie apibrėžimai:

a) mėsos produktai — tai iš mėsos arba su mėsa pagaminti produktai, apdoroti taip, kad gabalų paviršius rodo, jog šis produktas jau nebeturi šviežios mėsos savybių.

   Tačiau mėsos produktais nelaikomi:

   i) mėsa, apdorota tik šaltuoju būdu; tokiai mėsai ir toliau taikomos d punkte nurodytų direktyvų taisyklės;

   ii) produktai, kuriems taikoma 1988 m. gruodžio 14 d. Tarybos direktyva 88/657/EEB, nustatanti maltos, smulkesniais kaip 100 g mėsos gabalėliais supjaustytos mėsos ir jos ruošinių gamybos bei prekybos reikalavimus ir iš dalies keičianti Direktyvas 64/433/EEB, 71/118/EEB bei 72/462/EEB ([1]);

b) kiti gyvūninės kilmės produktai:

   i) mėsos ekstraktai;

   ii) lydyti gyvūninės kilmės riebalai, gauti išlydžius mėsą, įskaitant kaulus, ir skirti žmonių maistui;

   iii) spirgučiai — turintys baltymų lydymo proceso likučiai, gauti iš dalies atskyrus riebalus ir vandenį;

   iv) želatina;

   v) mėsos milteliai, odos milteliai, sūdytas arba džiovintas kraujas, sūdyta arba džiovinta kraujo plazma;

   vi) skrandžiai, pūslės ir žarnos, valytos, sūdytos arba džiovintos ir (arba) kaitintos;

c) paruošti mėsos rupiniai — tai įvynioti mėsos produktai, atitinkantys kulinarinius preparatus, virti arba apvirti ir užkonservuoti šaldant;

d) mėsa — tai mėsa, apibūdinta:

   — Direktyvos 64/433/EEB 2 straipsnio a punkte,

   — Direktyvos 71/118/EEB 2 straipsnyje,

   — Direktyvos 72/461/EEB 2 straipsnyje,

   — Direktyvos 72/462/EEB 2 straipsnyje,

   — Direktyvos 88/657/EEB 2 straipsnyje,

   — Direktyvos 91/495/EEB 2 straipsnio 1 ir 2 dalyse;

e) žaliava — bet koks gyvūninės kilmės produktas, kaip ingredientas naudojamas a ir b punktuose nurodytiems produktams gauti arba paruoštiems rupiniams gaminti;

f) apdorojimas — cheminiai arba fiziniai procesai, pavyzdžiui, kaitinimas, rūkymas, sūdymas, marinavimas, konservavimas arba džiovinimas, padedantys mėsai arba kitiems gyvūninės kilmės produktams, su pridėtais arba nepridėtais kitais maisto produktais, išsilaikyti, arba įvairių paminėtų procesų derinys;

g) kaitinimas — sauso arba drėgno karščio panaudojimas;

h) sūdymas — druskos panaudojimas;

i) konservavimas — druskos paskirstymas produkte;

([1]) OL L 382, 1988 12 31, p. 3.“

▼B

j) brandinimas — sūdytos žaliavinės mėsos apdorojimas, taikomas tokiomis klimato sąlygomis, kuriomis lėtai ir laipsniškai mažėjant drėgmei vyksta natūrali fermentacija arba fermentavimosi procesai, per tam tikrą laiką nulemiantys produktui būdingų organoleptinių savybių atsiradimą ir užtikrinantys jo išsilaikymą bei sveikumą normalioje aplinkos temperatūroje;

k) džiovinimas — natūralus arba dirbtinis vandens kiekio sumažinimas;

l) partija — mėsos produkto kiekis, kuriam taikomas tas pats lydimasis prekybos dokumentas arba sveikumo sertifikatas;

m) įvyniojimas — 1 straipsnio 1 dalyje nurodytų produktų apsaugojimas naudojant pirminę apsauginę medžiagą arba pirminę talpyklą, kuri tiesiogiai liečiasi su produktu, arba pati pirminė apsauginė medžiaga ar pirminė talpykla;

n) pakuotė — vieno arba daugiau 1 straipsnio 1 dalyje nurodytų įvyniotų arba neįvyniotų produktų sudėjimas į talpyklą ir pati talpykla;

o) hermetiškai uždaryta pakuotė — orui nepralaidi talpykla, skirta apsaugoti jos turinį nuo mikroorganizmų patekimo terminio apdorojimo proceso metu ir po jo;

p) įmonė — tai a, b ir c punktuose nurodytus produktus gaminanti įmonė;

q) pervyniojimo centras — cechas arba saugykla, kuriuose perrenkamos ir (arba) pervyniojamos pateikimui į rinką skirtos partijos;

r) pateikimas į rinką — tai laikymas arba išdėliojimas siekiant parduoti, siūlymas parduoti, pardavimas, pristatymas arba kuris nors kitas realizavimo būdas Bendrijoje, išskyrus mažmeninę prekybą;

s) kompetentinga institucija — valstybės narės pagrindinė institucija, turinti teisę atlikti veterinarinius patikrinimus, arba institucija, kuriai ši teisė perduota.

3 straipsnis

A. Kiekviena valstybė narė, nepažeisdama 4 straipsnyje nustatytų sąlygų, užtikrina, kad į rinką pateikiami mėsos produktai:

1) būtų pagaminti ir saugoti patvirtintoje ir prižiūrimoje įmonėje:

— pagal 8 straipsnio nuostatas ir atitinkančioje šios direktyvos, ypač jos A priedo ir B priedo I ir II skyrių, reikalavimus,

arba

— pagal 9 straipsnio nuostatas, turint omenyje įmones, neturinčias pramonės įmonėms būdingos struktūros arba gamybos pajėgumų;

2) būtų pagaminti iš 2 straipsnio d punkte apibūdintos mėsos, atsižvelgiant į tai, kad:

i) iš trečiosios šalies importuota mėsa turi būti patikrinta laikantis Direktyvos 90/675/EEB nuostatų;

ii) mėsos, importuotos pagal Direktyvos 71/118/EEB 15 straipsnio ir Direktyvos 91/495/EEB 17 straipsnio antrosios pastraipos nuostatas, negalima naudoti, nebent:

— iš jos pagaminti produktai atitinka šios direktyvos reikalavimus,

— šie produktai nėra paženklinti B priedo VI skyriuje nustatytu sveikumo ženklu,

— šių produktų pateikimui į rinką ir toliau taikomos paskirties valstybės narės nacionalinės nuostatos.

Mėsos produktams gaminti negali būti naudojama mėsa, pagal Direktyvos 64/433/EEB 5 ir 6 straipsnių reikalavimus paskelbta netinkama maistui ir šie objektai:

a) vyriškos ir moteriškos lyties gyvūnų lytiniai organai, išskyrus sėklides;

b) šlapimo organai, išskyrus inkstus ir pūslę;

c) gerklų kremzlė, trachėja ir ekstralobuliariniai bronchai;

d) akys ir vokai;

e) išorinės girdėjimo angos;

f) raginiai audiniai;

g) naminių paukščių galvos, — išskyrus skiauteres, ausis, pakarūklus ir keterą, — stemplės, gūžiai, žarnos ir lytiniai organai.

20 straipsnyje nustatyta tvarka šis sąrašas gali būti keičiamas papildant naujais arba išbraukiant senuosius punktus;

3) buvo pagaminti laikantis B priedo III skyriaus reikalavimų, o pasterizuoti ar sterilizuoti produktai, esantys hermetiškai uždarytose pakuotėse, arba paruošti rupiniai atitinka atitinkamai B priedo VIII arba IX skyriaus reikalavimus;

▼B

4) remiantis 7 straipsnio nuostatomis, buvo patikrinti pačiose įmonėse ir, laikantis B priedo IV dalies nuostatų, yra prižiūrimi kompetentingos institucijos;

5) jei būtina, atitinka ir 7 straipsnio 2 dalies reikalavimus;

6) jei įvyniojama, pakuojama arba ženklinama, tai daroma laikantis B priedo V skyriaus reikalavimų vietoje arba įvyniojimo centruose, kuriuos šiuo tikslu atskirai patvirtino kompetentinga institucija;

Tačiau kol nepriimtos Bendrijos taisyklės, šios direktyvos nuostatos dėl mėsos produktų prekinio aprašymo netaikomos nustatytos kilmės arba tipiniams produktams;

7) nepažeidžiant Direktyvoje 80/215/EEB nustatytų ženklinimo reikalavimų, įmonės operatoriaus arba įmonės valdytojo atsakomybe, buvo paženklinti:

— nacionaliniu sveikumo ženklu, jei tuo ženklu buvo paženklinta žaliava,

— ženklu, kuris turi būti nustatytas 20 straipsnyje nurodyta tvarka, kai, remiantis Bendrijos teisės aktais, naudojama mėsa turi būti paženklinta vietoje,

— kitais atvejais — B priedo VI skyriuje nurodytu sveikumo ženklu.

Ženklas turi būti atspaustas etiketėje arba pritvirtintas prie produkto ar pakuotės, turint omenyje, kad leidimą spausdinti ar perspausdinti etiketes arba ženklus duoda kompetentinga institucija;

8) buvo tvarkomi, saugomi ir transportuojami laikantis B priedo VII skyriaus reikalavimų; jei jie saugomi šaldymo patalpoje, kuri yra ne įmonėje, ši patalpa turėjo būti patvirtinta ir patikrinta pagal Direktyvos 64/433/EEB 10 straipsnio nuostatas;

9) vežami kartu su:

a) iki 1993 m. birželio 30 d. Bendrijos vidaus prekybai b punkto ii papunkčio antroje pastraipoje nurodytais produktais — pakrovimo metu kompetentingos institucijos išduotu sveikumo sertifikatu, kurio forma ir turinys turi atitikti D priede pateiktą pavyzdį. Jis surašomas bent jau paskyrimo šalies oficialia kalba ar kalbomis. Jis turi būti surašytas viename popieriaus lape;

b) nuo 1993 m. liepos 1 d.:

i) lydimuoju prekybos dokumentu,

— kuriame be B priedo VI skyriaus 4 punkte numatytos informacijos dar nurodomas kodinis numeris, pagal kurį galima nustatyti už įmonės gamintojos priežiūrą atsakingą kompetentingą instituciją,

— kurį gavėjas saugo ne mažiau kaip vienerius metus, kad kompetentingos institucijos prašymu galėtų jį pateikti,

— kurį iki 1996 m. gruodžio 31 d. tranzitu per trečiosios šalies teritoriją vežant toliau nurodyto ii papunkčio antroje pastraipoje nurodytus mėsos produktus, skirtus Graikijos Respublikai, pasienio patikrinimo poste, kuriame atliekami tranzito formalumai, turi patvirtinti kompetentinga institucija, siekiant įsitikinti, ar mėsos produktai atitinka šios direktyvos reikalavimus;

ii) D priede pateiktu sveikumo sertifikatu, kai vežami 1 straipsnyje nurodyti produktai, pagaminti iš mėsos, gautos skerdykloje, įsikūrusioje regione arba zonoje, kuriai taikomi apribojimai, susiję su gyvūnų sveikata, arba iš Direktyvos 64/433/EEB 6 straipsnyje minimos mėsos, arba iš produktų, kurie užplombuotose transporto priemonėse į kitą valstybę narę turi būti vežami tranzitu per trečiąją šalį.

Šis įpareigojimas netaikomas hermetiškai uždarytose pakuotėse esantiems produktams, kurie buvo apdoroti vienu iš B priedo VIII skyriaus B punkto pirmoje įtraukoje nurodytų būdų, tačiau, laikantis nuostatų, kurias būtina parengti 20 straipsnyje nustatyta tvarka, ant talpyklos turi būti neištrinamas sveikumo ženklas.

20 straipsnyje nustatyta tvarka patvirtinamos išsamios ii papunkčio taikymo taisyklės, ypač dėl kodinių numerių paskirstymo ir vieno arba daugiau kompetentingas institucijas identifikuojančių sąrašų sudarymo.

B. Kol dar nepriimtos galimos Bendrijos taisyklės dėl jonizacijos, mėsos produktams neturėjo būti taikoma jonizuojančioji spinduliuotė.

Ši nuostata neturi įtakos nacionalinėms taisyklėms dėl jonizacijos medicinos tikslais.

4 straipsnis

Valstybės narės užtikrina, kad be 3 straipsnyje nustatytų bendrųjų reikalavimų:

▼B

1) mėsos produktai:

   a) būtų paruošti kaitinant, konservuojant, marinuojant arba džiovinant, derinant tai su rūkymu arba brandinimu, galbūt sudarant specialias mikroklimato sąlygas, ypač dedant 16 straipsnio 2 dalies nuostatas atitinkančių nokinimo preparatų. Į mėsos produktus taip pat gali būti pridėta kitų maisto produktų ir prieskonių;

   b) atitinkamais atvejais gali būti pagaminti iš mėsos produkto arba mėsos preparato;

2) kol dar nesibaigė Direktyvoje 71/118/EEB ir Direktyvoje 91/498/EEB numatytų nukrypti leidžiančių nuostatų taikymo terminas, patalpos, įrankiai ir įrenginiai, naudojami iš EEB sveikumo ženklu paženklintos mėsos arba su šia mėsa ruošiant produktus, gali būti naudojami ruošiant mėsos produktus iš minėto ženklo neturinčios mėsos arba su ja, jei tai leido kompetentinga institucija ir jei buvo imtasi visų šią instituciją tenkinančių atsargumo priemonių, kurios padėtų atskirti produktus, pagamintus iš mėsos su ženklu ir iš mėsos be ženklo;

3) 3 straipsnio 7 dalies pirmoje ir antroje įtraukose nurodyti mėsos produktai negali būti siunčiami į kitos valstybės narės teritoriją, o prekyba jais nacionaliniu arba vietiniu lygiu turi būti griežtai prižiūrima.

5 straipsnis

Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, kvalifikuota balsų dauguma nustato sveikatos ir higienos taisykles, pagal kurias turi būti pagaminti paruošti gaminiai, išskyrus paruoštus mėsos ruošinius, gaunamus iš gyvūninės kilmės žaliavų, kurioms netaikoma ši direktyva. Kol nepriimtas Tarybos sprendimas, valstybės narės užtikrina, kad, jeigu minimi paruošti gaminiai yra pagaminti 2 straipsnio p punkte nurodytoje įmonėje, jie atitinka A priedo II skyriuje nustatytas higienos taisykles ir B priedo IX skyriuje specifinius reikalavimus bei yra prižiūrimi taip, kaip nurodyta 7 straipsnyje.

6 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad kiti gyvūninės kilmės produktai:

— būtų pagaminti 7 straipsnio reikalavimus atitinkančiose įmonėse, patvirtinti ir įregistruoti remiantis 11 straipsnio nuostatomis, atitiktų A priede pateiktus standartus ir būtų tikrinami pagal 8 straipsnio nuostatas,

— būtų gaminami laikantis C priede nustatytų specifinių sąlygų,

— būtų tikrinami taip, kaip numatyta B priedo IV skyriuje,

— kaip numatyta 3 straipsnio 9 dalies b punkto i papunktyje, turėtų lydimąjį prekybos dokumentą, kuriame nurodyta produktų kilmė.

2. 20 straipsnyje nustatyta tvarka iki 1992 m. gruodžio 31 d. turi būti patvirtinti specialūs sveikatos reikalavimai, taikytini žmonių maistui skirtos želatinos gaminimui.

Siekiant apsaugoti visuomenės sveikatą, ta pačia tvarka gali būti nustatomi papildomi reikalavimai kitiems gyvūninės kilmės produktams.

7 straipsnis

1. Valstybės narės garantuoja, kad įmonės arba perpakavimo centro operatorius arba valdytojas imasi visų būtinų priemonių, užtikrinančių, kad visuose gamybos ar perpakavimo etapuose būtų laikomasi šios direktyvos reikalavimų.

Šiuo tikslu minėti asmenys privalo nuolat atlikti įmonėje patikrinimus, remdamiesi šiais principais:

— remiantis taikomais procesais nustatyti kritinius taškus įmonėse,

— sukurti ir taikyti šių kritinių taškų monitoringo ir tikrinimo metodus,

— imti mėginius, kurių analizė atliekama kompetentingos institucijos tam patvirtintoje laboratorijoje, siekiant patikrinti valymo bei dezinfekavimo būdus ir nustatyti, ar jie atitinka šioje direktyvoje nustatytus standartus,

— išsaugoti užrašytą arba užregistruotą ankstesnėse įtraukose reikalaujamą informaciją, siekiant pateikti ją kompetentingai institucijai. Įvairių patikrinimų ir testų rezultatai saugomi ne trumpiau kaip dvejus metus, išskyrus informaciją apie 2 dalyje minimus produktus, kuriems tas laikotarpis gali būti sutrumpintas iki šešių mėnesių, atsižvelgiant į produkto minimalaus išsilaikymo terminą,

— garantuoti ženklinimo sveikumo ženklu administravimą, pirmiausia tai susiję su etiketėmis su sveikumo ženklu,

— kai laboratoriniai tyrimai arba kuri nors kita turima informacija rodo, kad yra didelis pavojus sveikatai, informuoti kompetentingą instituciją,

▼B

— kai kyla tiesioginis pavojus žmonių sveikatai, pašalinti iš rinkos tą produktų kiekį, kuris buvo pagamintas panašiomis technologinėmis sąlygomis ir gali sukelti tokį pat pavojų. Kol šis pašalintas kiekis bus sunaikintas, panaudotas ne žmonių maistui arba, kompetentingai institucijai leidus, perdirbtas taip, kad būtų saugus, jį prižiūri ir kontroliuoja kompetentinga institucija,

— pirmosios ir antrosios įtraukų reikalavimai turi būti parengti kartu su kompetentinga institucija, kuri nuolat kontroliuotų jų laikymąsi.

2. Tikrinimo tikslais įmonės arba pervyniojimo centro operatorius arba valdytojas užtikrina, kad maisto produktų, kurie negali būti laikomi aplinkos temperatūroje, pakuotėje būtų aiškiai ir įskaitomai nurodyta temperatūra, kuri turi būti palaikoma produktą transportuojant ir saugant, minimalus galiojimo laikas, o mikrobiologiniu požiūriu greitai gendančių produktų — data, iki kurios produktas turi būti suvartotas.

3. Įmonės operatorius arba valdytojas turi parengti arba sukurti personalo mokymo programą, kuri padėtų darbuotojams laikytis su gamybos struktūra suderintų gamybos higienos sąlygų, nebent darbuotojai jau turėtų diplomais patvirtintą atitinkamą kvalifikaciją. 9 straipsnyje nurodytoms įmonėms gali būti parengta speciali mokymo programa.

Kompetentinga institucija, atsakinga už įmonę, turi dalyvauti kuriant ir įgyvendinant šią programą.

8 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė sudaro patvirtintų įmonių, išskyrus minimas 11 straipsnyje, sąrašą, kiekvienai įmonei skiriant patvirtinimo numerį. Šiuos sąrašus jos išsiunčia kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

Vienas patvirtinimo numeris gali būti duodamas:

i) įmonei arba pervyniojimo centrui, perdirbantiems arba pervyniojantiems produktus, pagamintus iš žaliavų arba su žaliavomis, kurioms taikomos kelios iš 2 straipsnio d punkte nurodytų direktyvų;

ii) įmonei, esančiai toje pačioje vietoje, kurioje yra pagal vieną iš 2 straipsnio d punkte nurodytų direktyvų patvirtinta įmonė.

Kompetentinga institucija netvirtina įmonės, kol neįsitikina, kad ji savo veiklos pobūdžiu atitinka šią direktyvą. Tačiau jeigu įmonė, siekianti patvirtinimo pagal šios direktyvos nuostatas, yra dalis kitos įmonės, patvirtintos pagal Direktyvų 64/433/EEB, 71/118/EEB, 91/493/EEB arba 91/495/EEB nuostatas, jos gali turėti bendras personalui skirtas patalpas, įrenginius, įrangą ir patalpas, kuriose žaliavos arba neįvynioti produktai yra apsaugoti nuo užteršimo.

Jei kompetentinga institucija nustato, kad akivaizdžiai nesilaikoma šioje direktyvoje nustatytų higienos taisyklių arba kad trukdoma tinkamai atlikti veterinarinį patikrinimą:

i) jai suteikiama teisė priimti sprendimą dėl įrenginių arba patalpų naudojimo ir imtis kitų būtinų priemonių, netgi sumažinti arba laikinai sustabdyti gamybą;

ii) jei 7 straipsnio 1 dalies priešpaskutinėje įtraukoje numatytų priemonių padėčiai pagerinti nepakanka, jei reikia, ji laikinai sustabdo atitinkamos rūšies gamybos patvirtinimą.

Jei įmonės operatorius arba valdytojas per kompetentingos institucijos nustatytą laiką neištaiso nurodytų trūkumų, institucija patvirtinimą atšaukia.

Minėta kompetentinga institucija turi nedvejodama sutikti su bet kurio pagal 12 straipsnio nuostatas atlikto patikrinimo išvadomis.

Apie patvirtinimo sustabdymą arba atšaukimą pranešama kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

2. Įmonių patikrinimus ir priežiūrą atlieka kompetentinga institucija.

Įmonė turi būti nuolat prižiūrima kompetentingos institucijos, turint omenyje, jog nuolatinį arba periodišką kompetentingos institucijos buvimą įmonėje lemia įmonės dydis, gaminamo produkto rūšis, įvertinta rizika ir garantijos, suteiktos remiantis 7 straipsnio 1 dalies antros pastraipos penktosios ir paskutinės įtraukos nuostatomis.

Kompetentinga institucija turi turėti galimybę visada patekti į visas įmonės dalis, kad užtikrintų šios direktyvos laikymąsi, o kai kyla abejonių dėl mėsos kilmės, jai turi būti prieinami apskaitos dokumentai, pagal kuriuos būtų galima nustatyti skerdyklą arba ūkį, iš kurių yra kilusi žaliava.

Kompetentinga institucija turi nuolat analizuoti 7 straipsnio 1 dalyje numatytų patikrinimų rezultatus.Remdamasi atlikta analize, ji gali atlikti tolesnius visų gamybos etapų arba produktų tyri mus.

Šių patikrinimų pobūdis, dažnumas ir mėginių ėmimo bei mikrobiologinių tyrimų atlikimo metodai nustatomi 20 straipsnyje nurodyta tvarka.

▼B

Minėtos analizės rezultatai surašomi ataskaitoje, kurios pagrindu padarytos išvados arba rekomendacijos perduodamos įmonės operatoriui ar valdytojui, kuris ištaiso nurodytus trūkumus, kad pagerintų higieną.

3. Trūkumams kartojantis, atliekama daugiau patikrinimų ir prireikus pašalinamos etiketės arba plombos su sveikumo ženklu.

4. Šio straipsnio įgyvendinimo priemonės priimamos 20 straipsnyje nustatyta tvarka.

9 straipsnis

1. Patvirtinimo tikslais mėsos produktus gaminančioms įmonėms, neturinčioms pramoninės struktūros arba gamybos pajėgumų, valstybės narės gali leisti taikyti nukrypti leidžiančias nuostatas B priedo I skyriaus, A priedo I skyriaus 2 punkto g papunkčio (dėl vandens čiaupų) ir 11 punkto (pakeisti persirengimo patalpas užrakinamomis spintelėmis) reikalavimams.

Be to, gali būti leidžiama taikyti nukrypti leidžiančias nuostatas A priedo I skyriaus 3 punktui dėl patalpų, kuriose laikomos žaliavos ir galutiniai produktai. Tačiau šiuo atveju įmonėje turi būti bent jau:

i) patalpa arba saugi vieta, prireikus ir šaldoma, skirta žaliavoms saugoti, jei toks žaliavų saugojimas praktikuojamas;

ii) patalpa arba saugi vieta, prireikus ir šaldoma, skirta galutiniams produktams saugoti, jei toks jų saugojimas praktikuojamas.

2. Jei įmonėse, nurodytose:

— Direktyvos 64/433/EEB 4 straipsnio 1 dalyje, kai laikomasi tos direktyvos 13 straipsnio 1 dalies antroje pastraipoje nustatytų reikalavimų,

— Direktyvos 64/433/EEB 4 straipsnio 2 dalyje ir 13 straipsnio 1 dalies antroje pastraipoje,

yra gaminami mėsos produktai, valstybės narės joms gali taikyti ir pirmoje pastraipoje numatytą nukrypti leidžiančią nuostatą, turint omenyje, kad produktų apdorojimas šiose įmonėse turi atitikti ir kitus šios direktyvos reikalavimus.

3. B priedo VII skyriaus nuostatos netaikomos saugojimui 1 dalyje minėtose įmonėse ir produktų, išskyrus minimus 7 straipsnio 2 dalyje, transportavimui.

4. Valstybės narės iki 1992 m. spalio 1 d. perduoda Komisijai jų patvirtintus kriterijus, taikomus siekiant įvertinti, ar įmonei arba tam tikros kategorijos įmonėms taikomos šio straipsnio nuostatos.

Jei Komisija, išnagrinėjusi šiuos kriterijus arba gavusi patikrinimų, atliktų remiantis 12 straipsnio nuostatomis, rezultatus, laikosi nuomonės, jog patvirtinti kriterijai gali sukliudyti vienodam šios direktyvos taikymui, 20 straipsnyje nustatyta tvarka tie kriterijai gali būti iš dalies keičiami arba papildomi, pirmą kartą — iki 1993 m. sausio 1 d. Ta pačia tvarka taip pat nustatomos sąlygos, kuriomis valstybės narės kompetentingos institucijos perklasifikuoja šias įmones.

5. Remiantis informacija, kurią Komisija surinko remdamasi 4 dalies pirmąja pastraipa, 20straipsnyje nustatyta tvarka iki 1993 m. sausio 1 d. nustatomi vienodi šio straipsnio taikymo kriterijai.

10 straipsnis

Įmonės, šiuo metu patvirtintos nacionaliniu lygmeniu, iki 1992 m. spalio 1 d. turi kreiptis į kompetentingą instituciją, kad būtų suklasifikuotos pagal 8 arba 9 straipsnį.

Kol valstybės narės kompetentinga institucija priims sprendimą, bet ne vėliau kaip iki 1996 m. sausio 1 d., visi nesuklasifikuotos įmonės produktai turi būti ir toliau ženklinami nacionaliniu sveikumo ženklu.

Kalbant apie 8 straipsnyje minimas įmones, valstybės narės tinkamai pagrįstu prašymu 20 straipsnyje nustatyta tvarka gali būti skirtas papildomas laikotarpis, pasibaigiantis 1996 m. sausio 1 d., skirtas prisitaikyti prie B priedo I skyriaus 1 punkto a papunkčio reikalavimų. Šių įmonių produktai turi būti paženklinti nacionaliniu sveikumo ženklu.

11 straipsnis

1. Jei minimi produktai nėra pagaminti pagal 8 straipsnio reikalavimus patvirtintoje įmonėje, valstybės narės, taikydamos 8 straipsniui nukrypti leidžiančią nuostatą, patvirtina ir įregistruoja visas įmones, gaminančias kitus gyvūninės kilmės produktus, apibūdintus 2 straipsnio b punkte, ir patikrinimo tikslais bei tam, kad galėtų atsekti tų produktų kilmės įmonę, kiekvienam iš jų suteikia atskirą oficialų numerį.

Tačiau jei gamyba vyksta šalia patvirtintos skerdyklos esančiose patalpose ir jei laikomasi šios direktyvos reikalavimų, tos patalpos taip pat laikomos patvirtintomis.

▼B

2. Įmonių patikrinimą ir priežiūrą vykdo kompetentinga institucija, kuriai visuomet leidžiama laisvai patekti į visas įmonių dalis, siekiant užtikrinti šios direktyvos reikalavimų laikymąsi.

3. Jei tikrinant nustatoma, kad šios direktyvos reikalavimų nesilaikoma, kompetentinga institucija imasi atitinkamų veiksmų, įskaitant ir 8 straipsnio 1 dalies trečiame ir ketvirtame papunktyje numatytas priemones.

4. Analizė bei testai turi būti atliekami taikant patvirtintus ir moksliškai pripažintus metodus, ypač tuos, kurie nustatyti Bendrijos nuostatose ir tarptautiniuose standartuose.

20 straipsnyje nustatyta tvarka Komisija nustato pamatinius metodus.

12 straipsnis

1. Jei būtina užtikrinant vienodą šios direktyvos taikymą, Komisijos ekspertai kartu su kompetentingomis institucijomis gali atlikti patikrinimus vietoje. Patikrinę reprezentatyvų procentą įmonių, jie gali įsitikinti, ar kompetentingos institucijos tikrina, kaip patvirtintos įmonės laikosi šios direktyvos. Apie atliktų patikrinimų rezultatus Komisija praneša valstybėms narėms.

Valstybė narė, kurios teritorijoje atliekamas patikrinimas, visapusiškai padeda ekspertams atlikti savo pareigas.

20 straipsnyje nustatyta tvarka patvirtinamos bendrosios šio straipsnio įgyvendinimo sąlygos.

2. Taryba, remdamasi Komisijos ataskaita, su kuria gali būti pateikti ir pasiūlymai, iki 1995 m. sausio 1 d. iš naujo apsvarsto šį straipsnį.

13 straipsnis

1. Nukrypstant nuo 3 straipsnyje numatytų sąlygų, 20 straipsnyje nustatyta tvarka gali būti nuspręsta kai kurių šios direktyvos nuostatų netaikyti mėsos produktams, kurių sudėtyje yra kitų maisto produktų ir tik maža procentinė dalis mėsos, mėsos produktų arba mėsos preparatų.

Šios nukrypti leidžiančios nuostatos yra susijusios tik su:

a) A priedo I skyriuje ir B priedo I skyriuje nustatytomis įmonių patvirtinimo sąlygomis;

b) B priedo IV skyriuje aprašytais patikrinimo reikalavimais;

c) B priedo VI skyriuje nustatytais ženklinimo reikalavimais, ir iki 1993 m. liepos 1 d. — su D priede numatytu sveikumo sertifikatu.

Sprendžiant, ar suteikti šiame straipsnyje numatytas nukrypti leidžiančias nuostatas, atsižvelgiama į produkto kilmę ir sudėtį.

Valstybės narės, nepaisydamos šio straipsnio nuostatų, užtikrina, kad visi į rinką pateikiami mėsos produktai būtų sveiki, t. y. paruošti iš šviežios mėsos, mėsos produktų arba produktų, kuriems taikoma Direktyva 88/657/EEB.

2. Kol bus priimtas šio straipsnio 1 dalyje minimas sprendimas, toliau taikoma Direktyva 82/201/EEB.

14 straipsnis

Tarybos direktyvos 89/662/EEB nuostatos dėl veterinarinių patikrinimų Bendrijos vidaus prekyboje, atliekamų siekiant sukurti vidaus rinką, taikomos pirmiausia paskirties valstybės narės atliekamų patikrinimų organizavimui ir su tuo susijusiems veiksmams bei taikytinoms apsaugos priemonėms.

15 straipsnis

Valstybėms narėms pateikus nuomones Veterinarijos nuolatiniam komitetui, Komisija, jei tai, jos nuomone, reikalinga, gali parengti rekomendacijas, kurias sudarytų geros gamybos praktikos, taikytinos įvairiuose 1 straipsnyje nurodytų produktų gamybos ir pateikimo į rinką etapuose, gairės.

16 straipsnis

1. Kol nepriimti Bendrijos reglamentai dėl sveikatos taisyklių, taikytinų pateikiant į rinką laukinius medžiojamuosius gyvūnus, laikantis bendrųjų Sutarties nuostatų ir toliau taikomos nacionalinės taisyklės dėl jų mėsos naudojimo šioje direktyvoje minimose įmonėse ir dėl mėsos produktų, kuriuose yra šios mėsos, pateikimo į rinką.

2. Kol Bendrijos teisės aktų kontekste bus sudarytas maisto produktų, į kuriuos galima dėti leidžiamus naudoti priedus, sąrašas ir nustatytos sąlygos, kuriomis jie gali būti dedami, o prireikus ir jų technologinės paskirties apribojimai, nacionalinės taisyklės ir abipusiai susitarimai, galiojantys Direktyvos 88/658/EEB įsigaliojimo dieną, apribojantys priedų naudojimą produktuose,

▼B

kuriems tai koma ši direktyva, taikomi ir toliau, tinkamai atsižvelgiant į bendrąsias Sutarties nuostatas, tačiau jie turi būti taikomi nedarant skirtumo tarp vietinės gamybos ir prekybos.

Kol minėtas sąrašas nesudarytas, tebegalioja šioje direktyvoje nurodytų produktų priedų naudojimą reglamentuojančios nacionalinės taisyklės ir abipusiai susitarimai, laikantis bendrųjų Sutarties taisyklių ir priedams taikomų Bendrijos taisyklių.

17 straipsnis

20 straipsnyje nurodyta tvarka gali būti nustatoma:

— specialios įmonių, esančių didmeninėse rinkose, ir pervyniojimo centrų tvirtinimo sąlygos,

— produktų iš pervyniojimo centrų ženklinimo taisyklės ir priežiūros procedūros, leidžiančios nustatyti įmonę, iš kurios kilusios žaliavos,

— valstybės narės prašymu arba Komisijos iniciatyva atitinkami šios direktyvos reikalavimai, kurie būtų taikomi kiekvienam produktui, kurį valstybėje narėje leidžiama išleisti į rinką, bet kurio sudėtis arba pateikimo forma įvairiose valstybėse narėse gali būti skirtingai interpretuojama,

— tikrinimo, ar teisingai užplombuotos B priedo VIII skyriaus 1 punkto f papunktyje minimos talpyklos, būdai,

— mikrobiologiniai standartai, įskaitant 7 straipsnio 2 dalyje nurodytų produktų mėginių ėmimo planus ir analizės metodus.

18 straipsnis

1. Jei įtariama, kad šios direktyvos nuostatų nesilaikoma, arba abejojama, ar 1 straipsnyje nurodyti produktai yra tinkami maistui, kompetentinga institucija, nepažeisdama specialiųjų šios direktyvos nuostatų, atlieka tokius patikrinimus, kokie, jos nuomone, yra būtini.

2. Už šios direktyvos pažeidimus, ypač tuomet, kai nustatoma, kad surašyti sertifikatai arba dokumentai neatitinka tikrosios 1 straipsnyje nurodytų produktų būklės, kad ženklai ant produktų neatitinka taisyklių, kad produktai nebuvo patikrinti taip, kaip reikalaujama šioje direktyvoje arba nebuvo naudojami pagal pradinę paskirtį, valstybės narės taiko atitinkamas administracines ir baudžiamąsias priemones.

19 straipsnis

Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, kvalifikuota balsų dauguma atlieka dalinius šios direktyvos priedų pakeitimus, pirmiausia derindama juos su technikos pažanga.

20 straipsnis

1. Kai turi būti laikomasi šiame straipsnyje nustatytos tvarkos, Veterinarijos nuolatinio komiteto pirmininkas savo iniciatyva arba valstybės narės atstovo prašymu nedelsdamas perduoda svarstyti klausimus Veterinarijos nuolatiniam komitetui.

2. Komisijos atstovas pateikia priemonių, kurios turi būti patvirtintos, projektą. Komitetas savo nuomonę dėl projekto pareiškia per tokį laiką, kokį nustato pirmininkas, atsižvelgdamas į klausimo skubumą. Nuomonės patvirtinamos 54 balsų dauguma, valstybių narių balsus skaičiuojant taip, kaip nurodyta Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje. Pirmininkas nebalsuoja.

3. Jei numatytos priemonės atitinka Komiteto nuomonę, Komisija jas patvirtina ir nedelsdama įgyvendina. Jei numatytos priemonės Komiteto nuomonės neatitinka arba nuomonė nepareiškiama, Komisija nedelsdama pateikia Tarybai pasiūlymą dėl priemonių, kurias būtina patvirtinti. Taryba priemones patvirtina kvalifikuota balsų dauguma.

Jeigu Taryba per tris mėnesius nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, priemonių nepatvirtina, Komisija jas patvirtina ir nedelsdama taiko, nebent šias priemones Taryba būtų atmetusi paprastąja balsų dauguma.

21 straipsnis

Taryba, laikydamasi Sutarties 43 straipsnyje nustatytos tvarkos, iki 1993 m. sausio 1 d. priima sprendimą dėl krakmolo arba gyvūninės ar augalinės kilmės baltymų dėjimo į mėsos produktus ir technologiniu atžvilgiu didžiausio leistino procento.

▼B

A PRIEDAS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI

I SKYRIUS

Bendrieji reikalavimai įmonių patvirtinimui

Įmonėse turi būti bent jau šie dalykai:

1) pakankamo dydžio plotai, kuriuose darbas būtų atliekamas atitinkamomis higienos sąlygomis. Jų išplanavimas ir išdėstymas turi padėti apsaugoti šioje direktyvoje nurodytus produktus bei žaliavas nuo užteršimo;

2) plotuose, kur tvarkomos, ruošiamos ir perdirbamos žaliavos bei gaminami šioje direktyvoje minimi produktai, turi būti:

   a) kietos, vandeniui atsparios grindys, kurias lengva valyti ir dezinfekuoti, paklotos taip, kad vanduo nutekėtų, arba jose turi būti vandens šalinimo įrenginys;

   b) lygaus paviršiaus ir lengvai nuvalomos sienos, patvarios ir nepralaidžios, iki dviejų metrų, o šaldymo ir saugojimo patalpose — iki sukrovimo aukščio padengtos šviesia plaunama danga;

   c) lengvai valomos lubos arba stogų ramsčiai;

   d) nerūdijančios durys iš lengvai nuvalomos medžiagos;

   e) tinkamas vėdinimas, o prireikus ir geri garų bei vandens garų traukos įrenginiai;

   f) tinkamas natūralus arba dirbtinis apšvietimas;

   g) būtinas įrengimų su karštu ir šaltu arba tinkamos temperatūros sumaišytu vandeniu, skirtų rankoms plauti bei dezinfekuoti, skaičius. Darbo patalpose ir tualetuose čiaupai turi būti nereguliuojami rankomis. Čia turi būti priemonių rankoms valyti ir dezinfekuoti bei higienos priemonių rankoms džiovinti;

   h) įrankių, įrenginių ir reikmenų valymo priemonės;

3) patalpoms, kuriose saugomos šioje direktyvoje nurodytos žaliavos ir produktai, taikomi tie patys, kaip 2 punkto reikalavimai, išskyrus:

   — atšaldymo ir šaldymo patalpas, kurių grindys yra lengvai valomos ir dezinfekuojamos, paklotos taip, kad vanduo gerai nutekėtų,

   — sušaldymo ir stipraus sušaldymo patalpas, kurių grindys yra pakankami nepralaidžios ir atsparios puvimui,

   šiuo atveju turi būti pakankamai galingas šaldymo įrenginys, kuriame žaliavos ir produktai būtų laikomi šioje direktyvoje nurodytoje temperatūroje.

   Antroje įtraukoje minėtų patalpų medinės sienos nėra pagrindas atšaukti patvirtinimą, jei jos buvo sukonstruotos iki 1983 m. sausio 1 d.

   Saugojimo patalpos turi būti pakankamai talpios, kad jose būtų galima saugoti naudojamas žaliavas ir šioje direktyvoje minimus produktus;

4) žaliavų ir nesupakuotų arba neįvyniotų galutinių produktų tvarkymo bei apsaugos juos pakraunant ir iškraunant higieninės priemonės;

5) tinkamos apsaugos nuo kenkėjų, pavyzdžiui, vabzdžių, graužikų, paukščių ir t. t., priemonės;

6) instrumentai ir darbo įranga, pavyzdžiui, pjaustymo stalai, talpyklos, konvejerių diržai, pjūklai ir peiliai, kurie liečiasi su žaliavomis ir produktais, pagaminti iš nerūdijančių medžiagų ir lengvai valomi bei dezinfekuojami;

7) specialios nepraleidžiančios vandens nerūdijančios talpyklos, kuriose laikomos žaliavos arba ne žmonių maistui skirti produktai, su dangčiais ir skląsčiais, neleidžiančiais leidimo neturintiems asmenims išimti jų turinio, arba tam pačiam tikslui skirta rakinama patalpa, jei minėtų žaliavų ar produktų kiekis yra gana didelis arba jeigu jie nėra pašalinami arba sunaikinami kiekvieno darbo proceso pabaigoje. Kai žaliavos arba produktai pašalinami vamzdžiais, jie turi būti sukonstruoti ir įrengti taip, kad būtų galima išvengti kitų žaliavų ar produktų užteršimo pavojaus;

8) patalpos, tinkančios valyti bei dezinfekuoti įrenginius ir reikmenis;

▼B

9) higienos reikalavimus atitinkanti nuotekų išleidimo sistema;

10) aprūpinimas 1980 m. liepos 15 d. Tarybos direktyvoje 80/778/EEB dėl žmonėms skirto vandens kokybės ([1]) apibūdintu geriamuoju vandeniu. Tačiau išskirtiniais atvejais garui gaminti, gaisrui gesinti ir šaldymo įrenginiuose gali būti naudojamas ne geriamasis vanduo, bet tada turi būti išvengta galimybės šiais vamzdžiais tekantį vandenį panaudoti kitais tikslais, be to, jis neturi kelti tiesioginio ar netiesioginio produkto užteršimo pavojaus. Negeriamo vandens vamzdžiai turi būti aiškiai atskirti nuo geriamo vandens vamzdžių;

11) pakankamai persirengimo patalpų su lygiomis ir vandeniui atspariomis plaunamomis sienomis ir grindų danga, praustuvėmis ir tualetais su nuleidžiamu vandeniu. Tualetai neturi atsidaryti tiesiai į darbo patalpą. Praustuvės turi būti pritaikytos rankoms plauti, ir šalia turi būti higieninės rankų džiovinimo priemonės; prausyklų čiaupai turi būti nereguliuojami rankomis;

12) jei to reikia dėl apdorojamų produktų kiekio — nuolatinė arba laikina tinkamai įrengta rakinama patalpa, skirta vien tik inspekcijos tarnybai;

13) patalpa arba saugi vieta plovikliams, dezinfekavimo ir panašioms medžiagoms saugoti;

14) patalpa arba spinta valymo arba priežiūros priemonėms saugoti;

15) tinkamos priemonės, skirtos transporto priemonėms valyti bei dezinfekuoti. Tačiau jos nėra privalomos, jei yra nustatytas reikalavimas transporto priemones valyti ir dezinfekuoti kompetentingos institucijos oficialiai patvirtintais įrenginiais.

II SKYRIUS

Bendrieji higienos reikalavimai

A. *Patalpoms, įrangai ir įrankiams taikytini bendrieji higienos reikalavimai*

1. Darbui su žaliavomis ir produktais skirti įrenginiai bei instrumentai, grindys, sienos, pertvaros, lubos ar stogų perdangos turi būti patenkinamo švarumo ir būklės, kad netaptų žaliavų arba produktų taršos šaltiniu. Įrankiams valyti skirto vandens temperatūra turi būti ne žemesnė kaip + 82 °C.

2. Į įmones neturi patekti gyvūnai. Graužikai, vabzdžiai arba kurie nors kiti parazitai turi būti sistemingai naikinami patalpose arba ant įrenginių; rodenticidai, insekticidai ir visos kitos galimai toksiškos medžiagos turi būti laikomos rakinamose patalpose arba spintose; jų naudojimas neturi kelti produktų užteršimo pavojaus.

3. Darbo patalpos, instrumentai ir darbo įranga turi būti naudojama dirbant tik su patvirtintais produktais. Tačiau kompetentingai institucijai leidus, jie tuo pačiu arba kitu metu gali būti naudojami dirbant su kitais žmonių maistui tinkančiais maisto produktais. Šis apribojimas netaikomas transporto įrenginiams, naudojamiems patalpose, kuriose nedirbama su žaliavomis arba produktais, kuriems taikoma ši direktyva.

4. Visada turi būti naudojamas Direktyvoje 80/778/EEB apibūdintas geriamas vanduo. Išskirtiniais atvejais netinkamas gerti vanduo gali būti naudojamas garui gaminti, gaisrui gesinti, įrenginiams aušinti, tačiau turi būti išvengta galimybės šiais vamzdžiais tekantį vandenį panaudoti kitais tikslais, be to, jis neturi kelti tiesioginio ar netiesioginio žaliavos ir produktų užteršimo pavojaus.

5. Ploviklius, dezinfekavimo ir panašias medžiagas turi patvirtinti kompetentinga institucija, ir jos turi būti naudojamos taip, kad neturėtų neigiamo poveikio mechanizmams, įrenginiams, žaliavoms ir produktams.

   Panaudojus minėtas medžiagas, instrumentus ir darbo įrangą būtina kruopščiai nuplauti geriamuoju vandeniu. Priežiūros ir valymo produktai turi būti laikomi I skyriaus 14 punkte nurodytoje patalpoje.

6. Ant darbui su šioje direktyvoje nurodytomis žaliavomis ir produktais skirtų patalpų ir saugojimo patalpų grindų draudžiama paskleisti pjuvenas arba kitas panašias medžiagas.

B. *Bendrieji personalo higienos reikalavimai*

1. Iš personalo reikalaujama visiškos švaros. Būtent:

   a) personalas turi vilkėti švarius darbo drabužius ir dėvėti visai plaukus paslepiantį galvos apdangalą. Tai ypač aktualu asmenims, dirbantiems su atviromis, nesupakuotomis žaliavomis ir produktais;

([1]) OL L 229, 1980 8 30, p. 11.

▼B

b) žaliavas ir produktus tvarkantis bei ruošiantis personalas privalo plautis rankas bent jau prieš kiekvieną naują darbo operaciją ir (arba) kai jos susitepa; ant rankų atsiradusias žaizdas būtina uždengti vandeniui atspariu tvarsčiu;

c) patalpose, kur su žaliavomis ir produktais dirbama arba kur jie saugomi, draudžiama rūkyti, spjaudyti, valgyti ir gerti.

2. Darbdavys imasi visų būtinų priemonių, kad su žaliavomis ir produktais nedirbtų asmenys, galintys juos užteršti, nebent yra įrodymų, kad jie tokio pavojaus nekelia.

Visi asmenys, priimami dirbti su žaliavomis ir produktais, privalo pateikti medicinos pažymą, įrodančią, kad šį darbą jie gali dirbti. Tokių asmenų medicininę priežiūrą reglamentuoja atitinkamoje valstybėje narėje galiojantys nacionalinės teisės aktai, o trečiosiose šalyse — 20 straipsnyje nurodyta tvarka nustatytinos atskiros garantijos.

▼B

B PRIEDAS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI MĖSOS PRODUKTAMS

I SKYRIUS

Specialūs reikalavimai mėsos produktus gaminančių įmonių patvirtinimui

1. Mėsos produktus gaminančioms, tvarkančioms ir įvyniojančioms įmonėms, be A priedo I skyriuje nustatytų bendrųjų reikalavimų, papildomai dar turi būti bent jau:

   a) pakankamai didelės patalpos, skirtos atskirai saugoti:

      i) žaliavas, jas šaldant, ir

      ii) mėsos produktus aplinkos temperatūroje arba, atsižvelgiant į produktų pobūdį, jas šaldant,

      turint omenyje, kad nesupakuotos žaliavos, mėsos ir kiti gyvūninės kilmės produktai turi būti saugomi atskirai nuo supakuotų žaliavų ir produktų;

   b) viena arba daugiau pakankamo dydžio patalpų mėsos produktams gaminti ir įvynioti. Jei šios operacijos sudaro vieną gamyklos ciklą, atitinkantį šios direktyvos reikalavimus ir garantuojantį žaliavų bei galutinių produktų saugumą, ir jei tai leidžia gamybinės patalpos konstrukcija bei matmenys, jos gali būti atliekamos toje pačioje patalpoje;

   c) patalpa arba saugi vieta saugoti tam tikrus ingredientus, pavyzdžiui, maisto priedus;

   d) patalpa pakavimui, nebent laikomasi V skyriaus 3 punkte nustatytų pakavimo reikalavimų, ir išsiuntimui;

   e) patalpa įvyniojimo ir pakavimo medžiagoms saugoti;

   f) patalpa įrangai ir instrumentams, pavyzdžiui, kabliams ir talpykloms, valyti.

2. Atsižvelgiant į produkto rūšį, įmonėje turi būti:

   a) patalpa arba, jei nėra užteršimo pavojaus, vieta, kurioje produktas išimamas iš pakuotės;

   b) patalpa arba, jei nėra užteršimo pavojaus, vieta žaliavoms atšildyti;

   c) pjaustymo patalpa;

   d) džiovinimui arba brandinimui skirta patalpa arba įranga;

   e) rūkymui skirta patalpa arba įranga;

   f) patalpa, skirta sūrumui panaikinti, mirkyti ar kaip nors kitaip apdoroti, ypač natūralias žarnas, jei šios operacijos nebuvo atliktos žaliavų kilmės įmonėse;

   g) patalpa, skirta pirminiam žaliavų, iš kurių bus gaminami mėsos produktai, valymui;

   h) sūdymo patalpa, jei reikia — su oro kondicionavimo įrenginiais, palaikančiais II skyriaus 4 punkte numatytą temperatūrą;

   i) maisto produktų, kurie bus smulkinami arba pjaustomi ir įvyniojami, pirminio valymo patalpa;

   j) maisto produktų, kurie bus parduodami fasuoti, smulkinimo arba pjaustymo ir pakavimo patalpa, jei reikia — su oro kondicionieriumi;

   k) C priede numatytos atskiros patalpos, jei tame priede nurodyti produktai yra gaminami šiame skyriuje nurodytose įmonėse;

   l) jei laikomasi 1 punkto b papunktyje nustatytų reikalavimų, kompetentingai institucijai pritarus gali būti nuspręsta kai kurias iš minėtų operacijų atlikti tose pačiose patalpose.

      Jei 1 punkto b papunktyje nustatytų reikalavimų nesilaikoma, operacijos, galinčios kelti pavojų sveikatai, kai tam tikri produktai gaminami vienu metu, ir operacijos, kurių metu susidaro šilumos perteklius, turi būti atliekamos atskirose patalpose.

▼B

II SKYRIUS

Specialūs higienos reikalavimai mėsos produktus gaminančioms įmonėms

1. Maisto produktams, išskyrus mėsą ir mėsos produktus, galintiems sudaryti tam tikrą mėsos produktų dalį, saugoti arba apdoroti skirtoms patalpoms turi būti taikomos šioje direktyvoje nustatytos bendrosios higienos taisyklės.

2. Žaliavos ir ingredientai, sudarantys tam tikrą mėsos produktų dalį, ir patys produktai, gyvūninės kilmės produktai ir jų talpyklos neturi liestis su žeme ir turi būti tvarkomi tokiomis sąlygomis, kurios leidžia išvengti užteršimo pavojaus. Būtina užtikrinti, kad žaliavos ir galutiniai produktai nesiliestų.

3. Mediena gali būti naudojama patalpose, kuriose mėsos produktai yra rūkomi, brandinami, marinuojami, saugomi arba iš kurių išsiunčiami, kai tai svarbu dėl technologinių priežasčių, tačiau tokiu atveju neturi kilti produktų užteršimo pavojus. Mediniai padėklai į šias patalpas gali patekti tik transportuojant supakuotą mėsą ar mėsos produktus, bet negali būti panaudojami kitiems tikslams. Be to, galvanizuotus metalus gali būti leidžiama naudoti kumpiams ir dešroms džiovinti, bet jie neturi būti surūdiję ir neturi liestis su mėsos produktais.

4. Patalpų ir jų dalių, kuriose dirbama su mėsa, malta mėsa kaip žaliava, mėsos produktais ir mėsos preparatais, temperatūra turi užtikrinti higieninę gamybą; prireikus šiose patalpose arba jų dalyse turi būti įrengta oro kondicionavimo įranga.

   Pjaustant, smulkinant ir konservuojant pjaustymo bei konservavimo patalpų temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 12 °C, išskyrus 9 straipsnyje nurodytas įmones.

   Tačiau kitoms įmonėms kompetentinga institucija gali taikyti nuo šio reikalavimo nukrypti leidžiančią nuostatą, jei, jos nuomone, ši nukrypti leidžianti nuostata yra pateisinama atsižvelgiant į mėsos produkto gamybos technologiją.

III SKYRIUS

Reikalavimai žaliavoms, iš kurių gaminami mėsos produktai

1. Mėsa, iš kurios bus gaminami mėsos produktai, turi:

   — būti iš įmonės, patvirtintos taip, kaip nurodyta 2 straipsnio d punkte išvardytose direktyvose, ir transportuota minėtose direktyvose nurodytomis patenkinamomis higienos sąlygomis,

   — nuo atvežimo į perdirbimo įmonę iki naudojimo būti laikoma taip, kaip reikalaujama 2 straipsnio d punkte išvardytose direktyvose.

   Tačiau iki 1995 m. gruodžio 31 d. mėsa iš įmonių, kurioms pagal Direktyvos 91/498/EEB nuostatas taikomos nukrypti leidžiančios nuostatos, gali būti laikoma patvirtintose įmonėse. Iki tos dienos 2 straipsnio d punkte išvardytose direktyvose nustatytų reikalavimų neatitinkanti mėsa patvirtintose įmonėse gali būti saugoma tik atskirai; jos negalima toje pačioje vietoje ar tuo pačiu metu naudoti kartu su minėtus reikalavimus atitinkančia mėsa. Iš šios mėsos pagaminti mėsos produktai turi būti paženklinti nacionaliniu ženklu.

2. Malta mėsa ir mėsos preparatai, išskyrus pagamintus I skyriaus 1 punkto b papunktyje minimose gamybos patalpose, turi:

   — būti iš įmonės, patvirtintos taip, kaip nurodyta Direktyvoje 88/657/EEB, ir transportuota toje direktyvoje nurodytomis patenkinamomis sveikatos sąlygomis,

   — nuo atvežimo į perdirbimo įmonę iki naudojimo būti laikoma taip, kaip reikalaujama Direktyvoje 88/657/EEB.

3. Žuvininkystės produktai į mėsos produktus gali būti dedami tik tuomet, kai jie atitinka Direktyvos 91/493/EEB reikalavimus.

IV SKYRIUS

Gamybos priežiūra

1. Įmones prižiūri kompetentinga institucija, kuri turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šios direktyvos reikalavimų, ir pirmiausia ji:

   a) tikrina:

      i) patalpų bei įrenginių švarą ir personalo higieną;

▼B

ii) patikrinimų, kuriuos įmonė atliko pagal 7 straipsnio nuostatas, veiksmingumą — nagrinėja rezultatus ir ima mėginius;

iii) gyvūninės kilmės produktų mikrobiologines ir higienos sąlygas;

iv) mėsos produktų apdorojimo veiksmingumą;

v) hermetiškai uždarytas pakuotes, imdamos atsitiktinius mėginius;

vi) mėsos produktų sveikumo ženklinimą ir produktų, paskelbtų netinkančiais žmonių maistui, tapatybę bei tolesnius veiksmus jų atžvilgiu;

vii) saugojimo ir transportavimo sąlygas;

b) ima mėginius laboratoriniams testams;

c) atlieka kitus patikrinimus, kuriuos mano esant būtinais siekiant užtikrinti šios direktyvos nuostatų laikymąsi;

d) nustato, ar mėsos produktas yra pagamintas iš mėsos, į kurią pridėta kitų maisto produktų, priedų arba prieskonių, pateikiant mėsos produktą atitinkamam patikrinimui ir nustatant, ar jis atitinka gamintojo nustatytus gamybos kriterijus, ypač tai, ar produkto sudėtis tikrai atitinka etiketėje nurodytą informaciją, kai taikomas V skyriaus 4 punkte nurodytas aprašymas.

2. Kompetentingai institucijai turi būti suteikta galimybė bet kada patekti į šaldymo patalpas ir visas darbo patalpas, kad ji galėtų patikrinti, ar griežtai laikomasi visų šių nuostatų.

V SKYRIUS

Įvyniojimas, pakavimas ir ženklinimas etiketėmis

1. Įvyniojama, pakuojama ir ženklinama etiketėmis turi būti patenkinamomis higienos sąlygomis tam skirtose patalpose.

   Nepažeidžiant 1988 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvos 89/109/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su medžiagomis ir gaminiais, galinčiais liestis su maisto produktais, suderinimo ([1]), nuostatų, pakuotės turi atitikti visas higienos taisykles ir būti pakankamai tvirtos, kad veiksmingai apsaugotų mėsos produktus.

2. Tos pačios mėsos produktų pakuočių negalima naudoti antrą kartą, išskyrus tam tikros rūšies talpyklas, pavyzdžiui, pagamintas iš keramikos, stiklines arba plastikines talpyklas, bet prieš tai juas reikia gerai išvalyti ir išdezinfekuoti.

3. Mėsos produktai gali būti gaminami ir pakuojami toje pačioje patalpoje, jei pakuotė yra tokia, kokia aprašyta 2 punkte, arba taikant šiuos reikalavimus:

   a) patalpa turi būti pakankamai didelė ir įrengta taip, kad būtų užtikrintos atliekamų darbų higieninės sąlygos;

   b) pasibaigus gamybos procesui, pakuotė ir įvyniojimas iškart turi būti dedamos į sandarų apsauginį apdangalą; ši apdangalas neturi būti pažeistas vežant į įmonę ir turi būti saugomas higieninėmis sąlygomis tam skirtoje patalpoje;

   c) patalpoje, kurioje saugomos pakavimo medžiagos, neturi būti dulkių ir kenkėjų, jos per atmosferą neturi susisiekti su patalpomis, kuriose yra medžiagų, galinčių užteršti mėsą, maltą mėsą, mėsos preparatus arba mėsos produktus. Negalima dėti pakuotės tiesiai ant grindų;

   d) pakuotė surenkama higieninėmis sąlygomis prieš atgabenant ją į patalpą. Nuostata, leidžianti nukrypti nuo šio reikalavimo gali būti taikoma tik tuomet, kai pakuotė surenkama automatiškai ir jei nėra mėsos produktų užteršimo pavojaus;

   e) į patalpą pakuotė atgabenama higieninėmis sąlygomis ir panaudojama nedelsiant. Jos neturi tvarkyti personalas, tvarkęs neįpakuotą mėsą, maltą mėsą, mėsos preparatus arba mėsos produktus;

   f) supakuoti mėsos produktai tuoj pat sukraunami jiems skirtose saugojimo patalpose.

4. Be 1978 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyvoje 79/112/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su galutiniam vartotojui skirtų maisto produktų ženklinimu etiketėmis, pateikimu bei reklamavimu, suderinimo ([2]) nustatytų reikalavimų, mėsos produktams taikomas reikalavimas jų pakuotėje arba etiketėje aiškiai ir įskaitomai užrašyti šią informaciją ([3]):

([1]) OL L 40, 1989 2 11, p. 38.
([2]) OL L 33, 1979 2 8, p. 1. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 89/395/EEB (OL L 186, 1989 6 30, p. 17).
([3]) Ši informacija turi išlikti tol, kol maisto produktai pateks galutiniam vartotojui, išskyrus trečioje įtraukoje nurodytą atvejį.

▼B

— jei, remiantis Direktyva 79/112/EEB, tai nėra aišku iš produkto prekinio aprašymo arba iš ingredientų sąrašo — gyvūno, kurio mėsa buvo panaudota, rūšį,

— nuorodą, leidžiančią nustatyti panašiomis technologinėmis sąlygomis pagamintų arba panašų pavojų galinčių kelti produktų kiekį,

— jei pakuotė nėra skirta galutiniam vartotojui — pagaminimo datą,

— prekės aprašymą ir nuorodą į nacionalinį standartą arba jį patvirtinantį teisės aktą ([1]),

— jei valstybės narės teisės aktai leidžia naudoti baltymus arba krakmolą — nuorodą į jų panaudojimą ir prekės aprašymą, išskyrus tą, kuris patvirtintas remiantis 21 straipsniu.

VI SKYRIUS

Sveikumo ženklas

1. Mėsos produktai turi būti paženklinti sveikumo ženklu. Ženklinama įmonėje arba įvyniojimo centre, gamybos proceso metu arba tuoj po jo, gerai matomoje vietoje. Ženklas turi būti įskaitomas, neištrinamas, rašmenys aiškiai išskiriami. Sveikumo ženklas gali būti dedamas ant produkto arba įvyniojimo, jei mėsos produktas įvyniotas atskirai, arba ant prie įvyniojimo pritvirtintos etiketės, kaip nurodyta 4 punkto b papunktyje. Tačiau jeigu mėsos produktas yra atskirai įvyniotas ir supakuotas, sveikumo ženklą pakanka dėti ant pakuotės.

2. Jei pagal 1 punkto nuostatą paženklinti mėsos produktai po to dedami į pakuotę, sveikumo ženklas turi būti ir ant pakuotės.

3. Nukrypstant nuo 1 ir 2 punktų, krovinyje ant padėklų esančių mėsos produktų, skirtų toliau perdirbti arba įvynioti patvirtintose įmonėse, ženklinti sveikumo ženklu nebūtina, jei:

   — krovinių su mėsos produktais išorinis paviršius yra paženklintas sveikumo ženklu, nurodytu 4 punkto a papunktyje,

   — įmonė gavėja atskirai registruoja pagal šį punktą gautų produktų kiekius, rūšį ir kilmę,

   — mėsos produktų paskirties vieta ir paskirtis yra aiškiai nurodyta ant išorinės pakuotės, išskyrus atvejį, kai ji yra peršviečiama.

   Tačiau kai įvyniotų produktų krovinys yra peršviečiamoje pakuotėje, nebūtina sveikumo ženklą dėti ant pakuotės, jei per pakuotę yra matomas ant įvyniotų produktų esantis sveikumo ženklas.

4. a) ovalo formos sveikumo ženkle turi būti nurodyta ši išsami informacija:

      i) viršuje

         — šalies siuntėjos pavadinimo spausdinta didžioji pirmoji raidė arba raidės, t. y.:

           B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK ir įmonės arba, laikantis taisyklių, kurias būtina patvirtinti remiantis 17 straipsnio antraja įtrauka, pervyniojimo centro patvirtinimo numeris, prireikus ir kodinis numeris, nurodantis patvirtintoje įmonėje pagaminto produkto rūšį,

         — apačioje — viena iš šių santrumpų: CEE — EØF — EWG — EOK — EEB — EEG;

      ii) arba:

         — viršuje — šalies siuntėjos pavadinimas didžiosiomis raidėmis,

         — viduryje — įmonės arba, laikantis taisyklių, kurias būtina patvirtinti remiantis 17 straipsnio antraja įtrauka, pervyniojimo centro patvirtinimo numeris, prireikus ir kodinis numeris, nurodantis produkto rūšį, kuriam įmonė buvo patvirtinta,

         — apačioje — viena iš šių santrumpų: CEE — EØF — EWG — EOK — EEB — EEG;

([1]) Žodžiai „nacionalinis standartas arba teisės aktai“ apima:
a) nacionaliniu teisės aktu patvirtintas gamybos arba ruošimo sąlygas;
b) konkrečias nacionalinės teisės akto taisykles, įvedančias konkrečius tam tikrų produktų gamybos arba ruošimo sąlygų apribojimus;
c) visus prekės aprašymus, kurie, jei nėra juos apribojančių nacionalinių standartų, leidžiami valstybės narės teisės aktų arba kurie yra aprobuoti valstybėje narėje, kurioje šį aprašymą patvirtino praktika.

▼B

b) sveikumo ženklas ant produkto, įvyniojimo arba pakuotės įspaudžiamas rašaliniu įspaudu arba įdeginamas, jis gali būti išspausdintas etiketėje arba ant jos uždėtas. Jei jis dedamas ant pakuotės, atidarant pakuotę ženklas turi būti sunaikinamas. Ženklo sunaikinti nebūtina, jei atidarant sunaikinama pati pakuotė. Kai produktai yra hermetiškai uždarytose pakuotėse, neištrinamas ženklas turi būti dedamas ant dangčio arba ant skardinės;

c) be to, sveikumo ženklas gali būti visus higienos reikalavimus atitinkanti atsparios medžiagos nepašalinama plokštelė, kurioje pateikta a papunktyje nurodyta informacija.

VII SKYRIUS

Saugojimas ir transportavimas

1. Mėsos produktai turi būti saugomi B priedo I skyriaus 1 punkto a papunktyje numatytose patalpose.

   Tačiau maisto produktus, kurie gali būti laikomi aplinkos temperatūroje, galima saugoti tvirtos konstrukcijos, lengvai valomose bei dezinfekuojamose, kompetentingos institucijos patvirtintose saugyklose.

2. Mėsos produktai, kurių saugojimo temperatūros nurodytos 7 straipsnio 2 dalyje, jose ir turi būti saugomi.

3. Mėsos produktai turi būti siunčiami taip, kad vežant būtų apsaugoti nuo visko, kas gali juos užteršti arba kitaip neigiamai paveikti. Todėl atsižvelgiama į kelionės trukmę, naudojamą transporto priemonę ir oro sąlygas.

4. Atsižvelgiant į produkto pobūdį, mėsos produktai turi būti vežami transporto priemonėmis su įranga, užtikrinančia jiems reikalingą temperatūrą, ypač svarbu, kad nebūtų viršytos 7 straipsnio 2 dalyje nurodytos temperatūros.

VIII SKYRIUS

Specialūs reikalavimai hermetiškai uždarytose pakuotėse uždarytiems pasterizuotiems arba sterilizuotiems produktams

A. Taikant A priede nustatytus reikalavimus, hermetiškai uždarytose pakuotėse uždarytus pasterizuotus arba sterilizuotus produktus gaminančios įmonės turi:

1) turėti:

   a) higieniško tuščių skardinių perdavimo į darbo patalpas įrenginį;

   b) įrenginį, kuriuo prieš pat užpildant šios skardinės švariai išvalomos;

   c) įrenginį, skirtą pakuotėms plauti geriamu vandeniu, pakankamai karštu, kad neliktų riebalų po to, kai jos sandariai uždaromos ir prieš dedant į retortas;

   d) tinkamą patalpą, vietą arba įrenginį pakuotėms ataušinti ir išdžiovinti po terminio apdorojimo;

   e) patalpas iš hermetiškai uždarytų pakuočių paimtiems mėsos produktų mėginiams laikyti;

   f) atitinkamas patalpas, kuriose tikrinama, ar pakuotės yra hermetiškai uždarytos ir nepažeistos;

2) užtikrinti, kad:

   a) hermetiškai uždarytos pakuotės būtų išimtos iš kaitinimo įrenginio pakankamai aukštoje temperatūroje, kuri užtikrintų greitą drėgmės išgaravimą, ir nebūtų liečiamos ranka, kol bus visiškai sausos;

   b) pakuotės, kuriose galėjo atsirasti dujų, tikrinamos toliau;

   c) kaitinimo įrenginio termometrai tikrinami pagal kalibruotus termometrus;

   d) pakuotės bus:

      — atmestos, jei jos pažeistos ar blogai pagamintos,

      — atmestos arba išvalytos, jei jos nešvarios, o skardinės — kruopščiai išvalytos prieš pat užpildant turiniu naudojant 1 punkto b papunktyje minėtą valymo įrenginį; stovinčio vandens naudoti neleidžiama,

      — jei reikia, išvalius ir prieš užpildant turiniu pakankamai ilgą laiką džiovinamos,

▼B

— prireikus išplaunamos geriamu vandeniu, pakankamai karštu, kad neliktų riebalų, po to, kai jos hermetiškai uždaromos ir prieš dedant į retortas, naudojant 1 punkto c papunktyje nurodytą įrenginį,

— po kaitinimo ataušinamos B dalies penktosios įtraukos reikalavimus atitinkančiame vandenyje,

— prieš ir po terminio apdorojimo tvarkomos taip, kad būtų išvengta bet kokio pažeidimo arba užteršimo.

B. Mėsos produktus hermetiškai uždarytose pakuotėse gaminančios įmonės operatorius arba valdytojas mėginių ėmimo būdu privalo patikrinti:

— ar aplinkos temperatūroje saugotiniems mėsos produktams yra taikomas procesas, nulemiantis 3,00 arba didesnę nei 3,00 F_c vertę, nebent tokį pat produkto stabilumą užtikrintų konservavimas, arba ar taikomas terminis apdorojimas, kuris yra bent jau lygiavertis pasterizavimui, kurio parametrus patvirtino kompetentinga institucija,

— ar tuščios pakuotės atitinka gamybos reikalavimus,

— ar iš anksto nustatytais intervalais tikrinama kasdieninė produkcija, siekiant užtikrinti sandarumo veiksmingumą. Tam tikslui turi būti naudojami tinkami prietaisai, skirti tirti sandarių pakuočių siūlių vertikalias dalis,

— ar atliekami būtini patikrinimai, naudojant kontrolinius žymeklius, siekiant užtikrinti tinkamą pakuočių terminį apdorojimą,

— ar atliekami būtini patikrinimai, siekiant užtikrinti, kad, panaudojus aušinimo vandenį, jame liktų tam tikras chloro kiekis. Tačiau jei vanduo atitinka Direktyvos 80/778/EEB reikalavimus, valstybės narės gali taikyti nukrypti leidžiančią nuostatą šiam reikalavimui,

— ar hermetiškai uždarytose pakuotėse uždarytiems ir termiškai apdorotiems konservuotiems mėsos produktams taikomi septynių dienų inkubavimo testai 37 °C temperatūroje arba dešimties dienų — 35 °C temperatūroje,

— ar hermetiškai uždarytose pakuotėse esantys pasterizuoti produktai atitinka kompetentingos institucijos pripažintus kriterijus.

C. Kompetentinga institucija gali leisti dėti tam tikras medžiagas į retortose naudojamą vandenį, kad skardinės nerūdytų ir suminkštėtų bei dezinfekuotųsi vanduo. Šių medžiagų sąrašas turi būti sudarytas 20 straipsnyje nustatyta tvarka.

Termiškai apdorotoms pakuotėms aušinti kompetentinga institucija gali leisti naudoti recirkuliacinį vandenį. Toks vanduo turi būti išvalytas ir į jį dedama chloro arba taikomas kuris nors kitas 20 straipsnyje nustatyta tvarka patvirtintas valymo būdas. Tokio valymo tikslas — pasiekti, kad recirkuliacinis vanduo atitiktų Direktyvos 80/778/EEB I priedo E skirsnyje nustatytus standartus ir neužterštų produktų bei nekeltų pavojaus žmonių sveikatai.

Recirkuliacinis vanduo cirkuliuoja uždaroje grandinėje, kad negalėtų būti panaudotas kitiems tikslams.

Jei nėra užteršimo pavojaus, pakuotėms aušinti skirtas vanduo ir vanduo iš retortų darbo pabaigoje gali būti naudojamas grindims plauti.

IX SKYRIUS

Specialūs reikalavimai iš mėsos pagamintiems paruoštiems rupiniams

Be A priede ir šio priedo I, II ir III skyriuose nustatytų bendrųjų reikalavimų, papildomai privalomi yra šie dalykai:

1) paruoštus rupinius gaminančiose įmonėse turi būti atskira patalpa jiems ruošti ir įvynioti; atskira patalpa nebūtina, jei mėsos produktai ir mėsa tvarkomi skirtingu metu, tačiau patalpos, kuriose šios operacijos atliekamos, išvalomos ir dezinfekuojamos kiekvienąkart prieš gaminant skirtingos rūšies produktą;

2. a) paruoštą rupinį sudarantis mėsos produktas, jį išvirus:

i) tuoj pat sumaišomas su kitais ingredientais; tada būtina pasiekti, kad laikas, kai mėsos produkto temperatūra svyruoja tarp 10 ir 63 °C, būtų kuo trumpesnis;

ii) arba, prieš maišant su kitais ingredientais, ataušinamas iki 10 °C arba žemesnės temperatūros;

b) mėsos produktas ir paruoštas rupinys ne daugiau kaip per dvi valandas nuo išvirimo turi būti atvėsinami tiek, kad vidinė temperatūra būtų 10 °C, ir kuo greičiau — iki saugojimo temperatūros. Kompetentinga institucija

▼B

įmonei gali leisti nukrypti nuo dviejų valandų laikotarpio, jei tai susiję su taikoma produkto gamybos technologija, tačiau galutinio produkto saugumas turi būti garantuotas;

c) prireikus atvėsintas paruoštas rupinys turi būti tuoj pat sušaldytas arba greitai sušaldytas;

3) paruošto rupinio ženklinimas etikete turi atitikti Direktyvos 79/112/EEB reikalavimus. Taikant šią direktyvą, ingredientų sąraše turi būti gyvūno rūšies nuoroda.

Viename iš išorinių paruošto rupinio įpakavimo paviršių be jau nurodytos informacijos turi būti labai aiškiai užrašyta paruošto rupinio pagaminimo data;

4) įvairių patikrinimų, kuriuos privalo atlikti įmonės operatorius arba valdytojas, rezultatai turi būti saugomi minimalų laiką, kurį turi nurodyti kompetentinga institucija, atsižvelgdama į konkretaus produkto galiojimo laiką, kad, minėtos institucijos prašymu, šie rezultatai būtų jai pateikti.

▼B

C PRIEDAS

KITŲ GYVŪNINĖS KILMĖS PRODUKTŲ GAMYBAI TAIKYTINI SPECIALŪS HIGIENOS REIKALAVIMAI

I SKYRIUS

Bendrieji reikalavimai

Patalpos ne žmonių maistui skirtiems produktams gaminti gali būti naudojamos tik laikantis šių reikalavimų:

a) žaliavos, netinkančios žmonių maistui, turi būti saugomos visiškai atskirame kambaryje arba atskiroje priėmimo vietoje;

b) jos turi būti perdirbamos atskirose patalpose, naudojant atskirus įrenginius, išskyrus atvejus, kai procesas vyksta visiškai uždaruose, tik tam tikslui naudojamuose įrenginiuose;

c) iš šių žaliavų pagaminti galutiniai produktai turi būti saugomi atskiroje patalpoje arba atskirose talpose, kurios yra ženklinamos atitinkamomis etiketėmis ir neturi patekti žmonių maistui.

II SKYRIUS

Specialūs reikalavimai lydytiems gyvulių riebalams, spirgučiams ir šalutiniams produktams

Be A priede nustatytų reikalavimų, papildomai taikomi ir šie reikalavimai:

A. *Žaliavų surinkimo arba perdirbimo įmonėms taikytini reikalavimai*

1. Žaliavas surenkančiuose ir toliau jas į perdirbimo įmones vežančiuose centruose turi būti šaldymo patalpa, kurioje žaliavos laikomos 7 °C arba žemesnėje temperatūroje, jei tų žaliavų surinkimui ir perdirbimui netaikomi B skirsnio 3 punkto b ir c papunkčiuose nurodyti terminai.

2. Perdirbimo įmonėje turi būti bent jau:

   a) šaldymo patalpa, nebent tų žaliavų surinkimui ir perdirbimui taikomi B skirsnio 3 punkto b papunktyje nurodyti terminai;

   b) patalpa arba vieta, kur priimamos žaliavos;

   c) vizualinį žaliavų tikrinimą palengvinantys įrenginiai;

   d) prireikus, įrenginys žaliavoms smulkinti;

   e) įrenginys, skirtas žaliavoms perdirbti karščiu, spaudimu arba kitu atitinkamu būdu;

   f) talpyklos arba cisternos, kuriuose gali būti laikomi skysti riebalai;

   g) prietaisas riebalams plastifikuoti arba kristalizuoti, palengvinantis jų paruošimą prekybai ir pakavimą, nebent įmonės siųstų tik lydytus skystus gyvūnų riebalus;

   h) išsiuntimo patalpa, nebent įmonės siųstų lydytus gyvūnų riebalus tik cisternose;

   i) nepralaidžios vandeniui talpyklos žmonių maistui netinkamoms žaliavoms pašalinti;

   j) prireikus, tinkamas įrenginys, skirtas ruošti produktus, kuriuose yra perdirbtų lydytų gyvulių riebalų, sumaišytų su kitais maisto produktais ir (arba) prieskoniais;

   k) jei spirgučiai yra skirti žmonių maistui, tinkami įrenginiai, užtikrinantys higieninį surinkimą, įvyniojimą, pakavimą ir saugojimą pagal B skirsnio 9 punkto reikalavimus.

B. *Papildomi higienos reikalavimai, taikomi lydytų riebalų, spirgučių ir šalutinių produktų gamybai*

1. Žaliavos gaunamos iš gyvūnų, kurie, atlikus priešskerdiminę ir poskerdiminę patikras, pripažinti tinkamais žmonių maistui.

2. Žaliavas sudaro gyvūninių riebalų audiniai arba kaulai, kurie, kaip nustatyta, tinka žmonių maistui ir kuriuose kuo mažiau kraujo ir nešvarumų. Neturi būti jų gedimo požymių, be to, jie turi būti gauti higieninėmis sąlygomis.

▼B

3. a) gyvūniniai riebalai lydomi tik iš skerdyklose, pjaustymo įmonėse arba mėsos perdirbimo įmonėse surinktų gyvūninių riebalų audinių arba kaulų. Žaliavos vežamos ir higieninėmis sąlygomis saugomos tol, kol pradedami lydyti riebalai, palaikant 7 °C arba žemesnę vidaus temperatūrą;

   b) nukrypstant nuo a papunkčio, žaliavos gali būti saugomos ir vežamos nesušaldytos, jei jos bus perdirbtos per dvylika valandų nuo tos dienos, kai buvo gautos;

   c) nukrypstant nuo a papunkčio, mažmeninės prekybos parduotuvėse arba šalia pardavimo taškų esančiose patalpose, kai mėsa arba paukštiena yra pjaustoma arba sandėliuojama tam, kad būtų tiesiogiai pateikta galutiniam vartotojui, surinktos žaliavos gali būti naudojamos gyvūniniams riebalams lydyti, bet jos turi būti patenkinamos higieninės būklės ir tinkamai supakuotos. Kai žaliavos surenkamos kasdien, būtina laikytis a ir b papunkčiuose nustatytų temperatūros reikalavimų. Jei žaliavos surenkamos ne kiekvieną dieną, vos gautos jos turi būti sušaldytos.

4. Žaliavoms surinkti ir vežti skirtų transporto priemonių bei talpyklų vidiniai paviršiai turi būti lygūs, lengvai plaunami, valomi ir dezinfekuojami, be to, transporto priemonės turi būti tinkamai uždengtos. Transporto priemonės — refrižeratoriai turi būti sukonstruoti taip, kad visą vežimo laiką būtų galima palaikyti reikalingą temperatūrą.

5. Prieš lydant tikrinama, ar tarp žaliavų nėra netinkančių žmonių maistui ir pašalinių medžiagų. Jei yra, jos turi būti pašalinamos.

6. Žaliavos perdirbamos kaitinimo, spaudimo ar kuriuo nors kitu tinkamu būdu, o po to riebalai atskiriami dekantuojant, centrifuguojant, filtruojant ar taikant kurį nors kitą būdą. Tirpiklius naudoti draudžiama.

7. Lydyti gyvūniniai riebalai, gauti pagal 1, 2, 3, 5 ir 6 punktų nuostatas, skirti žaliavoms gaminti, toje pačioje arba kitoje įmonėje gali būti rafinuojami, kad pagerėtų jų fizikinė cheminė kokybė, jei rafinavimui skirti riebalai atitinka 8 punkto reikalavimus.

8. Lydyti gyvulių riebalai, atsižvelgiant į jų rūšį, turi atitikti šiuos standartus:

	Galvijai			Kiaulės		Kiti gyvūniniai riebalai	
	Valgomi taukai		Rafinuoti skirti taukai	Valgomi lydyti kiaulės taukai (2)	Rafinuoti skirti lydyti kiaulės taukai	Valgomi	Skirti rafinuoti
	Premier jus (1)	Kiti					
FFA (m/m % oleino rūgštis) didžiausias kiekis	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroksido didžiausias kiekis	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Drėgmė ir nešvarumai	ne daugiau kaip 0,5 %						
Kvapas, skonis, spalva	Normalūs						

(1) Lydyti gyvūniniai riebalai, gauti žemoje temperatūroje lydant šviežius galvijų širdies, didžiosios riebalinės, inkstų ir žarnų pasaitų riebalus, ir riebalai iš pjaustymo patalpų.
(2) Švieži riebalai, gauti lydant riebalinius kiaulių audinius.

9. Žmonių maistui skirti spirgučiai saugomi:

   i) gauti, lydant 70 °C arba žemesnėje temperatūroje — žemesnėje kaip 7 °C temperatūroje ne daugiau kaip 24 valandas, arba - 18 °C arba žemesnėje temperatūroje;

   ii) gauti, lydant aukštesnėje kaip 70 °C temperatūroje ir jei drėgmė sudaro 10 % (m/m) arba daugiau:

      — žemesnėje kaip 7 °C temperatūroje ne daugiau kaip 48 valandas, arba taikant lygiavertes garantijas turintį laiko/temperatūros santykį,

▼B

— 18 °C arba žemesnėje temperatūroje;

iii) gautiems, lydant aukštesnėje kaip 70 °C temperatūroje ir drėgmei sudarant mažiau kaip 10 % (m/m), specifiniai reikalavimai netaikomi.

III SKYRIUS

Specialūs reikalavimai skrandžiams, pūslėms ir žarnoms

Be A priedo ir B priedo I, II ir III skyrių reikalavimų, skrandžius, pūsles ir žarnas apdorojančioms įmonėms papildomai taikomi šie reikalavimai:

1) patalpos, instrumentai ir įrankiai turi būti naudojami tik dirbant su šiais produktais; švarūs ir nešvarūs skyriai turi būti aiškiai atskirti;

2) draudžiama naudoti medieną; tačiau talpyklas su šiais produktais leidžiama vežti ant medinių padėklų;

3) turi būti patalpos įvyniojimo ir pakavimo medžiagoms saugoti;

4) turi būti įvyniojama ir pakuojama higieninėmis sąlygomis, tam skirtoje patalpoje arba vietoje;

5) produktai, kurių negalima laikyti aplinkos temperatūroje, iki išvežimo turi būti saugomi tam skirtose patalpose;

   Visų pirma, nesūdyti arba nedžiovinti produktai turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip 3 °C temperatūroje.

6) žaliavos iš skerdyklų, kuriose jos gautos, į įmones turi būti vežamos patenkinamomis higienos sąlygomis ir, atsižvelgiant į laikotarpį nuo paskerdimo iki surinkimo, prireikus, šaldant. Žaliavas vežančių transporto priemonių ir talpyklų vidiniai paviršiai turi būti lygūs ir lengvai plaunami, valomi bei dezinfekuojami. Transporto priemonės — refrižeratoriai turi būti sukonstruoti taip, kad visą vežimo laiką būtų galima palaikyti reikalingą temperatūrą.

▼B

D PRIEDAS

MĖSOS PRODUKTŲ SVEIKUMO SERTIFIKATAS (1)

Nr. (2) .....

Eksportuojanti šalis: .....

Ministerija: .....

Departamentas: .....

Nuoroda (2): .....

I. **Mėsos produktų tapatybės nustatymas**

Produktai, pagaminti iš .....
(gyvūno rūšis)

Produktų pobūdis (3): .....

Pakuotės pobūdis: .....

Atskirų vienetų arba pakuočių skaičius: .....

Saugojimo ir transportavimo temperatūra (3): .....

Saugojimo laikas (4): .....

Neto svoris: .....

II. **Mėsos produktų kilmė**

Patvirtintos (patvirtintų) perdirbimo įmonės (įmonių) adresas (adresai) ir patvirtinimo numeris (numeriai) .....

.....

.....

Prireikus

Patvirtintos (patvirtintų) šaldymo patalpos (šaldymo patalpų) adresas (adresai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (numeriai):

.....

.....

.....

III. **Mėsos produktų paskirties vieta**

Mėsos produktai turi būti siunčiami

iš: .....
(Išsiuntimo vieta)

į: .....
(Paskirties šalis)

šia transporto priemone (5): .....

Siuntėjo vardas, pavardė ir adresas: .....

.....

Gavėjo vardas, pavardė ir adresas: .....

.....

(1) Atsižvelgiant į Direktyvos 77/99/EEB 2 straipsnį.
(2) Neprivaloma.
(3) Paminėti bet kokią dėl medicininių priežasčių taikytą jonizuojančiąją spinduliuotę.
(4) Pildyti, jeigu nurodyta pagal Direktyvos 77/99/EEB 7 straipsnį.
(5) Nurodyti numerį arba registracijos numerį (geležinkelių vagonų ir sunkvežimių), reiso numerį (lėktuvų) arba pavadinimą (laivų).

▼B

IV. **Sveikumo patvirtinimas:**

Aš, toliau pasirašęs asmuo, patvirtinu, kad pirmiau aprašyti mėsos produktai:

(a) buvo pagaminti iš šviežios mėsos arba mėsos produktų taikant Direktyvoje 77/99/EEB nustatytus specialius reikalavimus (1);

(b) buvo pagaminti naudojant Direktyvos 77/99/EEB 2 straipsnio d punkte nenurodytų gyvūnų rūšių mėsą (1);

(c) yra skirti Graikijos Respublikai (1).

V. **V. Prireikus**

Jei iškraunama arba perkraunama patvirtintoje įmonėje arba patvirtintame šaltajame saugykloje, nurodyti:

(a) iškrovimo arba perkrovimo vietą (adresą ir patvirtinimo numerį):

.....

.....

.....

(b) transporto priemonę (2):

.....

.....

Išduotas ....., ...
(vieta) (laikas)

Antspaudas

.....
(Kompetentingos institucijos (pareigūno) parašas)
(Pavardė didžiosiomis raidėmis)

(1) Nereikalingus žodžius išbraukti.
(2) Nurodyti numerį arba registracijos numerį (geležinkelių vagonų ir sunkvežimių), reiso numerį (lėktuvų) arba pavadinimą (laivų).