Šis dokuments ir izveidots vienīgi dokumentācijas nolūkos, un iestādes neuzņemas nekādu atbildību par tā saturu

►**B** **PADOMES DIREKTĪVA 92/5/EEK**

(1992. gada 10. februāris),

ar ko groza un papildina Direktīvu 77/99/EEK par veselības problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar gaļas produktiem, un ar ko groza Direktīvu 64/433/EEK

(OV L 57 , 2.3.1992, lpp. 1)

Grozīta ar:

		Oficiālais Vēstnesis		
		Nr.	Lappuse	Datums
►**A1**	Austrijas, Zviedrijas un Somijas pievienošanās akts	C 241	21	29.8.1994

▼B

PADOMES DIREKTĪVA 92/5/EEK

(1992. gada 10. februāris),

ar ko groza un papildina Direktīvu 77/99/EEK par veselības problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar gaļas produktiem, un ar ko groza Direktīvu 64/433/EEK

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 43. pantu,

ņemot vērā Komisijas iesniegtos priekšlikumus ([1]),

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumu ([2]),

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ([3]),

tā kā liellopu, cūku, aitu, kazu un mājas nepārnadžu gaļa, mājputnu un medījamo dzīvnieku gaļa un no tās ražotie gaļas produkti ir iekļauti Līguma II pielikuma produktu sarakstā; tā kā šo produktu ražošana un tirdzniecība ir nozīmīgs ieņēmumu avots daļai iedzīvotāju, kas nodarbojas ar lauksaimniecību;

tā kā, lai nodrošinātu racionālu šīs nozares attīstību un paaugstinātu ražīgumu, Kopienā jāizstrādā sabiedrības veselības normas, kas reglamentē minēto produktu ražošanu un laišanu tirgū;

tā kā Kopienā līdz 1992. gada 31. decembrim jāparedz pasākumi iekšējā tirgus pakāpeniskai izveidei;

tā kā Direktīvā 77/99/EEK ([4]) ir noteiktas veselības prasības Kopienas iekšējā tirdzniecībā ar gaļas produktiem;

tā kā Direktīvā 89/662/EEK ([5]) ir minēti noteikumi par pārbaudēm, kas veicamas, lai pabeigtu iekšējā tirgus izveidi, un jo īpaši ar to ir atceltas veterinārās pārbaudes uz robežām starp dalībvalstīm;

tā kā, lai ņemtu vērā minēto pārbaužu atcelšanu un stingrāku kvalitātes prasību ieviešanu ražošanas uzņēmumos apstākļos, kad vairs nav iespējams atšķirt dalībvalsts iekšējam tirgum paredzētos produktus no citas dalībvalsts tirgum paredzētajiem, Direktīvas 77/99/EEK prasības būtu jāpielāgo un jāattiecina uz visiem gaļas produktiem;

tā kā šīs pielāgošanas mērķim jo īpaši jābūt cilvēku uzturam paredzēto gaļas produktu un citu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanas, uzglabāšanas un pārvadāšanas veselības prasību standartizāciju;

tā kā būtu jāievieš sistēma to uzņēmumu apstiprināšanai, kas atbilst šajā direktīvā noteiktajām veselības prasībām, kā arī vienota pārbaužu kārtība, lai nodrošinātu, ka šī apstiprinājuma nosacījumi tiek ievēroti;

tā kā mazjaudas uzņēmumus vajadzētu apstiprināt ar vienkāršotiem struktūras un infrastruktūras kritērijiem, tajā pašā laikā pildot šajā direktīvā paredzētās higiēnas prasības;

tā kā gaļas produktu veselības marķēšana ir labākais veids, kā produktu kravas galamērķa kompetento iestādi pārliecināt par gaļas produktu sūtījuma atbilstību šīs direktīvas nosacījumiem; tā kā veselības sertifikāts būtu jāsaglabā, lai apliecinātu konkrētā produktu sūtījuma galamērķi;

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

([2]) OV C 240, 16.9.1991., 6. lpp., OV C 113, 7.5.1990., 205. lpp.

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

([4]) OV L 26, 31.1.1977., 85. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 85/328/EEK (OV L 168, 28.6.1985., 28. lpp.).

([5]) OV L 395, 30.12.1989., 13. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 90/675/EEK (OV L 373, 31.12.1990., 1. lpp.).

▼B

tā kā šajā gadījumā būtu jāpiemēro tie noteikumi, principi un drošības pasākumi, ko nosaka Padomes 1990. gada 10. decembra Direktīva 90/675/EEK, kas nosaka principus, kuri reglamentē veterināro pārbaužu organizēšanu attiecībā uz gaļas produktiem, ko Kopienā ieved no trešajām valstīm ([1]);

tā kā Kopienas iekšējās tirdzniecības kontekstā būtu jāpiemēro arī Direktīvā 89/662/EEK noteiktās normas;

tā kā Komisijai būtu jāuztic pieņemt konkrētus pasākumus šīs direktīvas īstenošanai; tā kā šī iemesla dēļ būtu jāizstrādā kārtība, kas izveido ciešu un efektīvu Komisijas un Pastāvīgajā veterinārijas komitejā pārstāvēto dalībvalstu sadarbību;

tā kā, paturot prātā konkrētas preču piegādes grūtības, kas rodas ģeogrāfiskā stāvokļa dēļ, attiecībā uz Grieķijas Republiku būtu jāpieļauj īpašas atkāpes; tā kā šī paša iemesla dēļ nomaļiem apvidiem būtu jādod papildu laiks, lai nodrošinātu atbilstību šīs direktīvas prasībām;

tā kā specifisku noteikumu pieņemšana attiecībā uz produktiem, uz kuriem attiecas šī direktīva, neierobežo vispārīgu pārtikas higiēnas un nekaitīguma noteikumu pieņemšanu, attiecībā uz kuriem Komisija ir iesniegusi priekšlikumu pamatdirektīvai;

tā kā skaidrības labad Direktīva 77/99/EEK būtu jāpapildina un Direktīva 64/433/EEK ([2]) par veselības problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar svaigu gaļu, būtu jāpielāgo,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

Sākot no 1993. gada 1. janvāra Direktīvas 77/99/EEK nosaukumu, 1. līdz 21. pantu un pielikumus aizstāj ar šīs direktīvas pielikuma tekstu.

2. pants

Direktīvu 91/497/EEK groza šādi:

1. Direktīvas nosaukumā vārdus “ar ko groza un apvieno” aizstāj ar vārdiem “ar ko groza un papildina” un pievieno vārdus “un groza Direktīvu 72/462/EEK”.
2. 1. pantu aizstāj ar šo:

   “1. pants

   Sākot no 1993. gada 1. janvāra, Direktīvas 64/433/EEK nosaukumu un pantus aizstāj saskaņā ar šīs direktīvas pielikumu.”
3. Pielikumā Direktīvas 64/433/EEK nosaukumā norādi uz 1964. gada 26. jūniju svītro.
4. Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma XII nodaļas 60. punkta trešajai daļai pievieno šo teikumu:

   “Šo prasību var atcelt attiecībā uz saldētu gaļu, kas bez tālākas apstrādes paredzēta kā izejviela Direktīvā 77/99/EEK vai Direktīvā 88/657/EEK minēto produktu ražošanai.”

3. pants

Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvie un administratīvie akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības ne vēlāk kā 1993. gada 1. janvārī, izņemot:

— attālu apvidu gadījumus, kas par tādiem atzīti saskaņā ar Direktīvas 90/675/EEK 17. pantu, ieskaitot — attiecībā uz Spānijas Karalisti — Kanāriju salas, un Direktīvas 91/496/EEK 13. pantu,

([1]) OV L 373, 31.12.1990., 1. lpp.
([2]) OV 121, 29.7.1964., 2012./64. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 91/497/EEK (OV L 268, 24.9.1991., 69. lpp.).

▼B

— tādu uzņēmumu gadījumus, kas atrodas Vācijas Federatīvās Republikas jaunajās federālajās zemēs, uz kurām attiecas restrukturizācijas plāni,

attiecībā ar ko dalībvalstis izpilda šīs direktīvasprasības ne vēlāk kā 1995. gada 1. janvārī,

▼A1

— somijai un Zviedrijai paredzēto gaļu marķē ar vienu no IV pielikuma IV daļas trešajā ievilkumā paredzētajiem marķējumiem.

▼B

Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

Kad dalībvalstis paredz šos pasākumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai. Dalībvalstis nosaka metodes, kā izdarīt šādas atsauces.

4. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

▼B

PIELIKUMS

“Padomes direktīva par veselības problēmām, kas ietekmē gaļas produktu un dažu citu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu un tirdzniecību

1. pants

1. Šajā direktīvā ir noteiktas veselības prasības tādu gaļas un citu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanai un laišanai tirgū, kas pēc apstrādes paredzēti lietošanai pārtikā.

2. Šī direktīva neattiecas uz lietošanai pārtikā paredzētu gaļas produktu un citu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu un uzglabāšanu mazumtirdzniecības veikalos un tirdzniecības vietām piegulošās telpās, ja to ražošanas un uzglabāšanas vienīgais mērķis ir produktu tieša piegāde patērētājam.

2. pants

Šajā direktīvā piemēro šādas definīcijas:

a) gaļas produkti: produkti, kas pilnībā vai daļēji gatavoti no tādā veidā apstrādātas gaļas, ka griezuma vietā redzams, ka produktam vairs nepiemīt svaigas gaļas īpašības.

   Tomēr par gaļas produktiem neuzskata:

   i) gaļu, kas bijusi pakļauta vienīgi aukstajai apstrādei; uz šādu gaļu attiecas d) apakšpunktā minēto direktīvu noteikumi;

   ii) produktus, uz ko attiecas Padomes 1988. gada 14. decembra Direktīva, kurā noteiktas prasības maltās gaļas, gaļas gabalu, kas mazāki par 100 gramiem, un apstrādātas gaļas ražošanā un tirdzniecībā un ar kuru groza Direktīvas 64/433/EEK, 71/118/EEK un 72/462/EEK ([1]);

b) citi dzīvnieku izcelsmes produkti:

   i) gaļas ekstrakti;

   ii) kausēti dzīvnieku tauki: tauki, kas iegūti, kausējot gaļu, ieskaitot kaulus, un paredzēti patēriņam cilvēka uzturā;

   iii) grības: proteīnus saturošs produkta pārpalikums pēc tauku kausēšanas, kad no tā daļēji atdalīti tauki un ūdens;

   iv) želatīns;

   v) gaļas pulveris, ādas pulveris, sālītas asinis vai asins sausna, sālīta asins plazma vai asins plazmas sausna;

   vi) kuņģi, urīnpūšļi un zarnas, iztīrītas, sālītas vai kaltētas un/vai termiski apstrādātas;

c) iepriekš sagatavoti gaļas ēdieni: iesaiņoti gaļas produkti, kas atbilst kulinārijas izstrādājumiem, ir attiecīgi pagatavoti un uzglabāti aukstumā;

d) gaļa: gaļa, kā definēts:

   — Direktīvas 64/433/EEK 2. panta a) punktā,

   — Direktīvas 71/118/EEK 2. pantā,

   — Direktīvas 72/461/EEK 2. pantā,

   — Direktīvas 72/462/EEK 2. pantā,

   — Direktīvas 88/657/EEK 2. pantā,

   — Direktīvas 91/495/EEK 2. panta 1. un 2. punktā;

e) izejviela: jebkurš dzīvnieku izcelsmes produkts, ko izmanto kā sastāvdaļu, lai iegūtu a) un b) punktā minētos produktus, vai kā sastāvdaļu kulināri apstrādātos gaļas ēdienos;

f) apstrāde: ķīmisks vai fizisks process kā karsēšana, kūpināšana, sālīšana, marinēšana, konservēšana vai žāvēšana vai šādu dažādu procesu sakopojumu, kas domāts gaļas vai citu dzīvnieku izcelsmes produktu ar vai bez citu pārtikas produktu piejaukumiem lietošanas derīguma termiņa pagarināšanai;

g) karsēšana: sausa vai mitra karstuma izmantošana;

h) sālīšana: sāls pievienošana (sāls izmantošana);

i) konservēšana: produkta piesātināšana ar sāļiem;

j) nogatavināšana: sālītas jēlas gaļas apstrāde tādos mikroklimata apstākļos, kas, lēni un pakāpeniski pazeminot gaisa mitrumu, spēj izraisīt dabiskus fermentācijas vai enzimātiskus procesus, kas noteiktā laika posmā rada pārmaiņas, tā piešķirot produktam tipiskas organoleptiskās īpašības un nodrošinot tā saglabāšanos un derīgumu patēriņam pārtikā istabas temperatūrā;

k) žāvēšana: dabiska vai mākslīga ūdens daudzuma samazināšana produktā;

([1]) OV L 382, 31.12.1988., 3. lpp.

▼B

l) produktu partija: gaļas produktu daudzums, uz ko attiecas viens un tas pats tirdzniecības dokuments vai veselības sertifikāts;

m) iesaiņošana/iesaiņojums: 1. panta 1. punktā minēto produktu aizsardzība, izmantojot ar produktu tiešā saskarē esošu iesaiņojumu vai tvertni, kā arī pats iesaiņojums vai tvertne;

n) iepakošana/iepakojums: viena vai vairāku iesaiņotu vai neiesaiņotu 1. panta 1. punktā minēto produktu ievietošana tvertnē, kā arī pats iepakojums;

o) hermētiski noslēgts iesaiņojums: gaisu necaurlaidīgs iesaiņojums, kas paredzēts, lai aizsargātu tā saturu no mikroorganismu piekļūšanas termiskās apstrādes laikā un pēc tās;

p) uzņēmums: jebkurš uzņēmums, kurā ražo a), b) un c) punktā minētos produktus;

q) pārfasēšanas centrs: cehs vai noliktava, kurā komplektē un/vai fasē produktu partijas, kas paredzētas laišanai tirgū;

r) laišana tirgū: produktu uzkrāšana vai izlikšana ar mērķi pārdot, piedāvāt pārdošanai, pārdošanai, piegādei vai jebkāda cita veida izplatīšanai Kopienā, izņemot mazumtirdzniecību;

s) kompetentā iestāde: dalībvalsts vadošā iestāde, kas ir atbildīga par veterināro pārbaužu veikšanu, vai jebkura cita iestāde, kam vadošā iestāde ir deleģējusi šīs jomas pārziņu.

3. pants

A. Katra dalībvalsts, neierobežojot 4. pantā minētos nosacījumus, nodrošina, ka tirgū laistie gaļas produkti:

1. Ir ražoti un uzglabāti apstiprinātos un uzraudzītos uzņēmumos:

— saskaņā ar 8. pantu un atbilstoši šīs direktīvas prasībām, jo īpaši A pielikuma un B pielikuma I un II nodaļas prasībām

vai

— saskaņā ar 9. pantu attiecībā uz uzņēmumiem, kas nav rūpnieciska rakstura un kam nav rūpnieciskas ražošanas jaudas;

2. Ir ražoti no gaļas, kā noteikts 2. panta d) punktā, ar nosacījumu, ka:

i) no trešajām valstīm ievestajai gaļai jābūt pārbaudītai saskaņā ar Direktīvu 90/675/EEK;

ii) saskaņā ar Direktīvas 71/118/EEK 15. pantu un Direktīvas 91/495/EEK 17. panta otro daļu ievesto gaļu nedrīkst izmantot, izņemot gadījumus, kad:

— no šīs gaļas ražotie produkti atbilst šīs direktīvas prasībām,

— šiem produktiem nav veselības marķējuma, kas paredzēts B pielikuma VI nodaļā,

— šo produktu laišana tirgū paliek saņēmējas dalībvalsts noteikumu priekšmets.

Gaļas produktu ražošanā nedrīkst izmantot gaļu, kas saskaņā ar Direktīvas 64/433/EEK 5. un 6. panta prasībām atzīta par patēriņam nepiemērotu, un šādas dzīvnieku ķermeņa daļas:

a) sieviešu un vīriešu dzimuma dzīvnieku dzimumorgānus, izņemot sēkliniekus;

b) izvadorgānus, izņemot nieres un urīnpūsli;

c) balsenes skrimsli, traheju un lielos bronhus;

d) acis un acu plakstiņus;

e) ārējo auss eju;

f) ragveida audus;

g) putnu gaļas gadījumā: galvu, izņemot seksti, ausis un pasekstes, barības vadu, guzu, zarnas un dzimumorgānus.

Šo sarakstu var papildināt, vai tā sastāvdaļas var svītrot saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību;

3. Ir gatavoti saskaņā ar B pielikuma III nodaļas prasībām un pasterizētu vai sterilizētu produktu hermētiski noslēgtos iesaiņojumos un gatavo izstrādājumu gadījumā atbilst B pielikuma attiecīgi VIII vai IX nodaļas prasībām;

4. Ir izturējuši 7. pantā paredzētās uzņēmuma iekšējās pārbaudes un uzņēmumus uzrauga kompetentā iestāde saskaņā ar B pielikuma IV nodaļu;

5. Vajadzības gadījumā atbilst arī 7. panta 2. punkta prasībām;

6. Ja notiek produktu ietīšana, iepakošana vai marķēšana, šīs darbības veic saskaņā ar B pielikuma V nodaļu uzņēmumā vai ietīšanas centrā, kuru īpaši šim nolūkam apstiprinājusi kompetentā iestāde.

▼B

Tomēr līdz Kopienas noteikumu pieņemšanai šīs direktīvas nosacījumus par gaļas produktu tirdzniecību nepiemēro īpašiem vai kādai teritorijai tipiskiem produktiem ar konkrētu cilmes vietu;

7. Neierobežojot Direktīvas 80/215/EEK prasības attiecībā uz zīmogošanu, par to atbildot uzņēmuma īpašniekam vai pārvaldniekam, ir apzīmogoti ar šādiem zīmogiem:

   — valsts veselības marķējumu, ja šo gaļas produktu ražošanā izmantotās izejvielas tikušas laistas tirgū ar šo zīmogu,

   — zīmogu, kas nosaka saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību, ja produktu ražošanā izmantotā gaļa saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem jālaiž vietējā tirgū,

   — pārējos gadījumos, ar veselības marķējumu saskaņā ar B pielikuma VI nodaļu.

   Zīmogam jābūt uzdrukātam uz etiķetes vai piestiprinātam pie produkta vai tā iesaiņojuma ar noteikumu, ka etiķetes vai zīmoga atveidu drukāšana vai papildus drukāšana jāsaskaņo ar kompetento iestādi;

8. Ir apstrādāti, uzglabāti un pārvadāti saskaņā ar B pielikuma VII nodaļu, un, ja tos uzglabā saldētavā, kas nav uzņēmuma sastāvdaļa, šai saldētavai jābūt apstiprinātai un uzraudzītai saskaņā ar Direktīvas 64/433/EEK 10. pantu;

9. Pārvadāšanas laikā produktu kravai ir pievienota:

   a) līdz 1993. gada 30. jūnijam, Kopienas iekšējā tirdzniecībā ar gaļas produktiem, kas nav minēti b) apakšpunkta ii) punkta otrajā daļā, kravai ir pievienots veselības sertifikāts, ko izsniedz kompetentā iestāde preču iekraušanas laikā; sertifikātam pēc formas un satura jāatbilst paraugam D pielikumā. Tam jābūt noformētam vismaz kravas saņēmējas valsts valodā(-s). Tam jāsastāv no vienas papīra lapas;

   b) no 1993. gada 1. jūlija:

      i) tirdzniecības dokuments, kas:

         — papildus B pielikuma VI nodaļas 4. punktā paredzētajām konkrētajām prasībām ietver koda numuru, pēc kura iespējams noteikt kompetento iestādi, kas ir atbildīga par produktu ražotāja uzņēmuma uzraudzību,

         — kravas sūtītājam jāglabā vismaz vienu gadu, lai to varētu uzrādīt pēc kompetentās iestādes pieprasījuma,

         — līdz 1996. gada 31. decembrim attiecībā uz turpmāk minētā ii) punkta otrajā daļā minētajiem gaļas produktiem, kurus paredzēts nogādāt Grieķijas Republikā kā tranzītkravu caur trešās valsts teritoriju, kravai, kuru apstiprinājusi tā robežkontroles punkta kompetentā iestāde, kurā tiek kārtotas tranzītkravas formalitātes, apliecinot, ka attiecīgie gaļas produkti atbilst šīs direktīvas prasībām;

      ii) veselības sertifikāts saskaņā ar D pielikumu, ja 1. pantā minētie produkti ir iegūti no gaļas, kas nāk no lopkautuves, kas atrodas reģionā vai apgabalā, kur noteikti ierobežojumi dzīvnieku veselības apsvērumu dēļ, vai iegūti no Direktīvas 64/433/EEK 6. pantā minētās gaļas vai produktiem, kas paredzēti sūtīšanai uz citu dalībvalsti tranzītā caur trešās valsts teritoriju aizplombētos transporta līdzekļos.

      Šis pienākums neattiecas uz gaļas produktiem hermētiski noslēgtā iesaiņojumā un tikuši pakļauti vienam no apstrādes veidiem, kas minēti B pielikuma VIII nodaļas B punkta pirmajā ievilkumā, ja veselības marķējums ir nedzēšami uzspiests uz iesaiņojuma saskaņā ar nosacījumiem, kas izstrādājami 20. pantā noteiktajā kārtībā.

   Detalizētākus noteikumus ii) punkta piemērošanā, jo īpaši attiecībā uz koda numuru piešķiršanu un viena vai vairāku sarakstu sastādīšanu, kuros uzskaitītas numuriem atbilstošās kompetentās iestādes, pieņem saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību.

B. Līdz iespējamai Kopienas noteikumu par jonizējošo starojumu pieņemšanai, gaļas produktus nedrīkst pakļaut jonizējošā starojuma ietekmei.

   Šis noteikums neietekmē valsts noteikumus attiecībā uz jonizējošā starojuma pielietošanu medicīniskos nolūkos.

4. pants

Dalībvalstis nodrošina, ka papildus 3. pantā minētajām vispārīgajām prasībām:

1. Gaļas produkti:

▼B

a) ir ražoti, produktus karsējot, konservējot, marinējot vai žāvējot, šos procesus var apvienot ar kūpināšanu vai nogatavināšanu iespējams īpašos mikroklimata apstākļos, un jo īpaši saistīti ar noteiktu konservantu pielietošanu saskaņā ar 16. panta 2. punktu. Gaļas produktiem var pievienot arī citus pārtikas produktus un garšvielas;

b) vajadzības gadījumos ir ražoti no citiem gaļas produktiem vai gaļas izstrādājumiem;

2. Līdz Direktīvā 71/118/EEK un Direktīvā 91/498/EEK paredzēto izņēmumu termiņa beigām, telpas, rīkus un aparatūru, kas iepriekš izmantota gaļas produktu ražošanā no vai ar tādu gaļu, kas apzīmogota ar EEK veselības marķējumu, drīkst izmantot tikai gaļas produktu ražošanai no tādas gaļas vai ar tādu gaļu, kurai nav šāds marķējums, pēc tam, kad saņemts apstiprinājums no kompetentās iestādes un ar noteikumu, ka ir ievēroti visi vajadzīgie piesardzības pasākumi, kas apmierinātu kompetento iestādi, lai izvairītos no jebkādiem pārpratumiem attiecībā uz produktiem, kas ražoti no gaļas ar veselības marķējumu un bez tā;

3. 3. panta 7. punkta pirmajā un otrajā ievilkumā minētos gaļas produktus nevar nosūtīt un citu dalībvalsti, un to laišana tirgū konkrētajā valstī vai tās apgabalā tiek stingri uzraudzīta.

5. pants

Padome ar kvalificētu balsu vairākumu un pēc Komisijas priekšlikuma pieņem veselības un higiēnas noteikumus attiecībā uz iepriekš sagatavotiem ēdieniem, kas nav iepriekš sagatavoti gaļas ēdieni, kas ir ražoti no tādām dzīvnieku izcelsmes izejvielām, uz kurām neattiecas šī direktīva. Līdz Padomes lēmumam dalībvalstis nodrošina, ka gadījumos, ja tie ir ražoti 2. panta p) punktā minētajos uzņēmumos, attiecīgie iepriekš sagatavotie ēdieni atbilst gan higiēnas noteikumiem, kas noteikti A pielikuma II nodaļā, gan īpašajām prasībām, kas izklāstīti B pielikuma IX nodaļā, un to ražošanu uzrauga saskaņā ar 7. pantu.

6. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka citus dzīvnieku izcelsmes produktus:

— ražo uzņēmumos, kas atbilst 7. panta prasībām, apstiprina un reģistrē saskaņā ar 11. pantu, tie atbilst A pielikuma standartiem, un tos pārbauda saskaņā ar 8. pantu,

— ražo saskaņā ar īpašajiem C pielikumā noteiktajiem nosacījumiem,

— pārbauda, kā paredzēts B pielikuma IV nodaļā,

— kā paredzēts 3. panta 9. punkta b) apakšpunkta i) punktā, pārvadā ar pievienotu tirdzniecības dokumentu, kurā norādīta produktu izcelsme.

2. Saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību līdz 1992. gada 31. decembrim pieņem īpašus veselības nosacījumus attiecībā uz pārtikas želatīna ražošanu.

Saskaņā ar šo pašu kārtību sabiedrības veselības labad var pieņemt papildus nosacījumus attiecībā uz citiem dzīvnieku izcelsmes produktiem.

7. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka uzņēmuma vai pārfasēšanas centra īpašnieks vai pārvaldnieks veic visus vajadzīgos pasākumus, lai nodrošinātu, ka visos ražošanas un pārfasēšanas posmos ir panākta atbilstība šīs direktīvas prasībām.

Lai to panāktu, minētajām personām uzņēmumā pastāvīgi jāveic iekšējās pārbaudes, kuru pamatā ir šādi principi:

— kritisko punktu noteikšana uzņēmumā, balstoties uz ražošanas procesu analīzi,

— šo kritisko punktu pastāvīgas uzraudzības un pārbaudes metožu izstrāde un ieviešana,

— paraugu ņemšana to tālākai analīzei kompetentās iestādes apstiprinātā laboratorijā tīrīšanas un dezinfekcijas metodes pārbaudīšanai un atbilstības šīs direktīvas noteiktajiem standartiem pārbaudīšanai,

— saskaņā ar iepriekšējiem ievilkumiem vajadzīgās informācijas fiksēšana rakstveidā, lai iesniegtu to kompetentajai iestādei. Dažādo pārbaužu un analīžu rezultātus glabā vismaz divus gadus, izņemot 2. punktā minēto produktu gadījumā, kad šis laiks var tikt saīsināts līdz sešiem mēnešiem pēc produkta minimālā derīguma termiņa beigām,

— garantiju sniegšana saistībā ar veselības marķējuma organizēšanu, jo īpaši attiecībā uz etiķetēm ar veselības marķējumu,

— ja laboratorijas analīžu rezultāti vai uzņēmuma rīcībā esoša cita informācija atklāj nopietnu apdraudējumu veselībai, kompetento iestādi par to informē,

— gadījumā, ja cilvēku veselība ir tūlītēji apdraudēta, to produktu izņemšana no apgrozības, kas ražoti tehnoloģiski līdzīgos apstākļos un iespējams apdraud cilvēku veselību tādā patmērā. Šim no apgrozības izņemto produktu daudz-

▼B

umam jāpaliek kompetentās iestādes uzraudzībā un kontrolē līdz tā iznīcināšanai, izmantošanai citādi kā lietošanai pārtikā vai pēc kompetentās iestādes atļaujas saņemšanas līdz tā pārstrādei tādā veidā, kas garantē produkta drošību,

— pirmā un otrā ievilkuma prasību izstrādes veikšana sadarbībā ar kompetento iestādi, kas pastāvīgi uzrauga atbilstību šīm prasībām.

2. Pārbaudes ērtībai uzņēmuma vai pārfasēšanas centra īpašniekam vai pārvaldniekam jānodrošina, ka uz to gaļas produktu iesaiņojuma, kurus nevar uzglabāt istabas temperatūrā, ir skaidras un salasāmas norādes par to, kādā temperatūrā šie produkti pārvadājami un uzglabājami, kā arī to minimālais derīguma termiņš vai ātri bojājošos produktu gadījumā atzīme, līdz kuram datumam produkts jāizlieto.

3. Uzņēmuma īpašniekam vai pārvaldniekam jāorganizē vai jāizstrādā personāla mācību programma, kas veicinātu, ka strādājošie ievēro higiēnisku ražošanas apstākļu nosacījumus, kas pielāgoti esošajai ražošanas struktūrai, ja vien personāls jau nav pietiekami kvalificēts, ko apliecina atbilstošs diploms. Šī mācību programma var būt īpaši pielāgota 9. pantā minētajiem uzņēmumiem.

Par uzņēmumu atbildīgajai kompetentajai iestādei jāiesaistās mācību programmas plānošanā un īstenošanā.

8. pants

1. Katra dalībvalsts sastāda to apstiprināto uzņēmumu sarakstu, kas nav minēti 11. pantā, katram uzņēmumam piešķirot apstiprinājuma numuru. Šo sarakstu dalībvalsts nosūta citām dalībvalstīm un Komisijai.

Vienu un to pašu apstiprinājuma numuru var piešķirt:

i) uzņēmumam vai pārfasēšanas centram, kas pārstrādā vai fasē produktus, kas ražoti no vai ar izejvielām, uz kurām attiecas vairākas no 2. panta d) punktā minētajām direktīvām;

ii) uzņēmumam, kas atrodas tajā pat teritorijā, kur uzņēmums, kas apstiprināts saskaņā ar vienu no 2. panta d) punktā minētajām direktīvām.

Kompetentā iestāde apstiprina uzņēmumu vienīgi tad, ja tā atzīst, ka uzņēmums atbilst šīs direktīvas prasībām attiecībā uz tā darbības raksturu. Tomēr. ja uzņēmums, kas vēlas iegūt apstiprinājumu saskaņā ar šo direktīvu, ir tāda uzņēmuma neatņemama daļa, kas apstiprināts saskaņā ar Direktīvām 64/433/EEK, 71/118/EEK, 91/493/EEK vai 91/495/EEK, tad telpas, aparatūra un ierīces, un visas telpas, kurās ir novērsts izejvielu vai neiesaiņotu produktu inficēšanas apdraudējums, var būt kopīgas abiem uzņēmumiem.

Ja kompetentā iestāde konstatē acīmredzamu neatbilstību higiēnas noteikumiem, kas noteikti šajā direktīvā, vai šķēršļus atbilstīgai veselības pārbaudes veikšanai:

i) tā ir pilnvarota rīkoties attiecībā uz aparatūras vai telpu lietojumu un veikt visus nepieciešamos pasākumus, kas var izpausties pat kā ražošanas apjoma samazināšana vai ražošanas apturēšana uz laiku;

ii) ja šie pasākumi vai pasākumi, kas paredzēti 7. panta 1. punkta priekšpēdējā ievilkumā, ir izrādījušies nepietiekami situācijas uzlabošanai, vajadzības gadījumā kompetentā iestāde uz laiku aptur uzņēmuma apstiprinājumu saistībā ar attiecīgajiem produktiem.

Ja uzņēmuma īpašnieks vai pārvaldnieks nenovērš atrastās kļūmes laika posmā, ko nosaka kompetentā iestāde, pēdējā atsauc uzņēmuma apstiprinājumu.

Attiecīgajai kompetentajai iestādei jo īpaši ir pienākums rīkoties atbilstīgi jebkādas saskaņā ar 12. pantu veiktas pārbaudes secinājumiem.

Citas dalībvalstis un Komisiju informē par uzņēmuma apstiprinājuma apturēšanu vai atsaukumu.

2. Uzņēmumu pārbaudes un uzraudzību veic kompetentā iestāde.

Uzņēmumi atrodas pastāvīgā kompetentās iestādes uzraudzībā ar nosacījumu, ka vajadzība pēc kompetentās iestādes pārstāvju periodiskas vai pastāvīgas klātbūtnes konkrētajā uzņēmumā ir atkarīga no uzņēmuma lieluma, tā ražotās produkcijas veidiem, riska novērtējuma un garantijām, ko uzņēmums sniedzis saskaņā ar 7. panta 1. punkta otrās daļas piekto un pēdējo ievilkumu.

Kompetentajai iestādei jebkurā laikā jābūt brīvai pieejai jebkurai uzņēmuma daļai, lai nodrošinātu atbilstību šai direktīvai, un, ja ir šaubas par gaļas izcelsmi, tad arī grāmatvedības dokumentiem, lai varētu izsekot, no kuras lopkautuves vai kāda cita avota tā nāk.

Kompetentajai iestādei regulāri jāanalizē 7. panta 1. punktā paredzēto pārbaužu rezultāti. Balstoties uz šo analīzi, tā var veikt jebkura ražošanas posma vai produktu tālākas pārbaudes.

▼B

Šo pārbaužu raksturu, to biežumu, paraugu ņemšanas metodes un mikrobioloģisko analīžu veikšanas metodes nosaka saskaņā ar 20. pantā paredzēto kārtību.

Šo pārbaužu rezultātus apkopo ziņojumā, kura secinājumus un ieteikumus dara zināmus uzņēmuma īpašniekam vai pārvaldniekam, kurš labo atrastās kļūmes, lai uzlabotu higiēnas apstākļus uzņēmumā.

3. Gadījumā, ja kļūmes atrod atkārtoti, pārbaudes intensificē un vajadzības gadījumā liedz izmantot etiķetes vai zīmogus ar veselības marķējuma attēlu.

4. Priekšdarbus šī panta īstenošanai apstiprina saskaņā ar 20. pantā paredzēto kārtību.

9. pants

1. Dalībvalstis uzņēmumiem, kas ražo gaļas produktus, bez rūpnieciskas struktūras vai ražošanas jaudas, lai tos apstiprinātu, var pieļaut atkāpes no B pielikuma I nodaļas prasībām un no A pielikuma I nodaļas 2. punkta g) apakšpunkta (par ūdens krāniem) un 11. punkta (prasību par ģērbtuvēm aizstāt ar prasību par aizslēdzamiem skapīšiem).

Turklāt var pieļaut atkāpes no A pielikuma I nodaļas 3. punkta attiecībā uz telpām izejvielu un gatavās produkcijas uzglabāšanai. Tomēr šādā gadījumā uzņēmumā jābūt vismaz:

i) telpai vai drošai vietai vajadzības gadījumā ar dzesēšanas iekārtām, kurā glabāt izejvielas, ja šāda uzglabāšana notiek;

ii) telpai vai drošai vietai vajadzības gadījumā ar dzesēšanas iekārtām, kurā glabāt gatavo produkciju, ja šāda uzglabāšana notiek.

2. Ja uzņēmumi, kas minēti:

— Direktīvas 64/433/EEK 4. panta 1. punktā, ja šīs direktīvas 13. panta 1. punkta otrajā daļā izklāstītās prasības ir ievērotas,

— Direktīvas 64/433/EEK 4. panta 2. punktā un 13. panta 1. punkta otrajā daļā,

ražo gaļas produktus, dalībvalstis arī uz tiem var attiecināt pirmajā punktā paredzētās atkāpes ar noteikumu, ka produktu apstrādei šajos uzņēmumos jāatbilst pārējām šīs direktīvas prasībām.

3. B pielikuma VII nodaļas nosacījumi neattiecas ne uz produktu uzglabāšanu 1. punktā minētajos uzņēmumos, ne uz to produktu pārvadājumiem, kas nav minēti 7. panta 2. punktā.

4. Dalībvalstis līdz 1992. gada 1. oktobrim Komisijai dara zināmus kritērijus, ko tās pieņēmušas, lai novērtētu, vai šī panta nosacījumi ir attiecināmi uz uzņēmumu vai uzņēmumu kategoriju.

Ja pēc šo kritēriju izvērtēšanas vai pēc pārbaudēm, kas veiktas saskaņā ar 12. pantu, Komisija uzskata, ka pieņemtie kritēriji var apdraudēt šīs direktīvas vienādu piemērošanu, šos kritērijus var grozīt vai papildināt, pirmoreiz to darot līdz 1993. gada 1. janvārim un saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību. Nosacījumus, kas jāņem vērā, dalībvalsts kompetentajai iestādei atkārtoti klasificējot šādus uzņēmumus, arī nosaka šajā pašā kārtībā.

5. Balstoties uz informāciju, ko Komisija savākusi saskaņā ar 4. punkta pirmo daļu, vienotus kritērijus šī panta piemērošanai pieņem līdz 1993. gada 1. janvārim un saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību.

10. pants

Dalībvalstu apstiprinātajiem uzņēmumiem līdz 1992. gada 1. oktobrim kompetentajai iestādei jāiesniedz pieteikums to klasificēšanai 8. vai 9. pantā noteiktajā kārtībā.

Līdz dalībvalsts kompetentā iestāde pieņem lēmumu un vēlākais līdz 1996. gada 1. janvārim visiem produktiem, kas nāk no neapstiprinātiem uzņēmumiem, jābūt apzīmogotiem ar attiecīgās dalībvalsts veselības marķējumu.

Attiecībā uz 8. pantā minētajiem uzņēmumiem pēc dalībvalsts attiecīgi pamatota lūguma, lai panāktu atbilstību B pielikuma I nodaļas 1. punkta a) apakšpunktam, var piešķirt papildus laiku līdz 1996. gada 1. janvārim un saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību. Produktiem, kas nāk no šādiem uzņēmumiem, jābūt apzīmogotiem ar attiecīgās dalībvalsts veselības marķējumu.

11. pants

1. Atkāpjoties no 8. panta un ja attiecīgie produkti nav ražoti uzņēmumā, kas apstiprināts saskaņā ar 8. pantu, dalībvalstis apstiprina un reģistrē visus uzņēmumus, kas ražo citus 2. panta b) punktā minētos dzīvnieku izcelsmes produktus, un katram no tiem piešķir īpašu valsts nozīmes numuru pārbaudēm un tāpēc, lai varētu noteikt, no kura uzņēmuma nāk attiecīgie produkti.

▼B

Tomēr, ja ražošana notiek apstiprinātai lopkautuvei piegulošās telpās, šis apstiprinājums ar noteikumu, ka ir panākta atbilstība šīs direktīvas prasībām, attiecas arī uz attiecīgajām telpām.

2. Uzņēmumu pārbaudi un kontroli veic kompetentā iestāde, kurai jāvar jebkurā laikā brīvi iekļūt jebkurā uzņēmuma daļā, lai nodrošinātu atbilstību šīs direktīvas prasībām.

3. Ja šādas pārbaudes atklāj, ka šīs direktīvas prasības nav izpildītas, kompetentā iestāde veic attiecīgus pasākumus, līdz pat un ieskaitot pasākumus, kas paredzēti 8. panta 1. punkta trešajā un ceturtajā daļā.

4. Analīzes un pārbaudes jāveic saskaņā ar pārbaudītām un zinātniski atzītām metodēm, jo īpaši tādām, kas minētas Kopienas noteikumos vai starptautiskos standartos.

Komisija nosaka atsauces metodes saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību.

12. pants

1. Komisijas eksperti ciktāl vajadzīgs šīs direktīvas vienādai piemērošanai un sadarbībā ar kompetentajām iestādēm var veikt pārbaudes uzņēmumos. Pirms tam viņi, pārbaudot reprezentatīvu procentu uzņēmumu, var pārliecināties, vai kompetentās iestādes kontrolē apstiprināto uzņēmumu atbilstību šīs direktīvas prasībām. Komisija informē dalībvalstis par veikto pārbaužu rezultātiem.

Dalībvalsts, kuras teritorijā veic pārbaudi, ekspertiem sniedz visu viņu pienākumu veikšanai vajadzīgo palīdzību.

Vispārīgus nosacījumus šī panta īstenošanā pieņem saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību.

2. Līdz 1995. gada 1. janvārim Padome pārskata šo pantu, balstoties uz Komisijas ziņojumu, kam var būt pievienoti priekšlikumi.

13. pants

1. Atkāpjoties no 3. pantā izvirzītajiem nosacījumiem, 20. pantā paredzētajā kārtībā var nolemt, ka daži šīs direktīvas nosacījumi neattiecas uz gaļas produktiem, kuru sastāvā ir citi pārtikas produkti un procentuāli tikai nedaudz gaļas, gaļas produktu vai gaļas izstrādājumu.

Šie izņēmumi attiecas vienīgi uz:

a) nosacījumiem uzņēmumu apstiprināšanai, kā paredzēts A pielikuma I nodaļā un B pielikuma I nodaļā;

b) B pielikuma IV nodaļā aprakstītajām pārbaudes prasībām;

c) marķēšanas prasībām, kas minētas B pielikuma VI nodaļā un līdz 1993. gada 1. jūlijam — uz veselības sertifikātu, kas paredzēts D pielikumā.

Izskatot jautājumu par to, vai pieļaut šajā pantā paredzētos izņēmumus, ņem vērā gan produkta īpašības, gan tā sastāvu.

Neatkarīgi no šī panta nosacījumiem dalībvalstis nodrošina, ka visi tirgū laistie produkti ir ēšanai derīgi un gatavoti no svaigas gaļas, gaļas produktiem vai produktiem, uz kuriem attiecas Direktīva 88/657/EEK.

2. Līdz lēmuma pieņemšanai saskaņā ar 1. punktu, Direktīva 82/201/EEK paliek spēkā.

14. pants

Direktīvas 89/662/EEK noteikumi attiecībā uz veterinārajām pārbaudēm Kopienas iekšējā tirdzniecībā, lai pabeigtu iekšējā tirgus izveidi, ir spēkā jo īpaši attiecībā uz galamērķa dalībvalsts veikto pārbaužu organizēšanu un to sakarā veicamajiem pasākumiem, kā arī attiecībā uz piemērojamiem aizsargpasākumiem.

15. pants

Pēc Pastāvīgajā veterinārijas komitejā iekļauto dalībvalstu atzinumu saņemšanas Komisija var, ja tas šķiet nepieciešams, izstrādāt ieteikumus ar vadlīnijām sekmīgai ražošanas praksei, kas piemērojamas 1. pantā minēto produktu ražošanas dažādos posmos un šo produktu laišanā tirgū.

16. pants

1. Līdz Kopienas noteikumu pieņemšanai par veselības noteikumiem, kas piemērojami medījamo dzīvnieku gaļas laišanai tirgū, saskaņā ar Līguma vispārīgajiem nosacījumiem spēkā paliek valsts noteikumi par šādas gaļas izmantošanu šajā direktīvā minētajos uzņēmumos un par gaļas produktu, kuru sastāvā ir šāda gaļa, laišanu tirgū.

2. Kopienas tiesību aktu par pārtikas piedevām sakarā līdz to pārtikas produktu saraksta izveidošanai, kam var pievienot lietošanai apstiprinātas pārtikas piedevas, un līdz nosacījumu precizēšanai, ar kuriem piedevas var pievienot, un vajadzības

▼B

gadījumā to lietošanas tehnoloģisko ierobežojumu noteikšanai, valsts noteikumi un divpusējās vienošanās, kas bija spēkā dienā, kad stājās spēkā Direktīva 88/658/EEK, kas ierobežo pārtikas piedevu izmantošanu produktos, uz ko attiecas šī direktīva, paliek spēkā, pienācīgi ievērojot Līguma vispārīgos nosacījumus un ar notei kumu, ka tie ir tieši piemērojami vietējā ražošanā un tirdzniecībā.

Līdz šī saraksta izstrādāšanai, spēkā paliek valsts noteikumi un divpusējās vienošanās attiecībā uz pārtikas piedevu lietošanu šajā direktīvā minētajos produktos saskaņā ar Līguma vispārīgajiem nosacījumiem un Kopienas noteikumiem pārtikas piedevu jomā.

17. pants

Saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību, var noteikt:

— īpašus nosacījumus vairumtirdzniecības uzņēmumu un pārfasēšanas centru apstiprināšanai,

— noteikumus pārfasēšanas centru produkcijas apzīmogošanai un uzraudzības kārtību, kas ļautu noteikt izejvielas piegādājušo uzņēmumu,

— pēc dalībvalsts lūguma vai pēc Komisijas ierosmes attiecīgās šīs direktīvas prasības, kas būtu attiecināmas uz jebkuru produktu, kuru pēc apstiprināšanas var laist konkrētas dalībvalsts tirgū, bet kuras sastāvs vai pasniegšanas veids dažādās dalībvalstīs varētu tikt uztverts dažādi,

— metodes, lai pārbaudītu, vai B pielikuma VIII nodaļas 1. punkta f) apakšpunktā minētie konteineri ir pareizi aizvākoti,

— mikrobioloģiskos standartus, ieskaitot paraugu ņemšanas grafiku un analīžu metodes 7. panta 2. punktā minētajiem produktiem.

18. pants

1. Neierobežojot šīs direktīvas īpašos nosacījumus, gadījumos, ja ir aizdomas, ka nav nodrošināta atbilstība šīs direktīvas nosacījumiem, vai ja 1. pantā minēto produktu derīgums patēriņam ir apšaubāms, kompetentā iestāde veic jebkādas pārbaudes, ko tā uzskata par vajadzīgām.

2. Dalībvalstis veic attiecīgus administratīvus vai krimināltiesiskus pasākumus, lai sodītu par jebkādiem šīs direktīvas pārkāpumiem, jo īpaši, ja atklājas, ka uzrādītie sertifikāti vai dokumenti neatbilst patiesajai 1. pantā minēto produktu kvalitātei, ka zīmogi uz attiecīgajiem produktiem neatbilst noteikumiem, ka produkti nav bijuši pakļauti šīs direktīvas noteiktajām pārbaudēm vai ka tie nav izmantoti sākotnēji paredzētajiem mērķiem.

19. pants

Šīs direktīvas pielikumus groza Padome pēc Komisijas priekšlikuma un ar kvalificētu balsu vairākumu, jo īpaši, lai pielāgotu tos tehnoloģijas sasniegumiem.

20. pants

1. Ja jāpiemēro šajā pantā paredzētā kārtība, Komitejas priekšsēdētājs vai nu pēc paša iniciatīvas, vai pēc dalībvalsts pārstāvja pieprasījuma jautājumu bez kavēšanās nodod izskatīšanai Pastāvīgajā veterinārijas komitejā.

2. Komisijas pārstāvis iesniedz paredzēto pasākumu projektu. Komiteja sniedz atzinumu par paredzētajiem pasākumiem laikā, ko priekšsēdētājs var noteikt, ņemot vērā izskatāmā jautājuma steidzamību. Atzinumu sniedz ar 54 balsu vairākumu, dalībvalstu balsis vērtējot Līguma 148. panta 2. punktā paredzētajā kārtībā. Priekšsēdētājs nebalso.

3. Komisija apstiprina un nekavējoties piemēro paredzētos pasākumus, ja tie ir saskaņā ar Komitejas atzinumu. Ja paredzētie pasākumi nav saskaņā ar Komitejas atzinumu vai ja atzinums netiek sniegts, Komisija bez kavēšanās iesniedz Padomei priekšlikumu par paredzētajiem pasākumiem. Padome tos apstiprina ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja trīs mēnešu laikā no priekšlikuma iesniegšanas dienas Padome nav apstiprinājusi nekādus pasākumus, tad Komisija apstiprina paredzētos pasākumus un tos nekavējoties piemēro, izņemot, ja Padome ar vienkāršu balsu vairākumu balsojusi pret tiem.

21. pants

Padome līdz 1993. gada 1. janvārim saskaņā ar Līguma 43. pantā noteikto kārtību pieņem lēmumu par dzīvnieku vai augu izcelsmes cietes vai proteīnu pievienošanu gaļas produktiem un par maksimālo daudzumu, ko drīkst pievienot, raugoties no tehnoloģiskā viedokļa.

▼B

A PIELIKUMS

VISPĀRĪGIE NOSACĪJUMI

I NODAĻA

Vispārīgi nosacījumi uzņēmumu apstiprināšanai

Uzņēmumā jābūt vismaz šādam aprīkojumam:

1. Darba telpām, kas ir pietiekoši lielas, lai darbu varētu veikt atbilstošas higiēnas apstākļos. Telpu plānojums un izvietojums ir tāds, kas novērš izejvielu un šajā direktīvā minēto produktu inficēšanas iespēju;
2. Telpās, kur notiek izejvielu pieņemšana, pārstrāde un apstrāde, kā arī šajā direktīvā minēto produktu ražošana, jābūt:
   a) cietam, ūdensizturīgam grīdas segumam, kuru viegli tīrīt un dezinficēt un kas ieklāts tā, ka veicina ūdens noteci vai ir apgādāts ar ierīci ūdens atsūknēšanai;
   b) gludām, viegli tīrāmām, izturīgām un necaurlaidīgām sienām ar gaišas krāsas mazgājamu apšuvumu vismaz līdz 2 metru augstumam no grīdas vai dzesētavās un noliktavās vismaz līdz produktu uzglabāšanas augstumam;
   c) viegli tīrāmiem griestu vai jumtu ieklājumiem;
   d) viegli tīrāmām nerūsējoša materiāla durvīm;
   e) atbilstīgai ventilācijai un vajadzības gadījumā labai tvaika nosūkšanas sistēmai;
   f) piemērotam dabiskajam vai mākslīgajam apgaismojumam;
   g) atbilstošam skaitam aprīkojumam ar karsto un auksto krāna ūdeni vai līdz vajadzīgajai temperatūrai sajaukts ūdens roku mazgāšanai un dezinficēšanai. Darba telpās un tualetēs ūdens krāni nedrīkst būt darbināmi ar roku. Šajās vietās jābūt pieejamiem tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļiem un higiēniskiem roku žāvēšanas vai nosusināšanas līdzekļiem;
   h) iekārtām darba rīku, aparatūras un piederumu tīrīšanai;
3. Telpām, kur uzglabā izejvielas un produktus, uz ko attiecas šī direktīva, piemēro tos pašus nosacījumus, ko 2. punktā minētajām, izņemot:
   — dzesētavas, kur pietiek ar viegli tīrāmu un dezinficējamu grīdas segumu, kas ieklāts tā, lai veicinātu ūdens noteci,
   — saldētavas, kur pietiek ar viegli tīrāmu ūdens un puves izturīgu grīdas segumu,

   šajā gadījumā jābūt pieejamai pietiekami jaudīgai saldēšanas iekārtai, lai varētu uzglabāt izejvielas un produktus tajās temperatūrās, kuras nosaka šī direktīva.

   Ja ēkas ir celtas pirms 1983. gada 1. janvāra, koka sienas otrajā ievilkumā minētajās telpās nevar būt iemesls uzņēmuma apstiprinājuma atsaukšanai.

   Noliktavu ietilpībai jābūt pietiekamai, lai uzglabātu izmantojamās izejvielas un šajā direktīvā minētos produktus;
4. Aprīkojumam izejvielu un neiepakotu vai iesaiņotu pabeigtu produktu higiēniskai apstrādei un aizsardzībai iekraušanas un izkraušanas laikā;
5. Atbilstīgiem priekšdarbiem, lai nodrošinātu aizsardzību pret kaitēkļiem kā kukaiņiem, grauzējiem, putniem u.c.;
6. Tādiem instrumentiem un darbarīkiem kā izciršanas galdiem, konteineriem, lentes transportieriem, zāģiem un nažiem, kas nonāk tiešā saskarē ar izejvielām un produktiem, jābūt izgatavotiem no nerūsējoša materiāla, viegli tīrāmiem un dezinficējamiem;
7. Īpašām ūdensnecaurlaidīgām nerūsējošām tvertnēm ar vākiem un vāku stiprinājumiem, lai novērstu nepiederošu personu piekļūšanu šīm tvertnēm, kas paredzētas patēriņam nederīgu izejvielu vai produktu ievietošanai vai slēdzamai telpai šādiem nolūkiem, ja minēto izejvielu vai produktu daudzums ir pietiekami liels, lai tas būtu nepieciešams, vai ja tos nesavāc vai neiznīcina katra darba posma beigās. Ja šīs izejvielas vai produktus aizvāc, izmantojot cauruļvadus, pēdējiem jābūt būvētiem un uzstādītiem tā, lai novērstu jebkādu inficēšanas risku citām izejvielām un produktiem;
8. Atbilstīgam aprīkojumam aparatūras un darba piederumu tīrīšanai un dezinficēšanai;
9. Higiēnas prasībām atbilstošai kanalizācijas sistēmai;

▼B

10. Tikai dzeramā ūdens piegādei Padomes 1980. gada 15. jūlija Direktīvas 80/778/EEK par dzeramā ūdens kvalitāti ([1]) izpratnē. Tomēr izņēmuma gadījumos dzeramā ūdens standartiem neatbilstoša ūdens izmantošana pieļaujama tvaika ražošanai, ugunsdzēsības vajadzībām un dzesēšanas iekārtās ar noteikumu, ka piegādes cauruļvadu izvietojums nepieļauj iespēju šo ūdeni izmantot citiem mērķiem un ka nepastāv tieši vai netieši produktu inficēšanas draudi. Dzeramā ūdens standartiem neatbilstošā ūdens cauruļvadiem jābūt skaidri atšķiramiem no dzeramā ūdens piegādes caurulēm;

11. Atbilstošam skaitam ģērbtuvju ar gludām, ūdensdrošām mazgājamām sienām un grīdām, kā arī izlietņu un ūdensskalojuma tualešu. Pēdējās nedrīkst būt tieši savienotas ar darba telpām. Izlietnēm jābūt apgādātām ar visu nepieciešamo roku mazgāšanai un higiēniskiem roku žāvēšanas vai nosusināšanas līdzekļiem. Ūdens krāni nedrīkst būt darbināmi ar roku;

12. Ja pārstrādāto produktu daudzums nosaka vajadzību pēc biežām vai pastāvīgām pārbaudēm, atbilstoši apgādātai slēdzamai telpai, kas paredzēta vienīgi pārbaudes veicošās institūcijas lietošanai;

13. Telpai vai drošai vietai mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļu un līdzīgu vielu uzglabāšanai;

14. Telpai vai skapim tīrīšanas un uzkopšanas materiālu uzglabāšanai;

15. Atbilstīgām iekārtām transporta līdzekļu mazgāšanai un dezinficēšanai. Tomēr šādas iekārtas nav obligātas, ja ir spēkā prasība transporta līdzekļus mazgāt un dezinficēt iekārtās, ko oficiāli apstiprinājusi kompetentā iestāde.

II NODAĻA

Vispārīgi higiēnas nosacījumi

A. *Vispārīgi higiēnas nosacījumi attiecībā uz telpām, aparatūru un darba rīkiem.*

1. Izejvielu un produkcijas apstrādē izmantoto aparatūru un darba rīkus, grīdas, sienas un šķērssienas, griestu un jumta ieklājumus jāuztur apmierinošā tīrības un lietošanas kārtībā, lai tie nevarētu būt izejvielu vai produkcijas inficēšanās avots. Darba rīku tīrīšanā izmantojamā ūdens temperatūra nedrīkst būt zemāka par + 82 °C.

2. Dzīvniekiem ieeja uzņēmumā ir aizliegta. Uzņēmuma telpās jāveic sistemātiska grauzēju, kukaiņu un citu kaitēkļu iznīdēšana. Rodenticīdi, insekticīdi, dezinfektanti un citas iespējami toksiskas vielas jāglabā slēdzamās telpās vai skapjos, un šo vielu izmantošana nedrīkst pakļaut produktus jebkādam inficēšanas apdraudējumam.

3. Darba vietas, rīkus un iekārtas jāizmanto vienīgi apstiprinātu produktu veidu ražošanā. Tomēr ar kompetentās iestādes atļauju tos tai pašā vai citā laikā var izmantot citu pārtikas produktu ražošanā. Šis ierobežojums neattiecas uz izmantotajiem transporta līdzekļiem uzņēmuma teritorijā, kur neapstrādā izejvielas vai produktu, uz ko attiecas šī direktīva.

4. Dzeramais ūdens Direktīvas 80/778/EEK izpratnē jālieto visiem nolūkiem. Tomēr izņēmuma kārtā dzeramā ūdens standartiem neatbilstoša ūdens izmantošana pieļaujama tvaika ražošanai, ugunsdzēsības vajadzībām un dzesēšanas iekārtās ar noteikumu, ka piegādes cauruļvadu izvietojums nepieļauj iespēju šo ūdeni izmantot citiem mērķiem un ka nepastāv izejvielu un produkcijas inficēšanas draudi.

5. Mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļus un līdzīgas vielas jāapstiprina kompetentajai iestādei un tos jālieto tā, lai tie neietekmētu kaitīgi mehānismus, iekārtas, izejvielas un produkciju.

   Pēc šo darba rīku un aparatūras lietošanas tie rūpīgi jānoskalo dzeramajā ūdenī. Līdzekļi to apkopei un tīrīšanai jāuzglabā I nodaļas 14) punktā minētajā telpā.

6. Izejvielām un produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, paredzēto darba telpu un noliktavu grīdu izkaisīšana ar zāģu skaidām vai kādu līdzīgu materiālu ir aizliegta.

B. *Vispārīgi higiēnas nosacījumi attiecībā uz personālu.*

1. No personāla tiek prasīta visstingrāko higiēnas prasību ievērošana. Jo īpaši:

   a) personālam jāvalkā piemērotas tīras darba drēbes un galvassega, kas pilnībā apslēpj matus. Šī prasība jo īpaši attiecas uz personām, kas strādā ar neiesaiņotām izejvielām vai produktiem;

([1]) OV L 229, 30.8.1980., 11. lpp.

▼B

b) personālam, kas uzdots apstrādāt un sagatavot izejvielas un produktus, jāmazgā rokas vismaz ikreiz pirms darba atsākšanas un/vai ja noticis piesārņojums; roku savainojumiem jāuzliek ūdensnecaurlaidīgi pārsēji;

c) telpās, kur apstrādā vai uzglabā izejvielas vai produktus, aizliegts smēķēt, spļaudīties, ēst un dzert.

2. Darba devējs veic visus vajadzīgos pasākumus, lai nepieļautu personām, kas var inficēt izejvielas vai produktus, tos apstrādāt, ja vien ir pierādāms, ka minētas personas var strādāt neinficējot.

Stājoties darbā, jebkurai personai, kuras darbs ir saistīts ar izejvielām un produktiem, jāuzrāda ārsta apliecība, kas apstiprina, ka nav medicīnisku šķēršļu, kādēļ persona nevarētu strādāt šo darbu. Šo personu medicīnisko uzraudzību nosaka attiecīgajā dalībvalstī spēkā esošie tiesību akti vai trešo valstu gadījumā īpašas garantijas, kas nosakāmas 20. pantā noteiktajā kārtībā.

▼B

B PIELIKUMS

ĪPAŠIE NOSACĪJUMI ATTIECĪBĀ UZ GAĻAS PRODUKTIEM

I NODAĻA

Īpašie nosacījumi gaļas produktu ražošanas uzņēmumu apstiprināšanai

1. Papildus A pielikuma I nodaļas vispārīgajām prasībām, uzņēmumos, kas ražo, pārstrādā un iesaiņo gaļas produktus, jābūt vismaz:

   a) piemērotām telpām, kas ir pietiekami plašas, lai atsevišķi uzglabātu:

      i) atdzesētas izejvielas;

      ii) gaļas produktus istabas temperatūrā vai vajadzības gadījumā atkarībā no produktu īpašībām atdzesētus vai saldētus;

      ar noteikumu, ka neiesaiņotas izejvielas, gaļas produktus un citus dzīvnieku izcelsmes produktus uzglabā šķirti no iesaiņotām izejvielām un produktiem;

   b) vienai vai vairākām piemērotām telpām, kas ir pietiekami plašas gaļas produktu ražošanai un iesaiņošanai. Ja šīs darbības ietilpst vienā ražošanas ciklā, kas atbilst šīs direktīvas prasībām, un garantē izejvielu un produkcijas atbilstību veselības noteikumiem un ja ražošanas telpas plānojums un izmērs to ļauj, minētās darbības var veikt vienā un tai pašā telpā;

   c) telpai vai drošai vietai noteiktu gaļas produktu sastāvdaļu kā pārtikas piedevu uzglabāšanai;

   d) telpai gatavās produkcijas iepakošanai, ja vien ir izpildīti V nodaļas 3. punkta nosacījumi attiecībā uz iesaiņošanu, un nosūtīšanai;

   e) telpai iesaiņošanas materiālu un iesaiņojuma uzglabāšanai;

   f) telpai aparatūras un tādu darba rīku kā āķu un tvertņu tīrīšanai.

2. Atkarībā no ražojamās produkcijas veida uzņēmumā jābūt:

   a) telpai vai, ja nepastāv inficēšanas draudi, platībai, kurā izsaiņo izejvielas;

   b) telpai vai, ja nepastāv inficēšanas draudi, platībai, kurā izejvielas atkausē;

   c) gaļas izciršanas telpai;

   d) telpai vai aparatūrai žāvēšanai vai nogatavināšanai;

   e) kūpinātavai vai kūpināšanas iekārtām;

   f) telpai izejvielu, jo īpaši dabisko zarnu, atsāļošanai, mērcēšanai un līdzīgai apstrādei, ja tā nav tikusi veikta uzņēmumā, kas izejvielas piegādājis;

   g) iepriekšējas attīrīšanas telpai izejvielām, ja tās vajadzīgas gaļas produktu ražošanai;

   h) istaba sālīšanai, ja vajadzīgs, ar gaisa kondicionēšanas iekārtu, lai uzturētu II nodaļas 4. punktā paredzēto temperatūru;

   i) vajadzības gadījumā iepriekšējas attīrīšanas telpai gaļas produktiem, kurus paredzēts griezt gabalos vai šķēlēs un fasēt;

   j) telpai vajadzības gadījumā ar gaisa kondicionēšanas aprīkojumu gaļas produktu, kas paredzēti pārdošanai fasētā veidā, griešanai šķēlēs, gabalos un iesaiņošanai;

   k) īpašām telpām, kas paredzētas C pielikumā, ja tajā minētos produktus ražo šajā nodaļā minētajos uzņēmumos;

   l) ja 1. punkta b) apakšpunkta nosacījumi ir izpildīti, ar kompetentās iestādes piekrišanu var nolemt dažas no minētajām darbībām veikt vienā un tajā pašā telpā.

      Ja 1. punkta b) apakšpunktā minētie nosacījumi nav izpildīti, darbības, kas var apdraudēt veselību gadījumos, kas saistīti ar noteiktu produktu vienlaicīgu ražošanu un termisko apstrādi ar lielu siltuma patēriņu, jāveic atsevišķā telpā.

II NODAĻA

Īpaši higiēnas apstākļi gaļas produktu ražošanas uzņēmumos

1. Telpām, ko izmanto tādu pārtikas produktu, kas nav gaļa vai gaļas produkti, kas veido gaļas produktu sastāvdaļu, uzglabāšanai vai apstrādei, jāpiemēro šīs direktīvas paredzētie vispārīgie higiēnas nosacījumi.

▼B

2. Izejvielas un gaļas produktu citas sastāvdaļas, kā arī paši gaļas produkti un dzīvnieku izcelsmes produkti un to tvertnes nedrīkst nonākt tiešā saskarē ar zemi vai grīdu, un tie jāapstrādā apstākļos, kas izslēdz jebkādu to inficēšanas iespēju. Jārūpējas, lai nebūtu nekādas saskares starp izejvielām un gatavo produkciju.

3. Koka izmantošana ir atļauta telpās, kurās gaļas produktus kūpina, konservē, nogatavina, marinē, uzglabā vai nosūta, ja tas ir būtiski svarīgi no tehnoloģiskā viedokļa un ar noteikumu, ka nepastāv apdraudējums produktus inficēt. Koka paliktņus minētajās telpās var ievest tikai un vienīgi iesaiņotas gaļas vai gaļas produktu pārvadāšanas nolūkā. Turklāt šķiņķu un desu žāvēšanai kompetentā iestāde var atļaut izmantot galvanizētos metālus ar noteikumu, ka tie nav korozijas skarti un nenonāk tiešā saskarē ar gaļas produktiem.

4. Temperatūrai telpās vai telpu daļās, kur tiek veikts darbs ar gaļu, malto gaļu kā izejvielu, gaļas produktiem un gaļas izstrādājumiem, jānodrošina higiēniski ražošanas apstākļi. Vajadzības gadījumā šajās telpās vai telpu daļās jāierīko gaisa kondicionēšanas iekārtas.

   Produktu griežot gabalos vai šķēlēs un konservējot, temperatūrai ietīšanas un konservēšanas telpās jābūt ne augstākai par + 12 °C, izņemot 9. pantā minēto uzņēmumu gadījumā.

   Tomēr arī citu uzņēmumu gadījumā kompetentā iestāde var pieļaut atkāpes no šīs prasības, ja tā uzskata šādu atkāpi par pamatotu gaļas produkta ražošanā izmantotās tehnoloģijas dēļ.

III NODAĻA

Nosacījumi attiecībā uz gaļas produktu ražošanā izmantojamām izejvielām

1. Gaļas produktu ražošanā izmantojamai gaļai:

   — jābūt no uzņēmuma, kas apstiprināts saskaņā ar 2. panta d) punktā minētajām direktīvām, un jābūt pārvadātai apmierinošos higiēnas apstākļos saskaņā ar minētajām direktīvām,

   — laikā starp gaļas piegādi pārstrādes uzņēmumā un tās pārstrādes sākumu jāuzglabā saskaņā ar 2. panta d) punktā minēto direktīvu prasībām.

   Tomēr līdz 1995. gada 31. decembrim gaļu, kas ir no uzņēmumiem, kam piešķirtas atkāpes saskaņā ar Direktīvu 91/498/EEK, drīkst uzglabāt apstiprinātos uzņēmumos. Līdz šim datumam, gaļu, kas neatbilst 2. panta d) punktā minēto direktīvu nosacījumiem, apstiprinātos uzņēmumos drīkst uzglabāt vienīgi atsevišķi; to nedrīkst lietot vienā laikā vai vietā ar gaļu, kas atbilst šiem nosacījumiem. Gaļas produktiem, kas ražoti no šādas gaļas, jābūt zīmogotiem ar attiecīgās valsts veselības marķējumu.

2. Maltajai gaļai un gaļas izstrādājumiem, ja vien tie nav ražoti I nodaļas 1. punkta b) apakšpunktā minētajā ražošanas telpā:

   — jānāk no uzņēmuma, kas apstiprināts saskaņā ar Direktīvu 88/657/EEK, un jābūt pārvadātiem apmierinošos higiēnas apstākļos saskaņā ar minēto direktīvu,

   — laikā starp to piegādi pārstrādes uzņēmumā un pārstrādes sākumu jāuzglabā saskaņā ar Direktīvas 88/657/EEK prasībām.

3. Zvejniecības produktu pievienošana gaļas produktiem ir atļauta, ja šie produkti atbilst Direktīvas 91/493/EEK prasībām.

IV NODAĻA

Ražošanas uzraudzība

1. Uzņēmumus uzrauga kompetenta iestāde, kas nodrošina atbilstību šīs direktīvas prasībām un jo īpaši:

   a) pārbauda:

      i) telpu un aparatūras tīrību un personāla higiēnu;

      ii) paša uzņēmuma saskaņā ar 7. pantu veikto pārbaužu efektivitāti, īpaši pārbaudot to rezultātus un ņemot paraugus;

      iii) dzīvnieku izcelsmes produktu mikrobioloģisko un higiēnas stāvokli;

      iv) gaļas produktu apstrādes efektivitāti;

      v) hermētiski noslēgtās tvertnes, ņemot paraugus izlases veidā;

▼B

vi) attiecīgo gaļas produktu veselības marķēšanu un produktu, kas atzīst par nederīgu patēriņam cilvēku pārtikā, identifikāciju un norādi, kas ar tiem tiek darīts;

vii) produktu uzglabāšanas un pārvadāšanas apstākļus;

b) ņem jebkādus paraugus, kas vajadzīgi laboratorijas pārbaužu veikšanai;

c) veic jebkādas citas pārbaudes, kuras uzskata par vajadzīgām, lai nodrošinātu atbilstību šīs direktīvas nosacījumiem;

d) nosaka, vai gaļas produkti ražoti no gaļas, kam pievienoti citi pārtikas produkti, piedevas vai garšvielas, nododot to attiecīgai pārbaudei un nosakot, vai attiecīgais produkts atbilst ražotāja noteiktajiem ražošanas kritērijiem un jo īpaši vai produkta sastāvs patiesi atbilst uz tā etiķetes sniegtajai informācijai, it sevišķi ja izmantots V nodaļas 4. punktā minētais tirdzniecības apraksts.

2. Kompetentajai iestādei jebkurā laikā jābūt iespējai brīvi piekļūt saldētavām un visām darba telpām, lai pārbaudītu, vai šos nosacījumus strikti ievēro.

V NODAĻA

Ietīšana, iesaiņošana un marķēšana

1. Ietīšanai, iesaiņošanai un marķēšanai jānotiek apmierinošos higiēnas apstākļos īpaši šim nolūkam paredzētās telpās.

   Neierobežojot Padomes 1988. gada 21. decembra Direktīvu 89/109/EEK par dalībvalstu likumu tuvināšanu attiecībā uz materiāliem un priekšmetiem, kas paredzēti nonākt tiešā saskarē ar pārtikas produktiem [1], ietīšanai un iepakošanai jāatbilst visām higiēnas normām un materiāliem jābūt pietiekami izturīgiem, lai efektīvi aizsargātu pārtikas produktus.

2. Gaļas produktu ietīšanas un iesaiņošanas materiālus nevar izmantoti otrreiz, izņemot noteiktus īpašus iesaiņojuma veidus, kā keramiku un stikla vai plastmasas traukus, kurus pēc to rūpīgas iztīrīšanas un dezinfekcijas drīkst lietot atkārtoti.

3. Gaļas produktu ražošanu un to iesaiņošanu var veikt vienā un tajā pašā telpā, ja to veic saskaņā ar 2. punktu vai šādiem nosacījumiem:

   a) telpai jābūt pietiekoši plašai un apgādātai tā, lai būtu nodrošināta darba atbilstība higiēnas prasībām;

   b) iepakojuma un iesaiņojuma materiāli tūlīt pēc saražošanas jāievieto aizzīmogotā aizsargiesaiņojumā; šis iesaiņojums jāaizsargā no bojājumiem pārvadājot uz gaļas pārstrādes uzņēmumu un vēlāk jāuzglabā higiēniskos apstākļos īpaši šim nolūkam paredzētā telpā;

   c) telpā, kur uzglabā iesaiņošanas materiālus, nedrīkst būt putekļi, kaitēkļi un gaisa apmaiņa ar telpām, kurās atrodas vielas, kas var inficēt gaļu, malto gaļu, gaļas izstrādājumus vai gaļas produktus. Iesaiņošanas materiālus nedrīkst novietot tieši uz grīdas;

   d) iepakojuma komplektēšana jāveic higiēniskos apstākļos pirms ienešanas telpā. Iesaiņošanas materiālu automātiskas komplektēšanas gadījumā var pieļaut atkāpi no šīs prasības ar noteikumu, ka nav nekāda gaļas produktu inficēšanas riska;

   e) iepakojums jānogādā ražošanas telpās higiēniskos apstākļos un bez kavēšanās jāizlieto. To nedrīkst darīt personāls, kas strādā ar neiesaiņotu gaļu, malto gaļu, gaļas izstrādājumiem vai gaļas produktiem;

   f) tūlīt pēc iesaiņošanas, gaļas produkti jāievieto šim nolūkam paredzētās noliktavās.

4. Papildus prasībām, ko nosaka Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīva 79/112/EEK par dalībvalstu likumu tuvināšanu attiecībā uz gala patērētājam pārdodamo pārtikas produktu marķēšana, noformēšanu un reklamēšanu [2], redzamā vietā un skaidri salasāmi uz gaļas produktu iesaiņojuma vai etiķetes jābūt noradītai šādai informācijai [3]:

   — no kāda dzīvnieka gaļas produkts ražots, ja tas nav skaidrs no tirdzniecības apraksta vai produkta sastāvdaļu saraksta saskaņā ar Direktīvu 79/112/EEK,

---

[1] OV L 40, 11.2.1989., 38. lpp.
[2] OV L 33, 8.2.1979., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 89/395/EEK (OV L 186, 30.6.1989., 17. lpp.).
[3] Šai informācijai jābūt pievienotai gaļas produktiem, līdz tie sasniedz gala patērētāju, izņemot trešajā ievilkumā minēto gadījumu.

▼B

— atsaucei, kas ļauj noteikt produktu daudzumu, kas ražoti līdzīgos tehnoloģiskos apstākļos un kam iespējams ir tāda pati ietekme uz veselību,

— ražošanas datumam uz iesaiņojumiem, kas nav paredzēti pārdošanai gala patērētājam,

— tirdzniecības aprakstam ar atsauci uz valsts standartu vai tiesību aktu ([1]), kas to apstiprina,

— ja dalībvalsts likumdošana atļauj proteīnu vai cietes pievienošanu — atbilstošu atsauci saistībā ar tādu tirdzniecības aprakstu, kas nav apstiprināts saskaņā ar 21. pantu.

VI NODAĻA

Veselības marķējums

1. Gaļas produktiem jābūt zīmogotiem ar veselības marķējumu. Apzīmogošana jāveic ražošanas gaitā vai tūliņ pēc tās uzņēmumā vai ietīšanas centrā viegli saredzamā vietā. Zīmoga nospiedumam jābūt skaidri izlasāmam, neizdzēšamam un teksta zīmēm viegli atšķiramām. Ar veselības marķējumu var zīmogot produktu vai tā iesaiņojumu, ja produkts ir atsevišķā iesaiņojumā, vai etiķeti, kas piestiprināta šim iesaiņojumam saskaņā ar 4. punkta b) apakšpunktu. Tomēr, ja produkts ir iesaiņots un iepakots atsevišķi, pietiek, ja veselības marķējumu uzliek uz iesaiņojuma.

2. Ja gaļas produktus, kas zīmogoti saskaņā ar 1. punktu, ievieto vēl vienā iepakojumā, tad zīmogam jābūt arī uz šī ārējā iepakojuma.

3. Atkāpjoties no 1. un 2. punkta, tādu gaļas produktu sūtījumu veselības marķēšana, kas sasaiņoti uz platformām un ir paredzēti tālākai pārstrādei vai iepakošanai apstiprinātā uzņēmumā, nav vajadzīga ar noteikumu, ka:

— minēto gaļas produktu sūtījumu ārējais iesaiņojumam uz virsmas ir veselības marķējums saskaņā ar 4. punkta a) apakšpunktu,

— uzņēmumā, kas ir kravas saņēmējs, saskaņā ar šo punktu saņemto gaļas produktu daudzumus, veidus un piegādātājus uzskaita atsevišķā reģistrā,

— gaļas produktu galamērķis un paredzētais to izmantošanas veids ir skaidri norādīts uz sūtījuma ārējā iesaiņojuma virsmas, ja vien ārējais iesaiņojums nav caurspīdīgs.

Tomēr ja iesaiņotu produktu sūtījuma ārējais iesaiņojums ir caurspīdīgs, veselības ekspertīzes zīmogs uz ārējā iesaiņojuma nav vajadzīgs, ja vien caur to skaidri redzams veselības ekspertīzes zīmogs uz iesaiņotajiem produktiem.

4. a) Veselības marķējumam ovālā ietvarā jāsniedz šāda informācija:

i) vai nu:

— augšējā rindā: kravas sūtītājas valsts kods ar lielajiem burtiem, t.i.:

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK, kam seko uzņēmuma apstiprinājuma numurs, vai saskaņā ar 17. panta otro ievilkumu pieņemtiem noteikumiem ietīšanas centra apstiprinājuma numurs, kuram vajadzības gadījumā pievienots koda numurs, kas norāda, attiecībā uz kādiem produktu veidiem uzņēmums ir apstiprināts,

— apakšējā rindā: viens no šādiem burtu savienojumiem: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

ii) vai:

— augšējā rindā: kravas sūtītājas valsts nosaukums ar lielajiem burtiem,

— vidū: uzņēmuma apstiprinājuma numurs vai saskaņā ar 17. panta otro ievilkumu pieņemtiem noteikumiem pārfasēšanas centra apstiprinājuma numurs, kam vajadzības gadījumā pievienots koda numurs, kas norāda, attiecībā uz kādiem produktu veidiem uzņēmums ir apstiprināts,

— apakšējā rindā: viens no šādiem burtu savienojumiem: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

([1]) Vārdu salikums "valsts standarts vai tiesību akts" ietver:
a) produkta ražošanas vai gatavošanas nosacījumus, ko atļauj valsts likumi;
b) konkrētus valsts likumos paredzētus noteikumus, kas uzliek īpašus ierobežojumus konkrētu produktu ražošanas vai gatavošanas nosacījumiem;
c) visus tirdzniecības aprakstus, kurus ierobežojošu valsts standartu trūkuma dēļ atļauj dalībvalsts likumi vai kas atļauti dalībvalstī, kur šis apraksts pārbaudīts praktiski."

▼B

b) veselības marķējums var būt atrodams uz paša produkta vai uz tā iesaiņojuma kā tintes zīmogs vai degzīme, uzdrukāts uz etiķetes vai uzspiests uz tās. Ja zīmogs ir uzspiests uz iesaiņojuma, tā nospiedums jāiznīcina, atverot iesaiņojumu. Zīmoga nospieduma neiznīcināšana pieļaujama vienīgi tad, ja atvēršanas laikā tiek iznīcināts pats iesaiņojums. Hermētiski iesaiņotu produktu gadījumā veselības marķējumu liek uz iesaiņojuma — kārbas vāka vai uz pašas kārbas;

c) veselības marķējums var būt arī no izturīga materiāla gatavota, nenoņemama diskveida plāksne, kas atbilst visām higiēnas prasībām un uz kuras ir a) apakšpunktā noteiktā informācija.

VII NODAĻA

Uzglabāšana un pārvadāšana

1. Gaļas produkti jāuzglabā B pielikuma I nodaļas 1. punkta a) apakšpunktā paredzētajās telpās.

   Tomēr gaļas produktus, kurus var uzglabāt istabas temperatūrā, drīkst uzglabāt stabilas konstrukcijas noliktavās, kas ir viegli tīrāmas un dezinficējamas un ko ir apstiprinājusi kompetentā iestāde.

2. Gaļas produkti, kam saskaņā ar 7. panta 2. punktu norādītas noteiktas uzglabāšanas temperatūras, jāuzglabā šajās temperatūrās.

3. Gaļas produktu nosūtīšana jāveic tā, lai pārvadāšanas laikā tie būtu pasargāti no jebkā, kas varētu tos inficēt vai savādāk kaitīgi ietekmēt. Šim nolūkam jāņem vērā ceļojuma ilgums, pārvadāšanā izmantotie transporta līdzekļi un laika apstākļi.

4. Ja tas nepieciešams produkta dēļ, gaļas produkti jāpārvadā transporta līdzekļos, kas aprīkoti tā, lai pārvadāšanas laikā varētu nodrošināt vajadzīgo temperatūru un lai netiktu pārsniegtas saskaņā ar 7. panta 2. punktu noteiktās temperatūras.

VIII NODAĻA

Īpaši nosacījumi attiecībā uz pasterizētiem vai sterilizētiem produktiem hermētiski noslēgtā iesaiņojumā

A. Papildus A pielikumā minētiem nosacījumiem uzņēmumā, kas ražo pasterizētus vai sterilizētus produktus hermētiski noslēgtos iesaiņojumos:

   1. Jābūt:

      a) ierīcei tukšo kārbu higiēniskai nogādāšanai darba telpā;

      b) iekārta kārbu pilnīgai iztīrīšanai pirms to piepildīšanas;

      c) iekārtai kārbu mazgāšanai dzeramajā ūdenī, kas ir pietiekoši karsts, lai nomazgātu taukus, pēc to hermētiskas aizvākošanas un pirms sterilizēšanas;

      d) piemērotai telpai, platībai vai iekārtai kārbu atdzesēšanai un žāvēšanai pēc to termiskās apstrādes;

      e) aprīkojumam hermētiski iesaiņotu gaļas produktu paraugu inkubācijai;

      f) piemērotam aprīkojumam, lai pārbaudītu, vai kārbas ir hermētiski noslēgtas un nav bojātas;

   2. Jānodrošina, ka:

      a) hermētiski aiztaisītos konteinerus izņem no termiskās apstrādes iekārtām pietiekoši augstā temperatūrā, lai nodrošinātu strauju mitruma iztvaikošanu, un netiek aiztikti ar rokām, līdz tie ir pilnīgi sausi;

      b) kārbas, kurās konstatē gāzi, nosūta uz tālāku pārbaudi;

      c) termiskās apstrādes iekārtu termometrus salīdzina ar kalibrētiem termometriem;

      d) kārbas:

         — izbrāķē, ja tās ir bojātas vai nekvalitatīvas,

         — izbrāķē vai mazgā, ja tās ir netīras, un konservu kārbu gadījumā tūliņ pirms to piepildīšanas pilnīgi iztīra, izmantojot 1. punkta b) apakšpunktā minēto iekārtu kārbu tīrīšanai. Aizliegts šim nolūkam izmantot stāvošu ūdeni,

         — vajadzības gadījumā pēc tīrīšanas un pirms piepildīšanas pietiekoši ilgi žāvē,

▼B

— vajadzības gadījumā mazgā dzeramajā ūdenī, kas ir pietiekami karsts, lai nomazgātu taukus, pēc kārbu hermētiskas aizvākošanas un pirms sterilizēšanas, izmantojot 1. punkta c) apakšpunktā minēto iekārtu,

— pēc termiskās apstrādes dzesē ūdenī, kas atbilst B daļas piektā ievilkuma prasībām,

— pirms un pēc termiskās apstrādes kārbas apstrādā tā, lai izvairītos no jebkādu bojājumu nodarīšanas vai inficēšanas.

B. Uzņēmuma, kas ražo gaļas produktus hermētiski noslēgtā iesaiņojumā, īpašniekam vai pārvaldniekam jāpārliecinās arī, šim nolūkam ņemot paraugus, ka:

— gaļas produktus, kas paredzēti uzglabāšanai istabas temperatūrā, pakļauj tādai apstrādei, kuras rezultātā Fc vērtība ir vienāda vai lielāka par 3,00, ja vien šāda pat produkta stabilitāte nav sasniegta konservējot, vai ka produktu apstrādā termiski, kas ir vismaz līdzvērtīga pasterizācijai un kuras raksturlielumus apstiprina kompetentā iestāde,

— tukšās kārbas atbilst ražošanas standartiem,

— iepriekš noteiktos laika intervālos ik dienu veic saražoto produktu pārbaudes, lai nodrošinātu iesaiņojuma kvalitāti. Lai to veiktu jābūt pieejamām piemērotām iekārtām aizvākoto kārbu perpendikulāro šuvju savienojuma vietu pārbaudei,

— veic vajadzīgās pārbaudes, jo īpaši izmantojot kontrolmarķierus, lai nodrošinātu, ka iesaiņojumi ir bijuši pakļauti atbilstošai termiskai apstrādei,

— veic vajadzīgās pārbaudes, lai nodrošinātu, ka dzesēšanas ūdeņu sastāvā pēc to lietošanas ir hlora atlikums. Tomēr dalībvalstis var pieļaut atkāpi no šīs prasības, ja ūdens atbilst Direktīvas 80/778/EEK prasībām,

— gaļas produktus hermētiski noslēgtā iesaiņojumā, kas bijuši pakļauti termiskai apstrādei, pārbauda ar septiņu dienu inkubācijas pārbaudi 37 °C temperatūrā vai ar desmit dienu inkubācijas pārbaudi 35 °C temperatūrā,

— pasterizēti produkti hermētiski noslēgtā iesaiņojumā atbilst kompetentās iestādes atzītiem kritērijiem.

C. Kompetentā iestāde var apstiprināt noteiktu vielu pievienošanu sterilizācijas katlos izmantojamam ūdenim, lai novērstu kārbu koroziju un mīkstinātu un dezinficētu ūdeni. Šo vielu sarakstu sastāda saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību.

Kompetentā iestāde var atļaut pielietot atkārtoti izmantotu ūdeni termiski apstrādāto kārbu dzesēšanai. Šim ūdenim jābūt attīrītam un tam jābūt vai nu hlorētam, vai attīrītam ar kādu citu paņēmienu, kas apstiprināts saskaņā ar 20. pantā noteikto kārtību. Šādas apstrādes mērķis ir panākt, lai atkārtoti izmantojamais ūdens atbilstu Direktīvas 80/778/EEK I pielikuma E daļā noteiktajām prasībām tā, lai tas nevarētu inficēt produktus un neradītu draudus cilvēka veselībai.

Atkārtoti izmantojamais ūdens riņķo noslēgtā lokā un tādejādi nevar tikt izmantots citiem nolūkiem.

Ja nav inficēšanas draudu, tad kārbu dzesēšanā izmantoto ūdeni un ūdeni no sterilizācijas katliem darba beigās var izlietot grīdu mazgāšanai.

IX NODAĻA

Īpaši nosacījumi attiecībā uz iepriekš sagatavotiem ēdieniem, kā pamatā ir gaļa

Papildus A pielikuma un šī pielikuma I, II un III nodaļas vispārīgajām prasībām:

1. Uzņēmumos, kas ražo iepriekš sagatavotus ēdienus, jābūt atsevišķai telpai iepriekš sagatavoto ēdienu pagatavošanai un iesaiņošanai; šāda telpa nav nepieciešama, ja gaļas produktus un gaļu apstrādā dažādos laikos ar nosacījumu, ka šīm darbībām izmantotās telpas tīra un dezinficē katrreiz pirms cita veida produkta apstrādes uzsākšanas;

2. a) iepriekš sagatavotā ēdiena sastāvā ietilpstošo gaļas produktu tiklīdz tas ir pagatavots:

i) vai nu nekavējoties samaisa ar citām sastāvdaļām; šajā gadījumā laikam, kad produkta temperatūra ir no 10 °C līdz 63 °C, jābūt iespējami īsākam;

ii) vai jāatdzesē līdz 10 °C vai zemākai temperatūrai pirms produktu samaisa ar citām sastāvdaļām;

▼B

b) gaļas produktu un iepriekš sagatavoto ēdienu jāatdzesē līdz + 10 °C vai zemākai iekšējai temperatūrai ne ilgāk kā divu stundu laikā pēc tā pagatavošanas beigām un līdz uzglabāšanas temperatūrai — cik drīz vien iespējams. Tomēr kompetentā iestāde uzņēmumam var apstiprināt atkāpes no prasības par atdzesēšanu divu stundu laikā, ja ar izmantoto ražošanas tehnoloģiju saistītu iemeslu dēļ pamatoti ir vajadzīgs ilgāks laika posms un ar noteikumu, ka garantē produkta drošību;

c) iepriekš sagatavotais ēdiens vajadzības gadījumā jāsasaldē vai ātri jāsasaldē tūliņ pēc tā atdzesēšanas.

3. Iepriekš sagatavotu ēdienu marķēšanai jāatbilst Direktīvas 79/112/EEK prasībām. Produkta sastāvdaļu saraksts saskaņā ar šo direktīvu ietver norādi uz dzīvnieka sugu.

Papildus jau precizētajai informācijai, uz iepriekš sagatavota ēdiena iesaiņojuma ārējās virsmas ļoti skaidri norādāms produkta ražošanas datums.

4. Dažādu īpašnieka vai pārvaldnieka veicamo pārbaužu rezultāti jāsaglabā, lai tos varētu uzrādīt pēc jebkāda kompetentās iestādes pieprasījuma vismaz kompetentās iestādes noteikto minimālo laika periodu, ņemot vērā attiecīgā produkta ilgderīgumu.

▼B

C PIELIKUMS

ĪPAŠI HIGIĒNAS STANDARTI ATTIECĪBĀ UZ CITU DZĪVNIEKU IZCELSMES PRODUKTU RAŽOŠANU

I NODAĻA

Vispārīgie nosacījumi

Telpas var izmantot tādu produktu, kas nav paredzēti patēriņam cilvēka uzturā, ražošanai tikai ar šādiem nosacījumiem:

a) lietošanai pārtikā nederīgas izejvielas jāuzglabā pilnīgi atsevišķā telpā vai atsevišķā pieņemšanas punktā;

b) tās jāpārstrādā atsevišķās telpās, izmantojot atsevišķas iekārtas un aparatūru, izņemot, ja pārstrāde notiek pilnīgi slēgtā sistēmā, ko lieto vienīgi šim mērķim;

c) no šīm izejvielām iegūtie galaprodukti jāuzglabā atsevišķā telpā vai atsevišķās tvertnēs, kas ir atbilstoši marķētas, un tie nedrīkst nonākt cilvēku uzturā.

II NODAĻA

Īpaši nosacījumi attiecībā uz kausētiem dzīvnieku taukiem, grībām un blakusproduktiem

Papildus A pielikuma nosacījumiem ir spēkā šādi nosacījumi:

A. *Standarti uzņēmumiem, kas savāc un pārstrādā izejvielas.*

1. Centriem, kuros izejvielas savāc un nogādā tālāk uz pārstrādes uzņēmumiem, jābūt aprīkotiem ar saldētavu, kurā izejvielas uzglabā 7 °C vai zemākā temperatūrā, ja vien izejvielas nesavāc un nepārkausē B daļas 3. punkta b) un c) apakšpunktā noteiktajā laikā.

2. Pārstrādes uzņēmumā jābūt vismaz:

   a) saldētavai, ja vien izejvielas netiek savāktas un pārkausētas B daļas 3. punkta b) apakšpunktā noteiktajā laikā;

   b) telpai vai vietai izejvielu pieņemšanai;

   c) iekārtai, kas atvieglo izejvielu vizuālo pārbaudi;

   d) vajadzības gadījumā iekārtai izejvielu smalcināšanai;

   e) iekārtai izejvielu kausēšanai, izmantojot termisko apstrādi, spiedienu vai citu piemērotu metodi;

   f) rezervuāriem vai tvertnēm, kuros taukus var uzglabāt šķidrā veidā;

   g) aparātam tauku plastifikācijai vai kristalizēšanai, lai atvieglotu to sagatavošanu pārdošanai un iesaiņošanai, ja vien uzņēmums nepiegādā vienīgi šķidrus kausētus dzīvnieku taukus;

   h) produkcijas nosūtīšanas telpai, ja vien uzņēmums nepiegādā kausētus dzīvnieku taukus vienīgi cisternās;

   i) ūdensnecaurlaidīgām tvertnēm patēriņam cilvēka uzturā nederīgu izejvielu aizvākšanai;

   j) vajadzības gadījumā piemērotai aparatūrai tādu produktu sagatavošanai, kas sastāv no kausētiem taukiem, kas sajaukti ar citiem pārtikas produktiem un/vai garšvielām;

   k) ja grības paredzētas lietošanai pārtikā, piemērotām iekārtām, kas nodrošina higiēnisku grību savākšanu, iepakošanu un uzglabāšanu saskaņā ar B daļas 9. punktā noteiktiem nosacījumiem.

B. *Papildus higiēnas prasības attiecībā uz kausētu dzīvnieku tauku, grību un blakusproduktu ražošanu.*

1. Izejvielām jānāk no dzīvniekiem, kas pēc *ante* un *post mortem* pārbaudes atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā.

2. Izejvielām jāsastāv no taukaudiem vai kauliem, kas atzīti par patēriņam derīgiem un kuros ir pietiekami maz asiņu un piejaukumu. Tām nedrīkst būt bojāšanās pazīmju un tām jābūt iegūtām higiēniskos apstākļos.

▼B

3. a) Kausētu dzīvnieku tauku ražošanā izmanto tikai tos taukaudus vai kaulus, kas savākti lopkautuvēs, izciršanas uzņēmumos vai gaļas pārstrādes uzņēmumos. Izejvielas līdz to pārkausēšanai pārvadā un uzglabā higiēniskos apstākļos un nodrošinot 7 °C vai zemāku iekšējo temperatūru;

   b) atkāpjoties no a) apakšpunkta, izejvielas var uzglabāt un pārvadāt neatdzesētas ar noteikumu, ka tās izkausē divpadsmit stundu laikā pēc to iegūšanas dienas;

   c) atkāpjoties no a) apakšpunkta, izejvielas, kas savāktas mazumtirdzniecības veikalos vai tirdzniecības vietām piegulošās telpās, kurās notiek gaļas vai putnu gaļas izciršana vai uzglabāšana, ja tās vienīgais mērķis ir šo produktu tieša piegāde gala patērētājam, var izmantot kausētu dzīvnieku tauku ražošanā ar noteikumu, ka šīs izejvielas ir apmierinošā higiēniskā stāvoklī un pienācīgi iesaiņotas. Ja izejvielas savāc katru dienu, jāievēro a) un b) apakšpunktā noteiktās prasības attiecībā uz temperatūrām. Ja izejvielas nesavāc katru dienu, tad pēc savākšanas tās tūliņ jāsasaldē.

4. Transporta līdzekļiem un tvertnēm izejvielu savākšanai un pārvadāšanai jābūt ar gludām iekšējām virsmām, kas ir viegli mazgājamas, tīrāmas un dezinficējamas, un transporta līdzekļiem jābūt atbilstīgi pārsegtiem. Transporta līdzekļiem atdzesētu izejvielu pārvadāšanai jābūt tā konstruētiem, lai visā pārvadāšanas laikā kravu varētu uzturēt vajadzīgajā temperatūrā.

5. Pirms tauku kausēšanas pārbauda, vai izejvielās nav izejvielas, kas nav derīga patēriņam cilvēku pārtikā, vai svešķermeņu. Ja tādus atrod, tos aizvāc.

6. Izejvielas kausē, tās apstrādājot termiski, ar tvaiku vai izmantojot kādu citu piemērotu metodi, kam seko tauku atdalīšana pārlejot, centrifugējot, filtrējot vai izmantojot citu piemērotu metodi. Aizliegts izmantot šķīdinātājus.

7. Kausētus dzīvnieku taukus, kas sagatavoti saskaņā ar 1., 2., 3., 5. un 6. punktu, izejvielu ražošanas nolūkā var attīrīt tai pašā vai citā uzņēmumā, lai uzlabotu attīrāmo tauku fizikāli ķīmiskās īpašības, un ja tie atbilst 8. punktā noteiktajiem standartiem.

8. Kausētiem dzīvnieku taukiem atkarībā no to veida jāatbilst šādiem standartiem:

	Liellopu tauki			Cūku tauki		Citu dzīvnieku tauki	
	Pārtikas tauki		Attīrāmie tauki	Pārtikas tauki [2]	Attīrāmie tauki	Pārtikas tauki	Attīrāmie tauki
	Premier jus [1]	Citi					
FFA maksimālais daudzums (m/m % oleīnskābes)	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroksīda maksimālais daudzums	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Mitrums un piejaukumi	līdz maksimāli 0,5 %						
Smarža, garša, krāsa	Normāla						

[1] Kausēti dzīvnieku tauki, kas iegūti, zemā temperatūrā pārkausējot svaigus taukus no liellopu sirds, taukplēves, nierēm un apzarņa un taukus, kas savākti gaļas izciršanas vietās.
[2] Svaigi tauki, kas iegūti, pārkausējot cūku taukaudus.

9. Patēriņam cilvēka pārtikā paredzētās grības uzglabā:

   i) ja tās kausētas 70 °C vai zemākā temperatūrā: temperatūrā, kas zemāka par 7 °C uz laiku, kas nepārsniedz 24 stundas, vai — 18 °C un zemākā temperatūrā;

   ii) ja tās kausētas temperatūrā, kas augstāka par 70 °C, un ja to mitruma procents ir 10 % (m/m) un vairāk:

      — temperatūrā, kas zemāka par 7 °C uz laiku, kas nepārsniedz 48 stundas, vai tādā laika un temperatūras režīmā, kas dod līdzvērtīgas garantijas,

▼B

— 18 °C un zemākā temperatūrā;

iii) ja tās kausētas temperatūrā, kas augstāka par 70 °C, un ja mitruma procents ir mazāks kā 10 % (m/m): nav īpašu uzglabāšanas prasību.

III NODAĻA

Īpaši nosacījumi attiecībā uz kuņģiem, urīnpūšļiem un zarnām

Papildus A pielikuma un B pielikuma I, II un III nodaļā noteiktajām prasībām, uzņēmumiem, kas pārstrādā kuņģus, urīnpūšļus un zarnas, jāatbilst šādiem nosacījumiem:

1. Telpas, ierīces un darba rīki jāizmanto tikai darbam ar attiecīgajiem produktiem; tīrajām un netīrajām darba zonām jābūt skaidri nodalītām;
2. Aizliegts izmantot koka izstrādājumus; tomēr atļauts izmantot koka paliktņus attiecīgo produktu iepakojumu pārvadāšanai;
3. Jāierāda telpas iesaiņojama un iepakojuma materiāla uzglabāšanai;
4. Produktu iesaiņošanai jānotiek higiēniskos apstākļos šim nolūkam paredzētā telpā vai vietā;
5. Produktus, ko nevar turēt istabas temperatūrā, līdz to nosūtīšanai jāuzglabā šim nolūkam paredzētās telpās.

   Jo īpaši produktus, kas nav sālīti vai žāvēti, jāuzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 3 °C;
6. No lopkautuves līdz pārstrādes uzņēmumam izejvielas jāpārvieto pietiekamos higiēnas apstākļos un vajadzības gadījumā, ņemot vērā laika posmu no kaušanas līdz izejvielu savākšanai, atdzesētus. Transporta līdzekļiem un tvertnēm izejvielu pārvadāšanai jābūt ar gludām iekšējām virsmām, kas ir viegli mazgājamas, tīrāmas un dezinficējamas. Transporta līdzekļiem atdzesētu izejvielu pārvadāšanai jābūt konstruētiem tā, lai visā pārvadāšanas laikā kravu varētu uzturēt vajadzīgajā temperatūrā.

▼B

D PIELIKUMS

GAĻAS PRODUKTU VESELĪBAS SERTIFIKĀTS (1)

Nr. (2) .....

Eksportētājvalsts: .....

Ministrija: .....

Atbildīgā struktūrvienība: .....

Atsauces Nr. (2): .....

I. **Gaļas produktu apraksts**

Ražoti no gaļas: .....
(dzīvnieku suga)

Produktu raksturojums (3): .....

Iepakojuma veids: .....

Atsevišķu vienību vai iepakojumu skaits: .....

Uzglabāšanas un pārvadāšanas temperatūra (3): .....

Uzglabāšanas ilgums (4): .....

Masa neto: .....

II. **Gaļas produktu izcelsme**

Apstiprinātā(-o) pārstrādes uzņēmuma(-u) adrese(-es) un apstiprinājuma numurs(-i) .....

.....

.....

Ja vajadzīgs:

Apstiprinātās(-o) saldētavas(-u) adrese(-es) un apstiprinājuma numurs(-i): .....

.....

.....

.....

III. **Gaļas produktu nosūtīšanas galamērķis**

Gaļas produkti tiek sūtīti

no: .....
(kravas nosūtīšanas vieta)

uz: .....
(kravas saņēmēja valsts)

ar šādiem transporta līdzekļiem (5): .....

Kravas sūtītāja nosaukums un adrese: .....

.....

Kravas saņēmēja nosaukums un adrese: .....

.....

(1) Direktīvas 77/99/EEK 2. panta izpratnē.
(2) Izvēles.
(3) Medicīnisku apsvērumu dēļ norādiet, vai produkti tikuši pakļauti jebkādam jonizējošam starojumam.
(4) Jāaizpilda, ja tāds ir Direktīvas 77/99/EEK 7. panta noteikums.
(5) Norādiet numuru vai reģistrācijas numuru (dzelzceļa vagoniem un kravas automašīnām), reisa numuru (lidmašīnām) vai nosaukumu (kuģiem).

▼B

IV. **Veselības apstiprinājums**

Es, apakšā parakstījies, apliecinu, ka iepriekš aprakstītie gaļas produkti:

(a) ir ražoti no svaigas gaļas vai gaļas produktiem saskaņā ar Direktīvas 77/99/EEK īpašajiem nosacījumiem (1);

(b) ir gatavoti no tādu dzīvnieku gaļas, kas nav minēti Direktīvas 77/99/EEK 2. panta d) punktā (1);

(c) ir paredzēti Grieķijas Republikai (1).

V. **Vajadzības gadījumā:**

ja apstiprinātā uzņēmumā vai apstiprinātā saldētavā veic kravas pārkraušanu, norādīt:

(a) pārkraušanas vietu (adresi un apstiprinājuma numuru):

.....

.....

.....

(b) transporta līdzekļus (2):

.....

.....

Sastādīts ....., ...
(vieta) (datums)

Zīmogs

.....
(Kompetentās iestādes pārstāvja paraksts)
(Paraksta atšifrējums ar lielajiem burtiem)

(1) Lieko svītrot.

(2) Norādiet numuru vai reģistrācijas numuru (dzelzceļa vagoniem un kravas automašīnām), reisa numuru (lidmašīnām) vai nosaukumu (kuģiem)."