Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

DYREKTYWA RADY 92/5/EWG

z dnia 10 lutego 1992 r.

zmieniająca i uaktualniająca dyrektywę 77/99/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy produktami mięsnymi oraz zmieniająca dyrektywę 64/433/EWG

(Dz.U. L 57 z 2.3.1992, str. 1)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**A1**	Akt Przystąpienia Austrii, Szwecji i Finlandii	C 241	21	29.8.1994

▼B

DYREKTYWA RADY 92/5/EWG

z dnia 10 lutego 1992 r.

zmieniająca i uaktualniająca dyrektywę 77/99/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy produktami mięsnymi oraz zmieniająca dyrektywę 64/433/EWG

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji ([1]),

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ([2]),

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ([3]),

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso bydła, trzody chlewnej, owiec i kóz oraz domowych zwierząt jednokopytnych, mięso drobiowe, mięso zwierząt łownych i produkty przetworzone uzyskane z takiego mięsa znajdują się w wykazie produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel tymi produktami stanowi ważne źródło dochodów dla części ludności rolniczej;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz w celu zwiększenia wydajności, należy ustanowić na poziomie Wspólnoty przepisy w zakresie zdrowia publicznego regulujące produkcję i wprowadzanie do obrotu;

Wspólnota musi przyjąć środki działania dotyczące stopniowego tworzenia rynku wewnętrznego podczas okresu wygasającego w dniu 31 grudnia 1992 r.;

dyrektywa 77/99/EWG ([4]) ustanowiła wymogi zdrowotności, które muszą zostać spełnione w wewnątrzwspólnotowym handlu produktami mięsnymi;

dyrektywa 89/662/EWG ([5]) ustanowiła przepisy dotyczące kontroli, które mają być stosowane mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego, w szczególności zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach pomiędzy Państwami Członkowskimi;

aby uwzględnić zniesienie wspomnianych kontroli oraz wprowadzenie bardziej rygorystycznych gwarancji pochodzenia, gdy nie można już rozróżnić pomiędzy produktami przeznaczonymi na rynek krajowy i produktami na sprzedaż w innym Państwie Członkowskim, należy dostosować i rozszerzyć wymogi dyrektywy 77/99/EWG na całą produkcję;

przedmiotem takiego dostosowania musi być, w szczególności, standaryzacja wymogów zdrowotności dla produkcji, składowania i transportu produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

należy wprowadzić system zatwierdzania dla zakładów, które spełniają wymogi zdrowotności ustanowione niniejszą dyrektywą wraz z procedurą kontroli wspólnotowej w celu zapewnienia przestrzegania warunków takiego zatwierdzenia;

([1]) Dz.U. C 84 z 2.4.1990, str. 89, Dz.U. C 327 z 30.12.1989, str. 25, Dz.U. C 262 z 14.10.1981, str. 3, Dz.U. C 267 z 11.10.1982, str. 59, Dz.U. C 296 z 5.11.1991, str. 8.

([2]) Dz.U. C 240 z 16.9.1991, str. 6, Dz.U. C 113 z 7.5.1990, str. 205.

([3]) Dz.U. C 332 z 31.12.1990, str. 94, Dz.U. C 62 z 2.3.1990, str. 25, Dz.U. C 168 z 10.7.1990, str. 8, Dz.U. C 124 z 21.5.1990, str. 15.

([4]) Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 85. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 85/328/EWG (Dz.U. L 168 z 28.6.1985, str. 28).

([5]) Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/675/EWG (Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1).

▼B

zakłady o małych zdolnościach produkcyjnych powinny być zatwierdzane w oparciu o uproszczoną strukturę i kryteria w zakresie infrastruktury, równocześnie spełniając przepisy dotyczące higieny ustanowione w niniejszej dyrektywie;

oznakowanie zdrowotności produktów mięsnych jest najlepszym sposobem zapewnienia właściwych władz miejsca przeznaczenia o tym, że partia towaru spełnia postanowienia niniejszej dyrektywy; należy utrzymać świadectwo zdrowia do celów weryfikacji przeznaczenia niektórych produktów;

przepisy, zasady i środki ochronne określone dyrektywą Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. określająca zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich ([1]) powinny mieć tutaj zastosowanie;

w kontekście handlu wewnątrzwspólnotowego, należy również stosować przepisy ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG;

Komisji powinny być powierzone zadanie przyjęcia określonych środków działania w celu wdrożenia niniejszej dyrektywy; w tym celu należy określić procedury ustanawiające ścisłą i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

wobec szczególnych problemów z dostawami wynikających z sytuacji geograficznej, należy zezwolić Republice Greckiej na specjalne odstępstwo; z tych samych powodów należy przyznać odległym regionom dodatkowy okres czasu na dostosowanie się do wymogów niniejszej dyrektywy;

przyjęcie szczegółowych przepisów dla produktów objętych niniejszą dyrektywą nie narusza możliwości przyjęcia przepisów we zakresie higieny żywności i ogólnego bezpieczeństwa, w odniesieniu, do których Komisja przedłożyła propozycję dyrektywy ramowej;

ze względu na przejrzystość należy uaktualnić dyrektywę 77/99/EWG oraz dostosować dyrektywę 64/433/EWG ([2]) w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na wewnątrzwspólnotowy handel świeżym mięsem,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Od dnia 1 stycznia 1993 r. tytuł, art. 1-21 oraz załączniki do dyrektywy 77/99/EWG zostają zastąpione tekstem załączonym do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

W dyrektywie 91/497/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1) W tytule wyrazy „zmieniająca i konsolidująca” zastępuje się wyrazami „zmieniająca i uaktualniająca” oraz dodaje się wyrazy „i zmieniająca dyrektywę 72/462/EWG”.

2) Artykuł 1 otrzymuje brzmienie:

   „Artykuł 1

   Od dnia 1 stycznia 1993 r. tytuł i artykuły dyrektywy 64/433/EWG zastępuje się zgodnie z załącznikiem do niniejszej dyrektywy.”

3) W załączniku do dyrektywy 64/433/EWG, skreśla się w tytule odniesienie do „26 czerwca 1964 r.”

4) W załączniku I do dyrektywy 64/433/EWG w rozdziale XII punkt 60 akapit trzeci dodaje się zdanie w brzmieniu:

([1]) Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1.
([2]) Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 69).

▼B

„Wymóg ten może zostać uchylony dla mięsa mrożonego przeznaczonego do wykorzystania bez dalszej obróbki jako surowiec do produktów, określonych w dyrektywie 77/99/EWG lub dyrektywie 88/657/EWG.”

Artykuł 3

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż dnia 1 stycznia 1993 r., za wyjątkiem:

— odległych regionów uznanych zgodnie z art. 17 dyrektywy 90/675/EWG, włączając w to — w odniesieniu do Królestwa Hiszpanii — Wyspy Kanaryjskie, i zgodnie z art. 13 dyrektywy 91/496/EWG,

— zakładów znajdujących się w nowych krajach związkowych Republiki Federalnej Niemiec, objętych planami restrukturyza cji,które wdrożą niniejszą dyrektywę nie później niż dnia 1 stycznia 1995 r.,

oraz

▼A1

— dla mięsa przeznaczonego do Finlandii i Szwecji noszącego jedno z oznaczeń przewidzianych w załączniku IV część IV tiret trzecie.

▼B

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadomią Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK

„Dyrektywa Rady w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych i niektórych innych produktów pochodzenia zwierzęcego

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy sanitarne dla produkcji i wprowadzania do obrotu produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego, przeznaczonych, po obróbce, do spożycia przez ludzi lub przygotowania innych artykułów spożywczych.

2. Niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do przygotowywania i przechowywania, w sklepach detalicznych lub miejscach przyległych do punktów sprzedaży, produktów mięsnych i innych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, tam gdzie przygotowywanie i przechowywanie odbywa się jedynie w celu bezpośredniego zaopatrzenia klienta.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

a) produkty mięsne: produkty przygotowywane z mięsa lub z zawartością mięsa, które poddano obróbce w taki sposób, że powierzchnia cięcia pokazuje, że produkt nie posiada już cech mięsa świeżego.

   Jednakże, za produkty mięsne nie będą uznawane następujące produkty:

   i) mięso, które zostało poddane jedynie zimnej obróbce; mięso takie podlega nadal przepisom określonym w dyrektywach, określonych w lit. d);

   ii) produkty podlegające postanowieniom dyrektywy Rady 88/657/EWG z dnia 14 grudnia 1988 r. ustanawiającej wymogi dla produkcji i handlu mięsem mielonym, mięsem w kawałkach mniejszych niż 100 gram i preparatami mięsnymi oraz zmieniającej dyrektywy 64/433/EWG, 71/118/EWG i 72/462/EWG ([1])

b) inne produkty pochodzenia zwierzęcego:

   i) wyciągi z mięsa;

   ii) topiony tłuszcz zwierzęcy: tłuszcz uzyskany przez topienie mięsa, włącznie z kośćmi, i przeznaczony do spożycia przez ludzi;

   iii) skwarki: zawierające białko pozostałości wytapiania, po częściowym oddzieleniu tłuszczu i wody;

   iv) żelatyna;

   v) mączki mięsne, mączki ze skórek, solona lub suszona krew, solona lub suszona plazma krwi;

   vi) żołądki, pęcherze i jelita, oczyszczone, solone lub suszone, i/lub poddane obróbce termicznej;

c) gotowe potrawy mięsne; opakowane produkty mięsne odpowiadające wyrobom kulinarnym, ugotowane lub podgotowane i zakonserwowane w niskich temperaturach;

d) mięso: mięso według definicji w:

   — art. 2 lit. a) dyrektywy 64/433/EWG,

   — art. 2 dyrektywy 71/118/EWG,

   — art. 2 dyrektywy 72/461/EWG,

   — art. 2 dyrektywy 72/462/EWG,

   — art. 2 dyrektywy 88/657/EWG,

   — art. 2 ust. 1 i 2 dyrektywy 91/495/EWG;

e) surowiec: każdy produkt zwierzęcy używany jako składnik do uzyskania produktów wymienionych w lit. a) i b) lub używany w przygotowaniu gotowej potrawy;

f) obróbka: proces chemiczny lub fizyczny, taki jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, marynowanie, konserwowanie lub suszenie, podjęty w celu przedłużenia trwałości mięsa lub produktów zwierzęcych osobno lub razem z innymi produktami spożywczymi, lub kombinacja takich procesów;

g) podgrzewanie: użycie suchego lub wilgotnego ciepła;

h) solenie; użycie soli;

i) konserwowanie: rozprowadzenie soli w całym produkcie;

([1]) Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11.

▼B

j) dojrzewanie: obróbka surowego solonego mięsa, stosowana w warunkach klimatycznych, które w trakcie powolnej i stopniowej redukcji wilgoci, są zdolne wytworzyć naturalną fermentację lub procesy enzymatyczne, obejmujące zmiany w okresie czasu, który nadaje produktowi typowe organoleptyczne właściwości i zapewnia jego trwałość i jakość zdrowotną w normalnej temperaturze otoczenia;

k) suszenie: naturalna lub sztuczna redukcja zawartości wody;

l) partia: ilość produktu mięsnego objęta tym samym towarzyszącym dokumentem handlowym lub świadectwem zdrowia;

m) opakowanie: ochrona produktów, określonych w art. 1 ust. 1 poprzez użycie wstępnego opakowania lub wstępnego pojemnika mającego bezpośredni kontakt z danym produktem, a także samo wstępne opakowanie lub sam wstępny pojemnik;

n) pakowanie pośrednie: umieszczanie jednego lub większej ilości opakowanych lub nieopakowanych produktów, określonych w art. 1 ust. 1 w pojemniku, a także sam pojemnik;

o) hermetycznie zamknięty pojemnik: pojemnik przeznaczony do ochrony zawartości przed dostaniem się mikroorganizmów podczas i po obróbce cieplnej oraz, który nie przepuszcza powietrza;

p) zakład: każde przedsiębiorstwo wytwarzające produkty określone w lit. a), b) i c);

q) ośrodek przepakowywania: zakład lub magazyn gdzie partie przeznaczone do wprowadzenia do obrotu są ponownie gromadzone i/lub przepakowywane;

r) wprowadzenie do obrotu: przechowywanie lub wystawienie z myślą o sprzedaży, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostawa towarów lub każdy inny sposób dysponowania nimi we Wspólnocie, z wyjątkiem sprzedaży detalicznej;

s) właściwe władze: władze centralne Państwa Członkowskiego posiadające kompetencje do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych lub każdy organ władzy, któremu delegowały takie kompetencje.

Artykuł 3

A. Każde Państwo Członkowskie zapewni — z zastrzeżeniem warunków ustanowionych w art. 4 — aby produkty mięsne wprowadzano do obrotu:

1) zostały przetworzone i były przechowywane w zakładzie zatwierdzonym i nadzorowanym:

— zgodnie z art. 8, i spełniły wymogi niniejszej dyrektywy, w szczególności wymogi załącznika A i załącznika B rozdział I i II,

lub

— zgodnie z art. 9, w przypadku zakładów, które nie posiadają struktury przemysłowej lub zdolności produkcyjnych;

2) zostały przetworzone z mięsa jak określono w art. 2 lit. d), w rozumieniu, że:

i) mięso przywożone z państwa trzeciego musiało zostać objęte kontrolą zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;

ii) mięso przywożone zgodnie z art. 15 dyrektywy 71/118/EWG i art. 17 akapit drugi dyrektywy 91/495/EWG nie może być użyte, chyba że:

— produkty otrzymane z tego mięsa spełniają wymogi określone w niniejszej dyrektywie,

— produkty te nie noszą znaku zdrowotności ustanowionego w załączniku B rozdział VI,

— wprowadzenie do obrotu takich produktów podlega krajowym postanowieniom Państwa Członkowskiego miejsca przeznaczenia.

Mięso uznane za nienadające się do spożycia zgodnie z wymogami art. 5 i 6 dyrektywy 64/433/EWG oraz następujące pozycje nie mogą zostać wykorzystane przy przygotowywaniu produktów mięsnych:

a) narządy rozrodcze osobników żeńskich i męskich, za wyjątkiem jąder;

b) narządy układu moczowego, z wyjątkiem nerek i pęcherza;

c) chrząstki krtani, tchawicy i oskrzeli;

d) gałki oczne i powieki;

e) przewód słuchowy zewnętrzny;

f) zrogowaciałe tkanki;

g) głowa — z wyjątkiem grzebienia i uszu, korali — przełyk, wole, jelita i narządy rozrodcze drobiu.

▼B

Można dodać lub usunąć pozycje z tego wykazu zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20;

3) zostały przetworzone zgodnie z wymogami załącznika B rozdział III i, w przypadku produktów pasteryzowanych lub sterylizowanych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach lub gotowych potraw, zgodnie z wymogami załącznika B rozdział VIII lub IX odpowiednio;

4) zostały poddane kontroli własnej w zakładzie przewidzianej w art. 7 i są nadzorowane przez właściwe władze zgodnie z załącznikiem B rozdział IV;

5) jeśli to konieczne, spełniają również wymogi ustanowione w art. 7 ust. 2;

6) w przypadku gdy miało miejsce opakowywanie bezpośrednie, pakowanie pośrednie lub etykietowanie, zostały opakowane bezpośrednio, opakowane pośrednio lub były etykietowane zgodnie z załącznikiem B rozdział V na miejscu lub w ośrodku pakowania specjalnie zatwierdzonym do tego celu przez właściwe władze.

Jednakże do czasu przyjęcia przepisów wspólnotowych, postanowienia niniejszej dyrektywy dotyczące opisu handlowego produktów mięsnych nie mają zastosowania do produktów o oznakowanym pochodzeniu lub do typowych produktów;

7) bez uszczerbku dla wymogów dotyczących oznakowania przewidzianych dyrektywą 80/215/EWG, zostały oznakowane, na odpowiedzialność przedsiębiorcy lub kierownika zakładu:

— krajowym znakiem zdrowotności, w przypadku gdy wykorzystany surowiec jest używany w obrocie z takim znakiem,

— znakiem określonym zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, w przypadku gdy użyte mięso musi, na mocy prawa Wspólnoty, być sprzedawane na rynku lokalnym,

— w innych przypadkach, znakiem zdrowotności zgodnie z załącznikiem B rozdział VI.

Znak musi być wydrukowany na etykiecie lub przymocowany do produktu lub opakowania, pod warunkiem, że uzyskano zgodę właściwych władz na drukowanie lub nadrukowanie etykiet lub znaków;

8) obchodzono się z nimi, przechowywano i transportowano zgodnie z załącznikiem B rozdział VII i, jeśli są przechowywane w chłodni oddzielonej od zakładu, chłodnia taka musiała zostać zatwierdzona i skontrolowana zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG;

9) podczas transportu towarzyszą im:

a) do dnia 30 czerwca 1993 r., dla handlu wewnątrzwspólnotowego produktami mięsnymi innymi niż te określone w lit. b) ii) akapit drugi świadectwo zdrowia wydane przez właściwe władze w momencie załadunku, które musi odpowiadać w formie i zawartości wzorowi znajdującym się w załączniku D. Musi ono być sporządzone w języku lub językach urzędowych kraju przeznaczenia. Musi ono składać się z pojedynczego arkusza;

b) od dnia 1 lipca 1993 r.:

i) towarzyszący dokument handlowy, który musi:

— dodatkowo, oprócz szczegółów przewidzianych w załączniku B rozdział VI pkt 4, posiadać numer kodu, dzięki któremu właściwe władze odpowiedzialne za nadzorowanie zakładu pochodzenia mogą zostać zidentyfikowane,

— musi być zachowany przez wysyłającego, przez co najmniej jeden rok, aby mógł być przedstawiony na żądanie właściwych władz,

— do dnia 31 grudnia 1996 r., w przypadku produktów mięsnych, określonych w ii) akapit drugi poniżej, przeznaczonych dla Republiki Greckiej po tranzycie przez terytorium państwa trzeciego, zostać zatwierdzony przez właściwe władze punktu kontroli granicznej, na którym przeprowadzane są formalności tranzytowe, aby zaświadczyć, że dane produkty mięsne spełniają wymogi niniejszej dyrektywy;

ii) świadectwo zdrowia zgodnie z załącznikiem D, w przypadku produktów, określonych w art. 1 otrzymanych z mięsa z rzeźni znajdującej się w regionie lub na obszarze objętym restrykcjami z powodów związanych ze zdrowiem zwierząt, lub z mięsa, określonych w art. 6 dyrektywy 64/433/EWG, lub z produktów, które mają być wysłane do innego Państwa Członkowskiego, po tranzycie przez państwo trzecie w zaplombowanym środku transportu.

▼B

Obowiązek ten nie stosuje się do produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach i które zostały poddane jednej z obróbek, określonych w załączniku B rozdział VIII lit B tiret pierwsze, jeśli znak zdrowotności jest umieszczony na pojemniku w sposób nieusuwalny zgodnie z przepisami, które zostaną opracowane w oparciu o procedurę przewidzianą w art. 20.

Szczegółowe zasady dotyczące stosowania ii), w szczególności zasady dotyczące przydzielania numerów kodów i tworzenia jednej lub większej liczby wykazów identyfikujących właściwe władze, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

B. Do czasu ewentualnego opracowania przepisów wspólnotowych dotyczących jonizacji, produkty mięsne nie mogą być poddawane promieniowaniu jonizującemu.

Niniejszy przepis nie narusza krajowych przepisów dotyczących jonizacji do celów medycznych.

Artykuł 4

Państwa Członkowskie zagwarantują, że dodatkowo, oprócz ogólnych wymogów ustanowionych w art. 3:

1) produkty mięsne:

a) zostały przetworzone poprzez podgrzewanie, konserwowanie, marynowanie lub suszenie, które to procesy mogą zostać połączone z wędzeniem lub dojrzewaniem, możliwie w specjalnych mikroklimatycznych warunkach, i zostały połączone, w szczególności, z określonymi środkami konserwującymi zgodnie z art. 16 ust. 2. Produkty mięsne mogą również zostać połączone z innymi produktami spożywczymi i przyprawami;

b) zostały, stosownie do sytuacji, uzyskane z produktu mięsnego lub preparatu mięsnego;

2) do wygaśnięcia odstępstw przewidzianych w dyrektywie 71/118/EWG i dyrektywie 91/498/EWG, teren zakładu, narzędzia i sprzęt użyty do przygotowania produktów mięsnych z mięsa lub z mięsem noszącym znak zdrowotności EWG mogą być używane wyłącznie do przygotowywania produktów mięsnych z mięsa lub z mięsem, które nie nosi takiego znaku, w następstwie zezwolenia ze strony właściwych władz i pod warunkiem podjęcia wszystkich środków ostrożności, w sposób określony przez takie władze w celu uniknięcia pomylenia produktów z mięsa z takim znakiem lub bez takiego znaku;

3) produkty mięsne, określone w art. 3 ust. 7 tiret pierwsze i drugie nie mogą zostać wysłane na terytorium innego Państwa Członkowskiego, a ich sprzedaż na rynku krajowym lub lokalnym jest ściśle nadzorowana.

Artykuł 5

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, ustanawia przepisy w zakresie zdrowia i higieny, które muszą być spełniane przez gotowe dania, inne niż gotowe dania mięsne, uzyskane z surowców pochodzenia zwierzęcego nie objętych postanowieniami niniejszej dyrektywy. Do czasu podjęcia decyzji przez Radę, Państwa Członkowskie zapewnią, aby w przypadku gdy gotowe dania są wytwarzane w zakładzie jak określono w art. 2 lit. p), odnośne gotowe dania spełniały przepisy w zakresie higieny ustanowione w załączniku A rozdział II, i aby dania takie spełniały również specjalne wymogi określone w załączniku B rozdział IX, i aby były nadzorowane zgodnie z art. 7.

Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie zapewnią, aby inne produkty pochodzenia zwierzęcego:

— zostały uzyskane w zakładach, które spełniają wymogi art. 7, zostały dopuszczone i zarejestrowane zgodnie z art. 11, spełniały normy przewidziane w załączniku A i były kontrolowane zgodnie z art. 8,

— zostały wytwarzane zgodnie ze specjalnymi warunkami ustanowionymi w załączniku C,

— podlegały kontroli w sposób przewidziany w załączniku B rozdział IV,

— towarzyszył im, w sposób przewidziany w art. 3 ust. 9 lit. b) i), dokument handlowy określający pochodzenie produktów.

2. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, należy przyjąć specjalne warunki w zakresie zdrowia przed dniem 31 grudnia 1992 r. odnośnie do przygotowania żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Zgodnie z tą samą procedurą, można ustanowić dodatkowe warunki dla innych produktów pochodzenia zwierzęcego w celu ochrony zdrowia publicznego.

▼B

Artykuł 7

1. Państwa Członkowskie zapewnią, aby przedsiębiorca lub kierownik zakładu lub ośrodka przepakowywania podjął wszelkie konieczne środki działania dla zapewnienia, aby na wszystkich etapach produkcji lub przepakowywania spełniane były wymogi niniejszej dyrektywy.

W tym celu, powyżej wymienione osoby muszą stale przeprowadzać kontrole własne w oparciu o następujące zasady:

— rozpoznanie punktów krytycznych w zakładach na podstawie stosowanych procesów,

— ustanowienie i wdrażanie metod monitorowania i kontroli takich punktów krytycznych,

— pobieranie próbek do analizy w laboratorium zatwierdzonym przez właściwe władze w celu sprawdzenia metod oczyszczania i dezynfekcji oraz w celu kontroli zgodności z normami ustanowionymi niniejszą dyrektywą,

— przechowywanie pisemnego lub zarejestrowanego zapisu informacji wymaganych zgodnie z tiret poprzednie w celu przedłożenia ich właściwym władzom. Wyniki różnych kontroli i testów będą, w szczególności, przechowywane przez okres, co najmniej dwóch lat, za wyjątkiem przypadku produktów, określonych w ust. 2, dla których okres ten może zostać zredukowany do sześciu miesięcy od końca daty minimalnej trwałości produktu,

— gwarancje odnośnie do przyznawania znaku zdrowotności, szczególnie etykiet noszących znak zdrowotności,

— w przypadku gdy badanie laboratoryjne lub jakiekolwiek inne dostępne informacje ujawnią, że istnieje poważne ryzyko w zakresie zdrowia, właściwe władze informowane są o tym fakcie,

— w przypadku bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi, należy wycofać z rynku ilości produktów wytworzone w zbliżonych warunkach technologicznych i które mogą stanowić takie samo zagrożenie. Taka wycofana ilość musi pozostać pod nadzorem i kontrolą właściwych władz do momentu zniszczenia, wykorzystania do celów innych niż spożycie przez ludzi lub, po uzyskaniu zezwolenia właściwych władz, przetworzenia w odpowiedni sposób tak, aby zapewnić ich bezpieczeństwo,

— wymogi tiret pierwsze i drugie muszą zostać opracowane w porozumieniu z właściwymi władzami, które muszą regularnie monitorować ich przestrzeganie.

2. Do celów kontroli, przedsiębiorca lub kierownik zakładu lub ośrodka przepakowywania musi zapewnić, że opakowanie produktów mięsnych, które nie mogą być przechowywane w temperaturze otoczenia posiadało wyraźne i czytelne wskazanie temperatury, w jakiej produkty muszą być transportowane i przechowywane, a także datę minimalnej trwałości lub, w przypadku produktów nietrwałych mikrobiologicznie datę przydatności do spożycia.

3. Przedsiębiorca lub kierownik zakładu musi zorganizować lub ustanowić program szkolenia pracowników umożliwiający pracownikom spełnianie warunków higienicznej produkcji dostosowanych do struktury produkcyjnej, chyba że pracownicy ci posiadają już odpowiednie kwalifikacje poświadczone dyplomami. Taki program szkoleniowy może mieć szczególny charakter dla zakładów, określonych w art. 9.

Właściwe władze odpowiedzialne za zakład muszą być zaangażowane przy planowaniu i wdrażaniu programu.

Artykuł 8

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje wykaz zatwierdzonych zakładów, innych niż te określone w art. 11, przy czym każdemu zakładowi zostanie przyznany numer zatwierdzenia. Wykaz taki zostanie wysłany do pozostałych Państw Członkowskich i do Komisji.

Pojedynczy numer zatwierdzenia może zostać przyznany:

i) zakładowi lub ośrodkowi przepakowywania przetwarzającemu lub przepakowującemu produkty uzyskane z lub zawierające surowiec objęty kilkoma dyrektywami określonymi w art. 2 lit. d);

ii) zakładowi znajdującemu się w tym samym miejscu jako zakładowi zatwierdzonemu zgodnie z jedną z dyrektyw określoną w art. 2 lit. d).

Właściwe władze nie zatwierdzą zakładu, o ile nie upewnią się, że spełnia on postanowienia niniejszej dyrektywy w odniesieniu do rodzaju jego działalności. Jednakże, jeśli zakład ubiegający się o zatwierdzenie stosowania niniejszej dyrektywy stanowi integralną część zakładu zatwierdzonego w oparciu o dyrektywę 64/433/EWG, 71/118/EWG, 91/493/EWG lub 91/495/EWG, teren zakładu, sprzęt i instalacje dla pracowników oraz wszystkie pomieszczenia w przypadku gdy nie występuje ryzyko skażenia surowców lub nieopakowanych produktów, mogą być wspólne dla obu zakładów.

▼B

W przypadku, gdy właściwe władze stwierdzą oczywiste naruszenie przepisów w zakresie higieny ustanowionych przez niniejszą dyrektywę lub przeszkody w odpowiedniej kontroli sanitarnej:

i) są uprawnione do działania odnośnie do wykorzystywania sprzętu lub pomieszczeń i do podejmowania wszelkich koniecznych środków działania, które mogą dotyczyć nawet redukcji normy produkcyjnej lub czasowego zawieszenia procesów produkcyjnych;

ii) w przypadku gdy takie środki działania lub środki przewidziane w art. 7 ust. 1 tiret przedostatnie okażą się niewystarczające do poprawy sytuacji, właściwe władze czasowo zawieszają zatwierdzenie, o ile ma to zastosowanie, dla danego rodzaju produkcji.

Jeżeli przedsiębiorca lub kierownik zakładu nie usunie odnotowanych niedociągnięć w ciągu okresu czasu określonego przez właściwe władze, te ostatnie cofną zatwierdzenie.

Odnośne właściwe władze są, w szczególności, zobowiązane do zastosowania się do wniosków z kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 12.

Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja będą informowane o zawieszeniu lub cofnięciu zatwierdzenia.

2. Kontrola i nadzór zakładów są przeprowadzane przez właściwe władze.

Zakład pozostaje pod stałym nadzorem właściwych władz pod warunkiem, że potrzeba stałej lub okresowej obecności właściwych władz w danym zakładzie zależeć będzie od wielkości zakładu, rodzaju wytwarzanego produktu, oceny ryzyka i gwarancji oferowanych zgodnie z art. 7 ust. 1 akapit drugi tiret piąte i ostatnie.

Właściwe władze muszą przez cały czas mieć swobodny dostęp do wszystkich części zakładów w celu zapewnienia, że niniejsza dyrektywa jest przestrzegana i, w przypadku istnienia wątpliwości, co do pochodzenia mięsa, do dokumentów rachunkowych, które umożliwiają dotarcie do rzeźni lub gospodarstwa, z którego pochodzi surowiec.

Właściwe władze muszą regularnie analizować wyniki kontroli przewidziane w art. 7 ust. 1. Na podstawie tych analiz mogą przeprowadzać dalsze badania na wszystkich etapach produkcji lub badania produktów.

Charakter tych kontroli, ich częstotliwość, metody pobierania próbek i przeprowadzania badań mikrobiologicznych zostaną ustanowione w oparciu o procedurę przewidzianą w art. 20.

Wyniki takich analiz zostaną odnotowane w formie sprawozdań, wniosków i zaleceń, o których zostaną powiadomieni przedsiębiorca lub kierownik zakładu, którzy usuną odnotowane niedociągnięcia mając na celu poprawę higieny.

3. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości kontrole zostaną wzmożone oraz, stosownie do potrzeb, etykiety lub pieczęcie noszące znak zdrowotności zostaną usunięte.

4. Uregulowania dotyczące stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Artykuł 9

1. Państwa Członkowskie mogą, w celu zatwierdzenia, przyznać zakładom wytwarzającym produkty mięsne, bez odstępstwa w zakresie struktury przemysłowej lub zdolności produkcyjnych od wymogów załącznika B rozdział I oraz od wymogów załącznika A rozdział I pkt 2 lit. g) (jeśli chodzi o krany) i załącznika A rozdział I pkt 11 (w celu zastąpienia schowków w przebieralniach).

Ponadto, odstępstwa mogą zostać przyznane od załącznika A rozdział I pkt 3, jeżeli chodzi o pomieszczenia gdzie przechowywane są surowce i produkty końcowe. Jednakże, w tym przypadku, zakład musi posiadać, co najmniej:

i) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce, które jest odpowiednio chłodzone w celu przechowywania surowców, jeśli takie przechowywanie ma miejsce;

ii) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce, które jest odpowiednio chłodzone w celu przechowywania produktów końcowych, jeśli takie przechowywanie ma miejsce.

2. Gdy zakłady określone w:

— art. 4 ust. 1 dyrektywy 64/433/EWG, gdy wymogi ustanowione w art. 13 ust. 1 akapit drugi tej dyrektywy są spełnione,

— art. 4 ust. 2 i art. 13 ust. 1 akapit drugi dyrektywy 64/433/EWG,

produkują produkty mięsne, Państwa Członkowskie mogą rozszerzyć na nie derogacje przewidziane w akapicie pierwszym pod warunkiem, że obróbka produktów w takich zakładach spełnia pozostałe wymogi niniejszej dyrektywy.

▼B

3. Przepisy załącznika B rozdział VII nie mają zastosowania do przechowywania produktów w zakładach, określonych w ust. 1 ani też do transportowania produktów innych niż te, określone w art. 7 ust. 2.

4. Państwa Członkowskie przekażą Komisji, w terminie do dnia 1 października 1992 r., kryteria, które przyjęły w celu dokonania oceny czy dany zakład lub dana kategoria zakładów objęte są przepisami niniejszego artykułu.

Jeśli po badaniach takich kryteriów lub dalszych kontrolach przeprowadzonych zgodnie, z art. 12 Komisja uzna, że przyjęte kryteria mogą zagrażać jednolitemu stosowaniu niniejszej dyrektywy, kryteria te mogą zostać zmienione lub uzupełnione, po raz pierwszy przed dniem 1 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20. Warunki, na podstawie, których właściwe władze Państwa Członkowskiego dokonają przeklasyfikowanie takich zakładów zostaną również ustanowione w oparciu o tą samą procedurę.

5. Na podstawie informacji zebranych przez Komisję zgodnie z ust. 4 akapit pierwszy, jednolite kryteria odnośnie do stosowania niniejszego artykułu zostaną ustanowione przed dniem 1 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą przewidziana w art. 20.

Artykuł 10

Zakłady korzystające obecnie z krajowego zatwierdzenia muszą złożyć wniosek do właściwych władz przed dniem 1 października 1992 r. o klasyfikację na mocy art. 8 lub na mocy art. 9.

Do czasu podjęcia decyzji przez właściwe władzy Państwa Członkowskiego i najpóźniej w terminie do dnia 1 stycznia 1996 r. wszystkie produkty pochodzące z zakładu, który nie został sklasyfikowany muszą nadal nosić krajowy znak zdrowotności.

Odnośnie zakładów, określonych w art. 8, na wniosek Państwa Członkowskiego, któremu towarzyszy odpowiednie uzasadnienie, można przyznać dodatkowy okres wygasający dnia 1 stycznia 1996 r. zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20 w celu dostosowania się do wymogów załącznika B rozdział I pkt 1 lit. a). Produkty z takiego zakładu muszą nosić krajowy znak zdrowotności.

Artykuł 11

1. Na zasadzie odstępstwa od art. 8, i w przypadku gdy dane produkty nie są produkowane w zakładzie zatwierdzonym zgodnie z art. 8, Państwa Członkowskie dopuszczają i rejestrują wszystkie zakłady produkujące inne produkty pochodzenia zwierzęcego określone w art. 2 lit. b) oraz nadadzą każdemu z nich określony numer urzędowy do celów kontrolnych oraz w celu umożliwienia dotarcia do zakładu pochodzenia, z którego pochodzą dane produkty.

Jednakże, w przypadku gdy produkcja ma miejsce w pomieszczeniach przyległych do zatwierdzonej rzeźni, takie zatwierdzenie pod warunkiem spełnienia wymogów niniejszej dyrektywy, zostanie rozszerzone w celu objęcia odnośnych pomieszczeń.

2. Kontrola i monitorowanie zakładów jest przeprowadzane przez właściwe władze, które przez cały czas mają swobodny dostęp do wszystkich części zakładów, w celu zapewnienia zgodności z wymogami niniejszej dyrektywy.

3. Jeśli kontrole takie ujawnią, że wymogi niniejszej dyrektywy nie są spełniane, właściwe władze podejmują odpowiednie działania, włącznie z środkami przewidzianymi w art. 8 ust. 1 akapit trzeci i czwarty.

4. Analizy i testy muszą być przeprowadzane zgodnie z dowiedzionymi i naukowo uznanymi metodami, w szczególności tymi, które zostały ustanowione w przepisach prawa wspólnotowego lub normach międzynarodowych.

Komisja ustanowi metody referencyjne zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Artykuł 12

1. Eksperci z Komisji mogą, w zakresie, w jakim jest to konieczne, dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy i we współpracy z właściwymi władzami, dokonywać kontroli na miejscu. W tym celu, mogą weryfikować poprzez kontrolowanie reprezentatywnego odsetka zakładów, czy właściwe władze weryfikują czy zatwierdzone zakłady stosują się do postanowień niniejszej dyrektywy. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium jest przeprowadzana kontrola udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Ustalenia ogólne dla stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidziana w art. 20.

▼B

2. Przed dniem 1 stycznia 1995 r., Rada dokona przeglądu niniejszego artykułu na podstawie sprawozdania Komisji, któremu mogą towarzyszyć propozycje.

Artykuł 13

1. Na zasadzie odstępstwa od warunków ustalonych w art. 3, można zadecydować, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, że niektóre postanowienia niniejszej dyrektywy nie mają zastosowania do produktów mięsnych, które zawierają inne produkty spożywcze i jedynie mały procent mięsa, produktu mięsnego lub preparatu mięsnego.

Odstępstwa te mogą odnosić się jedynie do:

a) warunków zatwierdzania zakładów ustanowionych w załączniku A rozdział I i załączniku B rozdział I;

b) wymogów kontroli opisanych w załączniku B rozdział IV;

c) wymogów dotyczących oznakowania ustanowionych w załączniku B rozdział VI i do dnia 1 lipca 1993 r. świadectwa zdrowia przewidzianego w załączniku D.

Podczas rozstrzygania o tym czy przyznać odstępstwa, takie jak te przedstawione w niniejszym artykule, należy wziąć pod uwagę zarówno charakter jak i skład produktu.

Bez uszczerbku dla przepisów niniejszego artykułu, Państwa Członkowskie zapewnią, aby wszystkie produkty mięsne wprowadzone do obrotu były produktami zdrowymi przygotowanymi ze świeżego mięsa, produktów mięsnych i produktów objętych dyrektywą 88/657/EWG.

2. Do czasu podjęcia decyzji zgodnie z ust. 1, nadal ma zastosowanie dyrektywa 82/201/EWG.

Artykuł 14

Przepisy dyrektywy Rady 89/662/EWG dotyczące kontroli weterynaryjnej w handlu wewnątrzwspólnotowym mając na względzie utworzenie wewnętrznego rynku mają zastosowanie, w szczególności w odniesieniu do organizacji i działań podejmowanych podczas kontroli przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie przeznaczenia oraz zastosowanych środków ochronnych.

Artykuł 15

Po uzyskaniu opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego Komisja może, jeśli uzna to za konieczne, opracować zalecenia zawierające wytyczne dotyczące dobrych praktyk wytwarzania obowiązujących na różnych etapach produkcji i wprowadzania do obrotu produktów, określonych w art. 1.

Artykuł 16

1. Do czasu przyjęcia rozporządzeń Wspólnoty dotyczących przepisów zdrowotnych obowiązujących przy wprowadzaniu do obrotu dziczyzny, przepisy krajowe w zakresie wykorzystywania takiego mięsa w zakładach, określonych w niniejszej dyrektywie i przy wprowadzaniu do obrotu produktów mięsnych zawierających takie mięso będą nadal miały zastosowanie, zgodnie z postanowieniami ogólnymi Traktatu.

2. Do czasu opracowania, w kontekście wspólnotowego ustawodawstwa w zakresie dodatków, wykazy produktów spożywczych, do których dodatki dopuszczone do użycia mogą zostać dodane oraz do czasu ustanowienia warunków, w oparciu, o które mogą one zostać dodane oraz, o ile dotyczy, ograniczenia odnośnie do technologicznego celu takiego użycia, krajowe przepisy i porozumienia bilateralne obowiązujące w dniu, w którym dyrektywa 88/658/EWG weszła w życie, ograniczające użycie dodatków w produktach objętych przepisami niniejszej dyrektywy pozostają w mocy, przy należytym uwzględnieniu ogólnych postanowień Traktatu, pod warunkiem, że mają one zastosowanie bez rozróżnienia do produkcji krajowej i handlu.

Do momentu sporządzenia takiego wykazu, przepisy krajowe i porozumienia bilateralne regulujące użycie dodatków dla produktów wymienionych w niniejszej dyrektywie nadal obowiązują, zgodnie z ogólnymi postanowieniami Traktatu i obowiązującymi przepisami Wspólnoty w dziedzinie dodatków.

Artykuł 17

Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20 można ustanowić, co następuje:

— specjalne warunki dla zatwierdzania zakładów usytuowanych się w rynkach hurtowych i ośrodkach przepakowywania,

— przepisy dla oznaczania produktów z ośrodków przepakowywania i procedury nadzoru umożliwiające określenie pochodzenia surowców,

▼B

— na wniosek Państwa Członkowskiego lub z inicjatywy Komisji, odpowiednie wymogi przewidziane w niniejszej dyrektywie, które miałyby zastosowanie do produktów dopuszczonych do umieszczenia na rynku w Państwie Członkowskim, lecz których skład lub prezentacja mogłyby spowodować różniące się interpretacje w różnych Państwach Członkowskich,

— metody kontrolowania czy pojemniki, określone w załączniku B rozdział VIII pkt 1 lit. f) są właściwie zamknięte,

— normy mikrobiologiczne łącznie z planami pobierania próbek i metodami analizy dla produktów, określonych w art. 7 ust. 2.

Artykuł 18

1. Z zastrzeżeniem dla szczególnych przepisów niniejszej dyrektywy, właściwe władze w przypadku wystąpienia podejrzenia, że przepisy niniejszej dyrektywy nie zostały spełnione lub w przypadku wątpliwości czy produkty, określone w art. 1 nadają się do spożycia, przeprowadzają takie kontrole, jakie uznają za właściwe.

2. Państwa Członkowskie podejmą właściwe środki administracyjne lub karne, aby ukarać każde naruszenie niniejszej dyrektywy, w szczególności w przypadku stwierdzenia, że sporządzone świadectwa lub dokumenty nie odpowiadają faktycznemu stanowi produktów, określonych w art. 1, że znaki na odnośnych produktach nie są zgodne z przepisami, że produkty nie zostały poddane kontrolom przewidzianym w niniejszej dyrektywie lub że nie były niewykorzystane zgodnie z pierwotnym przeznaczaniem.

Artykuł 19

Załączniki do niniejszej dyrektywy zmieniane są przez Radę stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, w szczególności, w celu dostosowania ich do rozwoju technologicznego.

Artykuł 20

1. W przypadku stosowania procedury przewidzianej w niniejszym artykule, sprawy są bezzwłocznie kierowane do Stałego Komitetu Weterynaryjnego przez przewodniczącego, z jego własnej inicjatywy albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt proponowanych środków. Komitet przedstawia swoją opinię odnośnie do takich środków w terminie, który zostanie wyznaczy przez przewodniczącego stosownie do pilności sprawy. Opinie są przyjmowane większością 54 głosów, głosy Państw Członkowskich są ważone w sposób przewidziany w art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Komisja przyjmie środki i stosuje je niezwłocznie, gdy są zgodne z opinią Komitetu. Gdy nie są one zgodne z opinią Komitetu lub gdy opinia nie została wydana, Komisja bezzwłocznie wnioskuje do Rady o przyjęcie takich środków. Rada przyjmuje te środki większością kwalifikowaną.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od daty złożenia wniosku Rada nie przyjęła żadnych środków, Komisja przyjmuje proponowane środki i bezzwłocznie je stosuje, chyba że Rada odrzuciła takie środki zwykłą większością głosów.

Artykuł 21

Działając zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 43 Traktatu, Rada podejmuje decyzję przed dniem 1 stycznia 1993 r. odnośnie do włączenia do produktów mięsnych skrobi lub białek zwierzęcych lub białek pochodzenia roślinnego oraz maksymalnych wielkości procentowych dozwolonych z technologicznego punktu widzenia.

▼B

ZAŁĄCZNIK A

WARUNKI OGÓLNE

ROZDZIAŁ I

Warunki ogólne dla zatwierdzania zakładów

Zakłady są wyposażone, co najmniej, w następujące udogodnienia:

1. obszary robocze o wystarczającej powierzchni do wykonywania pracy w odpowiednich warunkach higienicznych. Ich projekt i układ są takie, aby uniemożliwiały skażenie surowców i produktów, określonych w niniejszej dyrektywie;
2. na obszarach, gdzie surowce są obsługiwane, przygotowywane i przetwarzane oraz gdzie produkty, określonych w niniejszej dyrektywie, są wytwarzane:
   a) trwałą, wodoodporną podłogę łatwą do czyszczenia i dezynfekcji i ułożoną w taki sposób, aby ułatwić odpływ wody lub wyposażoną w urządzenia do usuwania wody;
   b) ściany, które mają gładkie powierzchnie i są łatwe do czyszczenia, trwałe i nieprzepuszczalne, pokryte jasną, zmywalną warstwą do wysokości, co najmniej dwóch metrów, lub, co najmniej wysokości przechowywania w chłodniach i pomieszczeniach magazynowych;
   c) sufit lub okładzinę dachową łatwą do czyszczenia;
   d) drzwi pokryte materiałami nie korozyjnymi, które są łatwe do czyszczenia;
   e) odpowiednią wentylację i, tam gdzie to konieczne, wydajne urządzenia do usuwania pary i pary wodnej;
   f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie;
   g) odpowiednią ilość urządzeń z ciepłą i zimną bieżącą wodą, lub wodą przed zmieszaniem, w odpowiedniej temperaturze do mycia i dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach roboczych i łazienkach krany nie mogą być ręcznie obsługiwane. Urządzenia te muszą być wyposażone w środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieniczne do suszenia rąk;
   h) urządzenia do czyszczenia narzędzi, sprzętu i przyborów;
3. w pomieszczeniach gdzie surowce i produkty objęte niniejszą dyrektywą są przechowywane stosuje się takie same warunki jak te w 2, z wyjątkiem:
   — chłodni, gdzie wystarczająca jest podłoga łatwa do czyszczenia i dezynfekcji, ułożona w sposób ułatwiający wystarczający odpływ wody,
   — pomieszczeń do zamrażania i głębokiego zamrażania, gdzie wystarczająca jest wodoodporna i odporna na gnicie oraz łatwa do czyszczenia podłoga,

   w takim przypadku musi być dostępna wystarczająco wydajna maszyna chłodnicza do przechowywania surowców i produktów w temperaturach określonych w niniejszej dyrektywie.

   Użycie drewnianych ścian w pomieszczeniach, określonych w tiret drugie nie stanowi podstaw do cofnięcia zatwierdzenia pod warunkiem, że zostały one zbudowane przed dniem 1 stycznia 1983 r.

   Pojemność magazynów musi być wystarczająca do przechowywania użytych surowców i produktów, określonych w niniejszej dyrektywie;
4. urządzenia do higienicznego obchodzenia się i ochrony surowców i niezapakowanych lub opakowanych produktów końcowych podczas ładowania i rozładowywania;
5. odpowiednie rozwiązania dla ochrony przed szkodnikami takimi jak insekty, gryzonie, ptaki, etc.;
6. instrumenty i wyposażenie robocze takie jak stoły do krojenia, pojemniki, przenośniki taśmowe, piły i noże przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z surowcem i produkty zrobione z nie korozyjnego materiału i łatwe do czyszczenia oraz dezynfekcji;
7. specjalne wodoszczelne, niekorozyjne pojemniki z pokrywami i zamknięciami uniemożliwiającymi nieupoważnionym osobom usuwanie z nich rzeczy, w których umieszcza się surowce lub produkty nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, lub zamykane pomieszczenia do takich celów, jeżeli ilości tych surowców i produktów są na tyle duże, aby istniała potrzeba takich pomieszczeń, lub, jeżeli nie są one usuwane lub niszczone na końcu każdego etapu pracy. W przypadku, gdy takie surowce lub produkty są

▼B

usuwane poprzez przewody kanałowe, muszą one być tak skonstruowane i zainstalowane, aby uniknąć ryzyka skażenia innych surowców lub produktów;

8. właściwe urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu i narzędzi;

9. system usuwania ścieków spełniający wymogi sanitarnymi;

10. zaopatrzenie w wodę pitną wyłącznie w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnoszącej się do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ([1]). Jednakże, dopuszcza się użycie wody niezdatnej do picia w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary, gaszenia pożaru jak również do sprzętu chłodniczego, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tego celu wykluczają użycie wody do innych celów i nie stwarzają bezpośredniego lub pośredniego ryzyka skażenia produktu. Rury do wody niezdatnej do picia muszą być wyraźnie odróżnione od tych używanych do wody pitnej;

11. odpowiednią liczbę przebieralni z gładkimi, wodoodpornymi, zmywalnymi ścianami, umywalkami i spłukiwanymi toaletami. Drzwi toalet nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być dostosowane do mycia rąk i muszą być wyposażone w higieniczne środki do suszenia rąk; krany w umywalkach nie mogą być obsługiwane ręcznie;

12. jeśli ilość obrabianego produktu wymaga regularnej lub stałej obecności, odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie do wyłącznego korzystania przez służbę przeprowadzającą kontrole;

13. pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do przechowywania detergentów, środków odkażających i podobnych substancji;

14. pomieszczenie lub szafkę do przechowywania materiałów czyszczących i konserwacyjnych;

15. odpowiednie pomieszczenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu. Jednakże, takie urządzenia nie są obowiązkowe, jeżeli istnieje wymóg czyszczenia i dezynfekcji środków transportu przy użyciu urządzeń urzędowo dopuszczonych przez właściwe władze;

ROZDZIAŁ II

Ogólne warunki w zakresie higieny

A. *Ogólne warunki w zakresie higieny obowiązujące w stosunku do pomieszczeń, sprzętu i narzędzi*

1. Sprzęt i przyrządy używane do pracy z surowcami i produktami, podłogi, ściany i ścianki działowe, sufity i okładziny dachowe muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie czystości i konserwacji tak, aby nie stanowiły źródła skażenia surowców lub produktów. Woda do czyszczenia narzędzi musi mieć temperaturę nie mniejszą niż + 82°C.

2. Żadne zwierzę nie może dostać się do zakładu. Gryzonie, owady i inne szkodniki muszą być systematycznie tępione w pomieszczeniach lub w sprzęcie; środki gryzoniobójcze, owadobójcze, środki odkażające i inne potencjalnie toksyczne substancje muszą być przechowywane w zamkniętych pomieszczeniach lub szafkach; ich użycie nie może stwarzać ryzyka skażenia produktów.

3. Obszary robocze, przyrządy i sprzęt roboczy muszą być używane tylko do pracy z produktami, dla których zostały zatwierdzone. Jednakże, po dopuszczeniu przez właściwe władze mogą być one używane w tym samym bądź innym czasie do pracy z innymi produktami spożywczymi nadającymi się do spożycia przez ludzi. Ograniczenie to nie ma zastosowania do sprzętu transportowego używanego w pomieszczeniach w przypadku gdy nie pracuje się z surowcami czy produktami objętymi niniejszą dyrektywą.

4. Woda pitna, w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG, musi być używana do wszystkich celów. Jednakże, w drodze wyjątku, woda niezdatna do picia może być używana do produkcji pary, gaszenia pożaru jak również do chłodzenia sprzętu, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tego celu wykluczają użycie wody do innych celów i nie stwarzają żadnego zagrożenia skażenia surowców lub produktów.

5. Detergenty, środki odkażające i podobne substancje muszą zostać zatwierdzone przez właściwe władze oraz używane w taki sposób, aby nie miały negatywnego wpływu na maszyny, sprzęt, surowce i produkty.

([1]) Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 11.

▼B

Po ich użyciu musi nastąpić dokładne spłukanie takich przyrządów i sprzętu roboczego wodą pitną. Środki do konserwacji i czyszczenia muszą być przechowywane w pomieszczeniu określonym w rozdziale I pkt 14.

6. Zakazane jest rozrzucanie trocin lub innych podobnych substancji na podłogę pomieszczeń roboczych i magazynów dla surowców i produktów, określonych w niniejszej dyrektywie.

B. *Ogólne warunki higieny obowiązujące pracowników*

1. Od pracowników wymaga się absolutnej czystości. W szczególności:

   a) pracownicy muszą nosić odpowiednie czyste ubranie robocze i nakrycie głowy, które całkowicie zakrywa włosy. Dotyczy to zwłaszcza osób mających styczność z odkrytymi, nieopakowanymi surowcami i produktami;

   b) od pracowników przydzielonych do zajmowania się i przygotowywania surowców i produktów należy wymagać, aby myli ręce, co najmniej za każdym razem, kiedy wznawiają pracę i/lub w przypadku wystąpienia zabrudzenia; rany na rękach muszą zostać opatrzone wodoodpornym opatrunkiem;

   c) zabronione jest palenie tytoniu, plucie, jedzenie i picie w pomieszczeniach gdzie pracuje się przy materiałach i produktach lub gdzie są one przechowywane.

2. Pracodawca podejmuje wszystkie niezbędne środki działania, aby uniemożliwić osobom, które mogą skazić surowce i produkty, zajmowanie się takimi surowcami i produktami dopóki nie będzie dowodu na to, że osoby te mogą wykonywać taką pracę bez ryzyka.

   Przy przyjmowaniu do pracy, od każdej osoby pracującej przy surowcach i produktach wymaga się udowodnienia, na podstawie zaświadczenia medycznego, że nie istnieją żadne przeszkody w jej zatrudnieniu. Nadzór medyczny takiej osoby jest regulowany krajowym ustawodawstwem obowiązującym w odnośnym Państwie Członkowskim lub, w przypadku państw trzecich, określonymi gwarancjami ustanowionymi w oparciu o procedurę przewidzianą w art. 20.

▼B

ZAŁĄCZNIK B

SPECJALNE WARUNKI DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH

ROZDZIAŁ I

Specjalne warunki dla zatwierdzania zakładów przygotowujących produkty mięsne

1. Oprócz ogólnych wymogów ustanowionych w załączniku A rozdział I, zakłady wytwarzające, obsługujące i pakujące produkty mięsne będą posiadały, co najmniej:

   a) odpowiednio duże pomieszczenia do oddzielnego przechowywania:

      i) surowców, w warunkach chłodniczych; oraz

      ii) produktów mięsnych w temperaturze pokojowej lub, stosownie do sytuacji, zależnie od rodzaju produktów, w warunkach chłodniczych;

      pod warunkiem, że nieopakowane surowce, produkty mięsne i inne produkty pochodzenia zwierzęcego są przechowywane oddzielnie od opakowanych surowców i produktów;

   b) jedno lub większą liczbę pomieszczeń wystarczająco dużych do wytwarzania i opakowywania produktów mięsnych. Pod warunkiem, że działania te stanowią pojedynczy cykl produkcyjny zgodny z wymogami niniejszej dyrektywy, gwarantujący bezpieczeństwo surowców i produktów końcowych oraz pod warunkiem, że układ i wymiary pomieszczenia gdzie zachodzi proces wytwarzania pozwalają na to, aby mogły być przeprowadzane w tym samym pomieszczeniu;

   c) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do przechowywania niektórych składników, takich jak dodatki do żywności;

   d) pomieszczenie do pakowania, chyba że spełnione są warunki ustanowione dla pakowania w rozdziale V pkt 3, oraz pomieszczenie do wysyłania produktów;

   e) pomieszczenie do przechowywania materiałów opakowanych bezpośrednio i pośrednio;

   f) pomieszczenie do czyszczenia sprzętu i przyrządów, takich jak haki i pojemniki.

2. W zależności od rodzaju produktu, zakład musi posiadać:

   a) pomieszczenie lub — jeśli nie ma zagrożenia skażeniem — obszar gdzie usuwane jest opakowanie;

   b) pomieszczenie lub — jeśli nie ma zagrożenia skażeniem — obszar odtajania surowców;

   c) pomieszczenie do rozbioru;

   d) pomieszczenie lub sprzęt do suszenia lub dojrzewania;

   e) pomieszczenie lub sprzęt do wędzenia;

   f) pomieszczenie do odsalania, moczenia i innej obróbki, szczególnie naturalnych wnętrzności, tam gdzie surowce te nie zostały poddane takim czynnościom w zakładzie pochodzenia;

   g) pomieszczenie do wstępnego czyszczenia surowców potrzebnych do wytworzenia produktów mięsnych;

   h) pomieszczenie do solenia, jeśli jest to konieczne z urządzeniami klimatyzacyjnymi służącymi do utrzymywania temperatury przewidzianej w rozdziale II pkt 4;

   i) pomieszczenie do wstępnego czyszczenia, stosowanie do sytuacji, produktów mięsnych, które będą cięte na plastry lub krojone oraz opakowywane;

   j) pomieszczenie, jeżeli jest to konieczne z urządzeniami klimatyzacyjnymi, do cięcia na plastry lub krojenia oraz opakowywania produktów mięsnych przeznaczonych na sprzedaż w formie paczkowanej;

   k) specjalne pomieszczenia przewidziane w załączniku C, w przypadku gdy produkty, określone w niniejszej dyrektywie są wytwarzane w zakładach, określonych w niniejszym rozdziale;

   l) w przypadku gdy spełnione są warunki ustanowione w 1 lit. b), można podjąć decyzję, po porozumieniu z właściwymi władzami, o tym, aby niektóre z takich czynności mogły być wykonywane w tym samym pomieszczeniu.

▼B

W przypadku, gdy spełnione są warunki ustanowione w 1 lit. b), czynności, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia w przypadku pewnych produktów wytwarzanych w tym samym czasie i czynności związane z nadmiernym wytwarzaniem ciepła muszą być przeprowadzane w oddzielnym pomieszczeniu.

ROZDZIAŁ II

Szczególne warunki higieniczne dla zakładów przygotowujących produkty mięsne

1. Pomieszczenia używane do przechowywania lub obrabiania artykułów żywnościowych innych niż mięso lub produkty mięsne, które mogą stanowić część zawartości produktów mięsnych muszą podlegać ogólnym zasadom w zakresie higieny ustanowionym w niniejszej dyrektywie.

2. Surowce i składniki stanowiące część zawartości produktów mięsnych jak również same produkty i produkty pochodzenia zwierzęcego i ich pojemniki nie powinny mieć bezpośredniej styczności z ziemią i należy się z nimi obchodzić w warunkach wykluczających ryzyko skażenia. Należy podjąć wysiłki na rzecz zapewnienia, aby nie dochodziło do styczności pomiędzy surowcami i produktami końcowymi.

3. Użycie drewna jest dozwolone w pomieszczeniach, w których produkty mięsne są wędzone, konserwowane, dojrzewają, są piklowane, przechowywane lub rozsyłane, kiedy jest to niezbędne ze względów technologicznych, pod warunkiem, że nie istnieje ryzyko skażenia produktów. Palety drewniane mogą zostać wniesione do wspomnianych pomieszczeń tylko i wyłącznie w celu transportowania opakowanego mięsa lub produktów mięsnych. Dodatkowo, oprócz tego, użycie metali galwanizowanych może zostać dopuszczone do suszenia szynek i kiełbas, pod warunkiem, że metale te nie są zardzewiałe i nie mają styczności z produktami mięsnymi.

4. Temperatura w pomieszczeniach lub częściach pomieszczeń gdzie pracuje się przy mięsie, mięsie mielonym użytym jako surowiec, produktach mięsnych i preparatach mięsnych musi zapewniać higieniczną produkcję; jeżeli jest to konieczne, pomieszczenia tego typu lub części takich pomieszczeń muszą zostać wyposażone w urządzenia klimatyzacyjne.

   Podczas rozbioru, krojenia na plastry i konserwowania, w pomieszczeniach do rozbioru i konserwowania należy utrzymywać temperaturę nieprzekraczającą 12°C, z wyjątkiem przypadku zakładów, określonych w art. 9.

   Jednakże, w przypadku innych zakładów właściwe władze mogą ustanowić derogację od niniejszego wymogu, jeżeli uważają, że takie odstępstwo jest uzasadnione w świetle technologii stosowanej do przygotowania produktu mięsnego.

ROZDZIAŁ III

Wymogi dla surowców wykorzystywanych do wytwarzania produktów mięsnych

1. Mięso, które ma zostać użyte do wytwarzania produktów mięsnych musi:

   — pochodzić z zakładu zatwierdzonego zgodnie z dyrektywami, określonymi w art. 2 lit. d) i musiało zostać przetransportowane w zadowalających warunkach higienicznych zgodnie z wspomnianymi dyrektywami,

   — od czasu przywozu do zakładu przetwórczego do czasu użycia, być przechowywane zgodnie z wymogami dyrektyw, określonych w art. 2 lit. d).

   Jednakże, do dnia 31 grudnia 1995 r., mięso uzyskane z zakładów, którym przyznano odstępstwo w oparciu o dyrektywę 91/498/EWG może być przechowywane w zatwierdzonych zakładach. Do tego czasu, mięso, które nie spełnia warunków określonych w dyrektywach, określonych w art. 2 lit. d) może być przechowywane w zatwierdzonych zakładach wyłącznie, jeżeli jest magazynowane w oddzielnych miejscach; nie może być używane w tym samym miejscu lub w tym samym czasie, co mięso, które spełnia takie warunki. Produkty mięsne uzyskane z takiego mięsa muszą nosić znak krajowy.

2. Mięso mielone i preparaty mięsne, jeżeli nie są wytwarzane w pomieszczeniach wytwórczych, określonych w rozdziale I pkt 1 lit. b) muszą:

   — pochodzić z zakładu zatwierdzonego zgodnie z dyrektywą 88/657/EWG i musiały zostać przetransportowane w zadowalających warunkach sanitarnych zgodnie z tą dyrektywą,

▼B

— od czasu przywozu do zakładu przetwórczego do czasu użycia, być przechowywane zgodnie z wymogami dyrektywy 88/657/EWG.

3. Włącznie produktów rybołówstwa do przygotowania produktów mięsnych jest dozwolone wyłącznie, jeżeli produkty takie spełniają wymogi przewidziane w dyrektywie 91/493/EWG.

ROZDZIAŁ IV

Nadzór produkcji

1. Zakłady podlegają nadzorowi sprawowanemu przez właściwe władze, które muszą zapewnić, aby spełniane były wymogi niniejszej dyrektywy, w szczególności muszą:

   a) kontrolować:

      i) czystość pomieszczeń i sprzętu oraz higienę pracowników;

      ii) skuteczność kontroli przeprowadzonych przez zakład, zgodnie z art. 7, mianowicie poprzez analizę wyników i pobieranie próbek;

      iii) mikrobiologiczny i higieniczny stan produktów pochodzenia zwierzęcego;

      iv) skuteczność obróbki produktów mięsnych;

      v) hermetycznie zamknięte pojemniki, poprzez losowe pobieranie próbek;

      vi) odpowiednie oznakowanie zdrowotne produktów mięsnych i identyfikację produktów uznanych za nie nadające się do spożycia przez ludzi oraz ich późniejsze wykorzystanie;

      vii) warunki magazynowania i transportu;

   b) pobieranie próbek niezbędnych do testów laboratoryjnych;

   c) przeprowadzać inne kontrole, które uznają za niezbędne w celu zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą;

   d) ustalić czy produkt mięsny został wytworzony z mięsa, w skład którego wchodzą inne artykuły żywnościowe, dodatki lub przyprawy, poddając go odpowiedniej kontroli i ustalając czy spełnia on kryteria produkcji ustanowione przez producenta, a szczególnie czy skład produktu faktycznie odpowiada informacjom na etykiecie, w szczególności w przypadku gdy stosuje się opis handlowy, określonym w rozdziale V pkt 4.

2. Właściwe władze muszą przez cały czas mieć swobodny dostęp do chłodni i wszystkich obszarów roboczych w celu kontroli czy niniejsze postanowienia są ściśle przestrzegane.

ROZDZIAŁ V

Opakowanie bezpośrednie, opakowanie pośrednie i etykietowanie

1. Opakowanie bezpośrednie, opakowanie pośrednie i etykietowanie musi odbywać się w zadowalających warunkach higienicznych w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu.

   Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy Rady 89/109/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczącego materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z artykułami spożywczymi ([1]) opakowanie bezpośrednie i opakowanie pośrednie muszą być zgodne z wszystkimi przepisami w zakresie higieny i muszą być wystarczająco trwałe, aby skutecznie ochraniać produkty mięsne.

2. Opakowanie bezpośrednie lub opakowanie pośrednie nie mogą zostać ponownie użyte do produktów mięsnych, z wyjątkiem niektórych specjalnych rodzajów pojemników takich jak pojemniki ceramiczne, szklane lub plastikowe, które mogą zostać ponownie użyte po dokładnym oczyszczeniu i dezynfekcji.

3. Wytwarzanie produktów mięsnych i czynności pakowania mogą odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeżeli pakowanie jest zgodne z procedurą opisaną w pkt 2 lub podlega następującym warunkom:

   a) pomieszczenie musi być wystarczająco duże i tak wyposażone, aby zapewniona była higiena wszystkich działań;

([1]) Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 38

▼B

b) opakowania bezpośrednie i pośrednie muszą zostać umieszczone w szczelnej powłoce ochronnej bezpośrednio po wytworzeniu; powłoka ta musi być chroniona przed zniszczeniem podczas transportu do zakładu i przechowywana w higienicznych warunkach w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu;

c) pomieszczenia do przechowywania materiału do opakowywania muszą być pozbawione kurzu i robactwa i nie mogą być połączone w żaden sposób z pomieszczeniami zawierającymi substancje, które mogą skazić mięso, mięso mielone, preparaty mięsne lub produkty mięsne. Materiał do opakowywania nie może zostać umieszczony bezpośrednio na podłodze;

d) składanie opakowań musi odbywać się w higienicznych warunkach przed umieszczeniem w pomieszczeniu. Można przyznać odstępstwo od tego wymogu w przypadku automatycznego składania opakowań, pod warunkiem, że nie istnieje ryzyko skażenia produktów mięsnych;

e) opakowania muszą zostać przeniesione do pomieszczenia w higienicznych warunkach i zostać bezzwłocznie wykorzystane. Nie mogą być one używane przez pracowników mających kontakt z nie opakowanym mięsem, mięsem mielonym, preparatami mięsnymi lub produktami mięsnymi;

f) bezpośrednio po opakowaniu produkty mięsne muszą zostać umieszczone w pomieszczeniach magazynowych przeznaczonych do tego celu.

4. Dodatkowo oprócz wymogów dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż końcowemu konsumentowi ([1]), następujące informacje ([2]) muszą być widoczne oraz czytelnie umieszczone na opakowaniu lub na etykiecie produktów mięsnych:

— w przypadku gdy nie wynika to jasno z opisu handlowego produktu lub z wykazu składników, zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG, gatunki zwierząt, z których uzyskano dane mięso,

— informacja pozwalająca na identyfikację ilości produktu uzyskanego w podobnych warunkach technologicznych, mogącego spowodować to samo ryzyko,

— dla opakowania nieprzeznaczonego dla konsumenta końcowego, datę przygotowania,

— opis handlowy, po którym następuje odniesienie do krajowych norm lub ustawodawstwa ([3]) dopuszczającego produkt,

— w przypadku gdy ustawodawstwo Państwa Członkowskiego dopuszcza użycie białka lub skrobi, informacja odsyłająca do takiego użycia, w związku z opisem handlowym innym niż zatwierdzony zgodnie z art. 21.

ROZDZIAŁ VI

Znak zdrowotności

1. Produkty mięsne muszą posiadać znak zdrowotności. Oznakowanie musi zostać dokonane podczas lub bezpośrednio po wytworzeniu w zakładzie lub ośrodku opakowywania, w dobrze widocznym miejscu, czytelnymi i nieusuwalnymi czcionkami, które łatwo rozróżnić. Znak zdrowotności może zostać umieszczony bezpośrednio na produkcie lub na jego opakowaniu, jeżeli produkt mięsny jest indywidualnie opakowywany, lub na etykiecie znajdującej się na opakowaniu zgodnie z pkt 4 lit. b). Jednakże, w przypadku gdy produkt mięsny jest indywidualnie opakowany w opakowanie bezpośrednie i pośrednie, wystarczy, jeżeli znak zdrowotności zostanie umieszczony na opakowanie pośrednim.

2. W przypadku, gdy produkty mięsne oznakowane zgodnie z pkt 1 są następnie umieszczane w opakowaniu pośrednim, znak zdrowotności musi również zostać umieszczony na opakowaniu pośrednim.

([1]) Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/395/EWG (Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 17).

([2]) Informacje takie muszą towarzyszyć produktom mięsnym aż do etapu konsumenta końcowego za wyjątkiem przypadku, o którym mowa w tiret trzecie.

([3]) Słowa: »krajowe normy lub ustawodawstwo« obejmuje:
a) warunki produkcji lub przygotowania dopuszczone na mocy prawa krajowego;
b) określone przepisy prawa krajowego nakładające specjalne ograniczenia warunków produkcji lub przygotowania dla niektórych produktów;
c) wszystkie opisy handlowe które, w przypadku braku krajowych norm je ograniczających, są dopuszczone na mocy prawa Państwa Członkowskiego lub w Państwie Członkowskim gdzie opis został potwierdzony użyciem.

▼B

3. Na zasadzie odstępstwa od pkt 1 i 2, oznakowanie zdrowotności produktów mięsnych w paletyzowanych partiach towarów przeznaczonych do dalszego przetworzenia lub opakowania w zatwierdzonym zakładzie nie jest konieczne pod warunkiem, że:

   — wspomniane partie towaru zawierające produkty mięsne posiadają znak zdrowotności na powierzchni zewnętrznej zgodny z pkt 4 lit. a),

   — zakłady odbiorcze prowadzą oddzielny rejestr ilości, rodzaju i pochodzenia produktów mięsnych otrzymanych zgodnie z niniejszym punktem,

   — miejsce przeznaczenia i planowane wykorzystanie produktów mięsnych jest wyraźnie wskazane na zewnętrznej powierzchni opakowania pośredniego, z wyjątkiem przypadku, gdy jest ono przezroczyste.

   Jednakże, w przypadku gdy partia opakowanych produktów znajduje się w przezroczystym opakowaniu pośrednim, nie jest konieczne umieszczanie znaku zdrowotności na opakowaniu zewnętrznym tak długo jak znak zdrowotności na produktach w opakowaniach bezpośrednich jest wyraźnie widoczny przez opakowanie pośrednie.

4. a) Znak zdrowotności musi obejmować następujące szczegóły rozplanowane wewnątrz owalnej krawędzi:

      i) albo:

         — powyżej: inicjały kraju wysyłającego drukowanymi literami, tj. B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK, po których następuje numer zatwierdzenia zakładu lub, zgodnie z przepisami, które zostaną przyjęte na mocy art. 17 tiret drugi, ośrodka przepakowywania, jeżeli jest to konieczne wraz z numerem kodu określającym rodzaj produktu, dla którego zakład został zatwierdzony,

         — poniżej: jeden z następujących skrótów: CEE — EØF — EWG — EOK — EWG — EEG;

      ii) albo:

         — powyżej, nazwę kraju wysyłającego drukowanymi literami,

         — w części centralnej, numer zatwierdzenia zakładu lub, zgodnie z przepisami, które zostaną przyjęte na mocy art. 17 tiret drugie, ośrodka przepakowywania, jeżeli jest to konieczne wraz z numerem kodu określającym rodzaj produktu, dla którego zakład został zatwierdzony,

         — poniżej: jeden z następujących skrótów: CEE — EØF — EWG — EOK — EWG — EEG;

   b) znak zdrowotności może zostać umieszczony na produkcie, opakowaniu bezpośrednim lub opakowaniu pośrednim przy pomocy pieczęci tuszowej lub przy pomocy stemplownicy, lub może zostać wydrukowany lub umieszczony na etykiecie. Jeżeli znak ten nie jest umieszczony na opakowaniu pośrednim, musi on ulec zniszczeniu w momencie otwarcia opakowania pośredniego. Niezniszczenie takiego znaku może być dopuszczalne wyłącznie, gdy opakowanie pośrednie ulega zniszczeniu przy otwarciu. W przypadku produktów w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, znak musi zostać umieszczony w sposób nieusuwalny na pokrywie albo puszce;

   c) znak zdrowotności może również składać się z nieusuwalnej tabliczki z trwałego materiału zgodnego z wszystkimi wymogami w zakresie higieny, zawierającej informacje wyszczególnione w lit. a).

ROZDZIAŁ VII

Przechowywanie i transport

1. Produkty mięsne muszą być przechowywane w pomieszczeniach przewidzianych w załączniku B rozdział I pkt 1 lit. a).

   Jednakże, produkty mięsne, które mogą być przechowywane w temperaturze otoczenia, mogą być przechowywane w magazynach, o trwałej konstrukcji, które są łatwe do czyszczenia i dezynfekcji i które zostały zatwierdzone przez właściwe władze.

2. Produkty mięsne, dla których przewidziano zgodnie z art. 7 ust. 2 określone temperatury przechowywania, muszą być utrzymywane w takich temperaturach.

3. Produkty mięsne muszą być wysyłane w sposób zapewniający ich ochronę podczas transportu od wszelkich źródeł skażenia lub czynników, które mogą ujemnie wpłynąć na takie produkty. W tym celu, należy wziąć pod uwagę długość podróży, użyte środki transportu i warunki pogodowe.

▼B

4. Produkty mięsne muszą, jeśli wymaga tego produkt, być transportowane w odpowiednio wyposażonych pojazdach, które zapewniają możliwość transportowania produktów w wymaganych temperaturach, w szczególności w temperaturach określonych zgodnie z art. 7 ust. 2.

ROZDZIAŁ VIII

Specjalne warunki pasteryzacji lub sterylizacji produktów w hermetycznie zamkniętych pojemnikach

A. Dodatkowo, oprócz warunków ustanowionych w załączniku A, zakłady wytwarzające produkty pasteryzowane lub sterylizowane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach

1. muszą posiadać:

a) urządzenie do higienicznego dostarczania pustych puszek do pomieszczeń roboczych;

b) sprzęt umożliwiający dokładne czyszczenie puszek bezpośrednio przed wypełnieniem;

c) sprzęt do mycia pojemników w wodzie pitnej wystarczająco ciepłej, aby usunąć tłuszcz po tym jak zostały hermetycznie zamknięte i przed destylacją;

d) odpowiednie pomieszczenie, obszar lub instalację do chłodzenia i suszenia pojemników po obróbce cieplnej;

e) urządzenia do inkubacji próbek pobranych z produktów mięsnych zapakowanych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach;

f) odpowiednie urządzenia do sprawdzenia czy pojemniki są hermetycznie zamknięte i nieuszkodzone;

2. muszą zapewniać, aby:

a) hermetycznie zamknięte pojemniki były usuwane ze sprzętu ogrzewającego w wystarczająco wysokiej temperaturze, w celu zapewnienia szybkiego odparowania wilgoci oraz aby nie były dotykane rękoma do momentu całkowitego wysuszenia;

b) pojemniki, w których pojawia się gaz zostały poddane dalszemu badaniu;

c) termometry sprzętu ogrzewającego były kontrolowane poprzez odniesienie do termometrów skalibrowanych;

d) pojemniki były:

— odrzucane, jeżeli są uszkodzone lub wadliwie wykonane,

— odrzucane lub oczyszczane, jeżeli są brudne, a w przypadku puszek, dokładnie czyszczone bezpośrednio przed wypełnieniem, za pomocą sprzętu czyszczącego, określonego w pkt 1 lit. b); nie zezwala się na użycie wody stojącej,

— jeżeli jest to konieczne, osuszane przez odpowiednio długi czas po czyszczeniu i przed napełnieniem,

— jeżeli jest to konieczne, myte w wodzie pitnej, wystarczająco ciepłej, aby usunąć tłuszcz, stosownie do sytuacji, po tym jak zostały hermetycznie zamknięte i przed destylacją, za pomocą sprzętu, określonego w pkt 1 lit. c),

— ochłodzone, po ogrzaniu, w wodzie spełniającej wymogi litery B tiret piąte,

— obsługiwane, przed i po obróbce cieplnej, w taki sposób, aby uniknąć uszkodzenia lub skażenia.

B. Przedsiębiorca lub kierownik zakładu wytwarzającego produkty mięsne w hermetycznie zamkniętych pojemnikach musi również, pobierając próbki, kontrolować, czy:

— produkty mięsne przeznaczone do przechowywania w temperaturze otoczenia poddawane są procesowi, którego wynikiem jest uzyskanie wartości F_c równej lub wyższej od 3,00, o ile taką samą trwałość produktu uzyskano w drodze konserwowania, lub czy stosowana jest procedura obróbki cieplnej, która jest, co najmniej równorzędna pasteryzacji, przy czym odnośne parametry muszą zostać zatwierdzone przez właściwe władze,

— puste pojemniki spełniają normy produkcyjne,

▼B

— przeprowadzane są kontrole codziennej produkcji w z góry określonych odstępach czasu, w celu zapewnienia skuteczności zamknięcia. W tym celu, musi być dostępny odpowiedni sprzęt do badania prostopadłych rąbków zamkniętego pojemnika,

— wykonywane są niezbędne kontrole, wykorzystujące w szczególności markery kontrolne w celu zapewnienia aby pojemniki były poddawane odpowiedniej obróbce cieplnej,

— przeprowadzane są niezbędne kontrole w celu zapewnienia, że woda do chłodzenia zawiera szczątkowy poziom chloru po użyciu. Jednakże, Państwa Członkowskie mogą przyznać derogację od tego wymogu, jeżeli woda taka spełnia wymogi dyrektywy 80/778/EWG,

— siedmiodniowe testy inkubacyjne w temperaturze 37°C lub dziesięciodniowe testy inkubacyjne w temperaturze 35°C są przeprowadzane na zakonserwowanych produktach mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, które zostały poddane obróbce cieplnej,

— pasteryzowane produkty w hermetycznie zamkniętych pojemnikach spełniają kryteria uznane przez właściwe władze.

C. Właściwe władze mogą zezwolić na dodanie określonych substancji do wody używanej przy destylacji w celu zapobieżenia korozji puszek oraz w celu zmiękczenia i dezynfekcji wody. Wykaz takich substancji zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

Właściwe władze mogą zezwolić na użycie wody recyrkulacyjnej do chłodzenia pojemników poddanych obróbce cieplnej. Woda taka musi zostać oczyszczona i albo wcześniej poddana działaniu chloru albo innej obróbce zatwierdzonej zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20. Celem takiej obróbki jest doprowadzenie do spełniania przez recyrkulowaną wodę norm ustanowionych w załączniku I litera E dyrektywy 80/778/EWG tak, aby nie mogła stanowić źródła skażenia produktów i aby nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Recyrkulowana woda krąży w zamkniętym obiegu tak, aby nie mogła zostać wykorzystana do innych celów.

W przypadku, gdy nie występuje ryzyko skażenia, woda użyta do chłodzenia pojemników i woda z destylacji może zostać użyta po skończeniu pracy do czyszczenia podłóg.

ROZDZIAŁ IX

Specjalne warunki dla gotowych dań mięsnych

Dodatkowo, oprócz warunków ogólnych przewidzianych w załączniku A i w rozdziałach I, II i III niniejszego załącznika:

1. zakłady wytwarzające gotowe dania muszą posiadać oddzielne pomieszczenie do przygotowywania i opakowywania gotowych dań; oddzielne pomieszczenie nie jest konieczne w przypadku gdy produkty mięsne i mięso są przygotowywane w innym czasie, pod warunkiem, że pomieszczenia wykorzystywane do takich czynności są czyszczone i dezynfekowane pomiędzy użyciem każdego rodzaju produktu;

2. a) produkt mięsny zawarty w gotowym daniu musi, zaraz po gotowaniu:

   i) albo natychmiast zostać wymieszany z innymi składnikami; w takim przypadku czas, w którym temperatura produktu mięsnego wynosi pomiędzy 10-60°C musi być jak najkrótszy;

   ii) albo zostać schłodzony do temperatury 10°C lub niższej przed wymieszaniem z innymi składnikami;

   b) produkt mięsny i gotowe danie muszą zostać schłodzone do temperatury wewnętrznej wynoszącej + 10°C lub niższej w czasie nie dłuższym niż dwie godziny po zakończeniu gotowania i do temperatury przechowywania tak szybko jak tylko jest to możliwe. Jednakże, właściwe władze mogą zezwolić zakładowi na odstępstwo od okresu dwóch godzin, jeżeli dłuższy okres czasu jest uzasadniony powodami związanymi z stosowaną technologią produkcji, pod warunkiem zagwarantowania bezpieczeństwa produktu końcowego;

   c) gotowe danie musi, stosowanie do sytuacji, zostać zamrożone lub głęboko zamrożone bezpośrednio po schłodzeniu;

3. etykietowanie gotowych dań musi być zgodne z postanowieniami dyrektywy 79/112/EWG. Wykaz składników, do celów niniejszej dyrektywy, obejmuje wskazanie gatunków zwierząt.

▼B

Na gotowych daniach umieszcza się datę produkcji w sposób wyraźny na jednej z zewnętrznych powierzchni opakowania dodatkowo oprócz informacji już określonych;

4. wyniki różnych kontroli przeprowadzanych przez przedsiębiorcę lub kierownika muszą być przechowywane tak, aby mogły zostać przedstawione na wniosek właściwych władz, przez minimalny okres czasu, który zostanie określony przez właściwe władze stosownie do trwałości danego produktu.

▼B

ZAŁĄCZNIK C

SPECJALNE NORMY W ZAKRESIE HIGIENY DLA WYTWARZANIA INNYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

ROZDZIAŁ I

Warunki ogólne

Pomieszczenia mogą zostać wykorzystane do produkcji produktów nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi wyłącznie w oparciu o następujące warunki:

a) surowce nienadające się do spożycia przez ludzi muszą być przechowywane w całkowicie oddzielnym pomieszczeniu lub na oddzielnym obszarze odbiorczym;

b) muszą być przetwarzane w oddzielnych pomieszczeniach przy użyciu oddzielnych instalacji i sprzętu, z wyjątkiem przypadku, gdy przetwarzanie odbywa się w całkowicie zamkniętej instalacji lub sprzęcie używanym wyłącznie do tego celu;

c) produkty końcowe z takich surowców muszą być przechowywane w innym pomieszczeniu lub w oddzielnych zbiornikach, które są odpowiednio oznakowane i nie mogą być przeznaczone do spożycia przez ludzi.

ROZDZIAŁ II

Specjalne warunki dla topionych tłuszczy zwierzęcych, skwarek i produktów ubocznych

Dodatkowo, oprócz warunków przewidzianych w załączniku A, mają zastosowanie następujące warunki:

A. *Normy obowiązujące w zakładach gromadzących lub przetwarzających surowce*

1. Ośrodki gromadzenia surowców i dalszy transport do zakładów przetwórczych muszą zostać wyposażone w chłodnie do przechowywania surowców w temperaturze równej lub niższej 7°C, chyba że surowce są gromadzone i przetapiane w terminach ustanowionych w literze B pkt 3 lit. b) i c).

2. Zakład przetwórczy musi posiadać, co najmniej:

a) chłodnię chyba że surowce są gromadzone i przetapiane w terminach ustanowionych w literze B pkt 3 lit. b);

b) pomieszczenie lub miejsce do odbioru surowców;

c) instalację ułatwiającą wzrokową kontrolę surowców;

d) stosownie do potrzeb, instalację do rozdrabniania surowców;

e) sprzęt do wytapiania surowców w drodze obróbki cieplnej lub działania ciśnienia lub za pomocą innej odpowiedniej metody;

f) pojemniki lub zbiorniki, w których tłuszcz może być przechowywany w stanie ciekłym;

g) urządzenie do uplastyczniania i krystalizacji tłuszczu dla ułatwienia przygotowywania i pakowania rynkowego, chyba że zakład wysyła wyłącznie otrzymany ciekły tłuszcz zwierzęcy;

h) pomieszczenie wysyłkowe, chyba że zakład wysyła topiony tłuszcz zwierzęcy wyłącznie przy pomocy cystern;

i) wodoszczelne pojemniki do usuwania surowców nienadających się do spożycia przez ludzi;

j) stosownie do sytuacji, odpowiedni sprzęt do przygotowywania produktów składających się z topionego tłuszczu zwierzęcego wymieszanego z innymi artykułami żywnościowymi i/lub przyprawami;

k) jeżeli skwarki są przeznaczone do spożycia przez ludzi, odpowiednie urządzenia zapewniające higieniczne gromadzenie, opakowywanie bezpośrednie i pośrednie oraz przechowywanie w warunkach ustanowionych w literze B pkt 9.

B. *Dodatkowe wymogi w zakresie higieny odnoszące się do przygotowywania topionego tłuszczu zwierzęcego, skwarek i produktów ubocznych*

1. Surowce pochodzą od zwierząt, które po badaniu przed i poubojowym, zostały uznane za nadające się do spożycia przez ludzi.

▼B

2. Surowce składają się z tkanki tłuszczowej lub kości nadających się do spożycia przez ludzi i które nie zawierają krwi ani też nieczystości. Nie mogą one wykazywać oznak zepsucia oraz muszą zostać uzyskane w higienicznych warunkach.

3. a) Do przygotowywania topionego tłuszczu zwierzęcego, wykorzystuje się wyłącznie tkanki tłuszczowe lub kości, gromadzone w rzeźniach, zakładach rozbioru, lub zakładach przetwarzających mięso. Surowce będą transportowane i przechowywane do momentu topienia w higienicznych warunkach i w temperaturze wewnętrznej równej lub niższej niż 7°C;

   b) na zasadzie odstępstwa od lit. a), surowce mogą być przechowywane i transportowane nieschłodzone pod warunkiem, że zostały przetopione w ciągu 12 godzin od dnia, w którym zostały uzyskane;

   c) w drodze derogacji od lit. a), surowce gromadzone w sklepach detalicznych lub w pomieszczeniach przyleglych do punktów sprzedazy, w przypadku gdy rozbiór i przechowywanie miesa lub miesa drobiowego odbywa sie jedynie w celu bezposredniego zaopatrzenia koncowego klienta, moga byc uzywane do przygotowywania topionego tluszczu zwierzecego, pod warunkiem, ze znajduja sie one w odpowiednich warunkach higienicznych i sa wlasciwie opakowane. W przypadku, gdy surowce sa gromadzone codziennie, nalezy przestrzegac wymogów w zakresie temperatury ustanowionych w lit. a) i b). Jezeli surowce nie sa gromadzone codziennie musza one zostac schlodzone bezposrednio po ich uzyskaniu.

4. Pojazdy i pojemniki do gromadzenia i transportu surowców musza posiadac gladkie wewnetrzne powierzchnie, które sa latwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, a pojazdy musza byc odpowiednio zakryte. Pojazdy do transportu w warunkach chlodniczych musza byc skonstruowane w taki sposób, aby wymagana temperatura byla utrzymywana przez caly okres transportu.

5. Przed topieniem, surowce sa kontrolowane pod katem obecnosci surowców nienadajacych sie do spozycia przez ludzi lub cial obcych. W przypadku stwierdzenia takiej obecnosci surowce takie musza zostac usuniete.

6. Surowce sa topione poprzez obróbke cieplna, dzialanie cisnienia lub za pomoca innych odpowiednich metod, po których nastepuje oddzielenie tluszczu poprzez zlewanie, odwirowywanie, filtracje lub inne odpowiednie metody. Uzycie rozpuszczalników jest zabronione.

7. Wytopiony tluszcz zwierzecy, który jest przygotowywany zgodnie z pkt 1, 2, 3, 5 i 6 moze w celu produkcji surowców zostac poddany rafinacji w tym samym lub innym zakladzie dla ulepszenia jego jakosci fizyczno-chemicznej gdy tluszcz do rafinacji spelnia normy ustanowione w pkt 8.

8. Wytopiony tluszcz zwierzecy, w zaleznosci od rodzaju, spelnia nastepujace normy:

	Bydło			Trzoda chlewna		Inne tłuszcze zwierzęce	
	Łój jadalny		Łój do rafinacji	Jadalny smalec [2]	Smalec do rafinacji	Jadalne	Do rafinacji
	Z pierwszego topienia [1]	Inny					
maksymalne FFA (m/m % kwas oleinowy)	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,0
Maksymalny nadtlenek	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Wilgotność i nieczystości	maksymalnie 0,5 %						
Zapach, smak, kolor	normalny						

[1] Wytopiony tłuszcz zwierzęcy uzyskany poprzez wytapianie w niskich temperaturach świeżego tłuszczu z serca, sieci jelitowej, nerek i krezki bydła, oraz tłuszczu z pomieszczeń, w których dokonuje się rozbioru mięsa.

[2] Świeży tłuszcz uzyskany z wytopienia tkanki tłuszczowej trzody chlewnej.

▼B

9. Skwarki przeznaczone do spożycia przez ludzi są przechowywane:

   i) przy wytapianiu w temperaturze równej lub niższej niż 70°C: w temperaturze niższej niż 7°C przez okres nieprzekraczający 24 godziny lub w temperaturze równej lub niższej niż - 18°C;

   ii) przy wytapianiu w temperaturze wyższej niż 70°C i przy zawartości wilgoci równej lub przekraczającej 10 % (m/m):

      — w temperaturze niższej niż 7°C przez okres czasu nieprzekraczający 48 godzin lub gdy współczynnik czasu i temperatury zapewnia równorzędne gwarancje,

      — w temperaturze równej lub niższej niż - 18°C;

   iii) przy wytapianiu w temperaturze wyższej niż 70°C i przy zawartości wilgoci niższej niż 10 % (m/m): brak ściśle określonych wymogów.

ROZDZIAŁ III

Szczególne warunki dla żołądków, pęcherzy i jelit

Dodatkowo, oprócz warunków przewidzianych w załączniku A i załączniku B rozdział I, II i III zakłady przetwarzające żołądki, pęcherze i jelita muszą spełniać następujące warunki:

1. pomieszczenia, instrumenty i narzędzia muszą być używane jedynie do pracy przy odnośnych produktach; musi istnieć wyraźny podział pomiędzy częścią czystą i brudną;
2. użycie drewna jest zakazane; jednakże użycie palet drewnianych jest dopuszczone do transportu pojemników zawierających odnośne produkty;
3. należy zapewnić pomieszczenia do przechowywania materiałów służących do opakowywania;
4. opakowywanie bezpośrednie i pośrednie musi odbywać się w warunkach higienicznych w pomieszczeniu lub miejscu przeznaczonym do tego celu;
5. produkty, które nie mogą być trzymane w temperaturze otoczenia muszą być przechowywane do czasu wysłania, w obiektach przeznaczonych do tego celu.

   W szczególności produkty, które nie są solone lub suszone muszą być trzymane w temperaturze nieprzekraczającej 3°C;
6. surowce muszą być transportowane z rzeźni pochodzenia do zakładu w zadowalających warunkach higienicznych i, jeżeli ma to uzasadnienie, biorąc pod uwagę okres pomiędzy ubojem a odbiorem surowców, trzymane w warunkach chłodniczych. Pojazdy i pojemniki do transportu takich materiałów muszą posiadać gładkie powierzchnie wewnętrzne, które są łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji. Pojazdy do transportu w warunkach chłodniczych muszą być skonstruowane w taki sposób, aby wymagana temperatura mogła być utrzymywana przez cały czas trwania transportu.

▼B

ZAŁĄCZNIK D

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH (1)

nr (2): .....

Kraj wywozu: .....

Ministerstwo: .....

Departament: .....

Odniesienie (2): .....

I. **Identyfikacja produktów mięsnych**

Produkty wytworzone z mięsa od: .....
(Gatunek zwierząt)

Rodzaj produktów (3) .....

Rodzaj opakowania: .....

Liczba pojedynczych elementów lub opakowań: .....

Temperatura przechowywania i transportu (3): .....

Okres przechowywania (4): .....

Waga netto: .....

II. **Pochodzenie produktów mięsnych**

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia zatwierdzonego(ych) zakładu(ów) przetwórczego(ych) .....

.....

.....

Jeśli jest to niezbędne:

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia zatwierdzonego(ych) chłodni: .....

.....

.....

.....

III. **Przeznaczenie produktów mięsnych**

Mięso zostanie wysłane

z: .....
(miejsce wysyłki)

do: .....
(kraj przeznaczenia)

następującym środkiem transportu (5): .....

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

(1) W rozumieniu art. 2 dyrektywy 77/99/EWG.

(2) Nieobowiązkowe.

(3) Należy zaznaczyć promieniowanie jonizujące ze względów medycznych.

(4) Należy wypełnić, jeżeli podane jest wskazanie zgodnie z art. 7 dyrektywy 77/99/EWG.

(5) Podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

▼B

IV. **Świadectwo zdrowotności.**

Ja niżej podpisany, zaświadczam, że produkty mięsne opisane powyżej:

(a) zostały wytworzone ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych w warunkach określonych w dyrektywie 77/99/EWG (1);

(b) zostały przygotowane z mięsa od gatunków zwierząt innych niż te, określone w art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG (1);

(c) są przeznaczone do Republiki Greckiej (1).

V. **Jeżeli jest to konieczne:**

W przypadku wyładowywania lub przeładowywania w zatwierdzonym zakładzie lub zatwierdzonej chłodni, należy wskazać:

(a) miejsce wyładowywania i przeładowywania (adres i numer zatwierdzenia):

.....

.....

.....

(b) środek transportu (2):

.....

.....

Sporządzono w ....., dnia .....
(miejsce) (data)

Pieczęć

.....
(Podpis właściwych władz)
(Nazwisko literami drukowanymi)

(1) Niepotrzebne skreślić.

(2) Podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).