Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

►**B**

SMERNICA RADY 92/5/EHS

z 10. februára 1992,

ktorou sa mení, dopĺňa a aktualizuje smernica 77/99/EHS o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s mäsovými výrobkami v spoločenstve a ktorou sa mení a dopĺňa smernica 64/433/EHS

(UL L 57 , 2.3.1992, str. 1)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
►**A1**	Akt o pristúpení Rakúska, Švédska a Fínska	C 241	21	29.8.1994

▼B

SMERNICA RADY 92/5/EHS

z 10. februára 1992,

ktorou sa mení, dopĺňa a aktualizuje smernica 77/99/EHS o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s mäsovými výrobkami v spoločenstve a ktorou sa mení a dopĺňa smernica 64/433/EHS

RADA EURÓPSKCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva a najmä na jej článok 43,

so zreteľom na návrh Komisie ([1]),

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu ([2]),

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru ([3]),

keďže mäso z hovädzieho dobytka, ošípaných, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov, mäso z hydiny, zveri a spracované výrobky získané z takéhoto mäsa sú zahrnuté v zozname výrobkov v prílohe II k zmluve; keďže výroba a obchodovanie s takýmito výrobkami predstavujú dôležitý zdroj príjmov pre časť farmárskej populácie;

keďže sa s cieľom zabezpečiť racionálny rozvoj tohto sektora a zvýšiť produktivitu musia prijať pravidlá ochrany verejného zdravia upravujúce výrobu a uvádzanie na trh na úrovni spoločenstva;

keďže spoločenstvo musí prijať opatrenia na postupné vytvorenie vnútorného trhu v rámci obdobia, ktoré sa skončí 31. decembra 1992;

keďže smernica 77/99/EHS ([4]) ustanovuje hygienické požiadavky na obchodovanie s mäsovými výrobkami v rámci spoločenstva;

keďže smernica 89/662/EHS ([5]) ustanovuje pravidlá o kontrolách, ktoré sa vykonajú, s cieľom zavŕšiť vnútorný trh a najmä o zrušených veterinárnych kontrolách na hraniciach medzi členskými štátmi;

keďže na zohľadnenie zrušenia uvedených kontrol a zavedenia prísnejších záruk v mieste pôvodu, keď už nie je možné rozlišovať medzi produktmi určenými pre domáci trh a výrobkami určenými na trh v inom členskom štáte, mali by sa požiadavky smernice 77/99/EHS upraviť a rozšíriť na celú výrobu;

keďže cieľom tejto úpravy by mala byť predovšetkým štandardizácia hygienických požiadaviek na výrobu, skladovanie a prepravu mäsových výrobkov a iných produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu;

keďže by sa mal zaviesť systém schvaľovania prevádzkarní, ktoré spĺňajú hygienické požiadavky stanovené touto smernicou spolu s inšpekčným postupom spoločenstva, ktorý zabezpečí, že sa podmienky schválenia dodržiavajú;

keďže nízkokapacitné prevádzkarne by sa mali schvaľovať na základe zjednodušených kritérií štruktúry a infraštruktúry za súčasného dodržiavania hygienických pravidiel stanovených v tejto smernici;

keďže zdravotné označovanie mäsových výrobkov je najlepší spôsob, ako presvedčiť príslušný orgán miesta určenia, že zásielka je v súlade s ustanoveniami tejto smernice; keďže veterinárne osvedčenie by sa malo uchovávať na účely overenia miesta určenia niektorých produktov;

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

([2]) Ú. v. ES C 240, 16.9.1991, s. 6, Ú. v. ES C 113, 7.5.1990, s. 205.

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

([4]) Ú. v. ES L 26, 31.1.1977, s. 85. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 85/328/EHS (Ú. v. ES L 168, 28.6.1985, s. 28).

([5]) Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 90/675/EHS (Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1).

▼B

keďže by sa mali uplatňovať pravidlá, zásady a ochranné opatrenia zavedené smernicou Rady 90/675/EHS z 10. decembra 1990, ktorou sa ustanovujú zásady, ktorými sa riadi organizácia veterinárnych kontrol produktov vstupujúcich do spoločenstva z tretích krajín ([1]);

keďže v súvislosti s obchodovaním v spoločenstve by sa tiež mali uplatňovať pravidlá stanovené v smernici 89/662/EHS;

keďže Komisii by mala byť zverená úloha prijať určité opatrenia na vykonanie tejto smernice; keďže s týmto cieľom by mali byť stanovené postupy pre vytvorenie úzkej a účinnej spolupráce medzi Komisiou a členskými štátmi v rámci Stáleho veterinárneho výboru;

keďže vzhľadom na osobitné zásobovacie ťažkosti vyplývajúce z geografickej polohy by mali byť Helénskej republike udelené výnimky; keďže z toho istého dôvodu by vzdialeným regiónom mal byť ponechaný dodatočný čas na splnenie požiadaviek tejto smernice;

keďže prijatie osobitných pravidiel pre produkty, na ktoré sa vzťahuje táto smernica, nemá vplyv na prijatie pravidiel o hygiene potravín a o bezpečnosti všeobecne, ktorých návrh predložila Komisia vo forme rámcovej smernice;

keďže v záujme jasnosti by smernica 77/99/EHS mala byť aktualizovaná a smernica 64/433/EHS ([2]) o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s čerstvým mäsom v spoločenstve by mala byť upravená,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Od 1. januára 1993 sa názov, články 1 až 21 a prílohy k smernici 77/99/EHS nahrádzajú znením uvedeným v prílohe k tejto smernici.

Článok 2

Smernica 91/497/EHS sa týmto mení a dopĺňa takto:

1. V názve sa slová „ktorou sa mení, dopĺňa a vyhlasuje úplné znenie“ nahrádzajú slovami „ktorou sa mení, dopĺňa a aktualizuje“ a dopĺňajú slová „a mení a dopĺňa smernica 72/462/EHS“.
2. Článok 1 sa nahrádza týmto:

   „Článok 1

   Od 1. januára 1993 sa názov a články smernice 64/433/EHS nahrádzajú v súlade s prílohou k tejto smernici.“
3. V prílohe sa v názve smernice 64/433/EHS vypúšťa odkaz na „26. júna 1964“.
4. V kapitole XII prílohy I k smernici 64/433/EHS sa v treťom odseku bodu 60 dopĺňa veta:

   „Táto požiadavka môže byť zrušená pre mrazené mäso určené na použitie bez ďalšieho spracovania ako surovina pre výrobky uvedené v smernici 77/99/EHS alebo smernici 88/657/EHS.“

Článok 3

Členské štáty uvedú do platnosti zákony, iné predpisy a administratívne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou najneskôr do 1. januára 1993, s výnimkou:

— vzdialených regiónov uznaných v súlade s článkom 17 smernice 90/675/EHS vrátane, — pokiaľ ide o Španielske kráľovstvo — Kanárskych ostrovov, a s článkom 13 smernice 91/496/EHS

([1]) Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1.
([2]) Ú. v. ES 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 91/497/EHS (Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 69).

▼B

— prevádzkarní nachádzajúcich sa v nových krajinách (Länder) Spolkovej republiky Nemecko zahrnutých v reštrukturalizač ných plánoch, pri ktorých dosiahnu súlad s touto smernicou najneskôr 1. januára 1995

a

▼A1

— mäso určené na dovoz do Fínska a Švédska musí byť označené jedným z označení stanovených v prílohe IV časti IV tretej zarážke.

▼B

Bezodkladne o tom budú informovať Komisiu.

Keď členské štáty prijmú tieto opatrenia, tieto budú obsahovať odkaz na túto smernicu alebo ich takýto odkaz bude sprevádzať pri príležitosti ich úradného uverejnenia. Metodiku týchto odkazov ustanovia členské štáty.

Článok 4

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

▼B

PRÍLOHA

„Smernica rady o riešení hygienických otázok pri výrobe a obchodovaní s mäsovými výrobkami a niektorými ďalšími produktmi živočíšneho pôvodu

Článok 1

1. Táto smernica ustanovuje hygienické pravidlá výroby a uvádzania na trh mäsových výrobkov a iných produktov živočíšneho pôvodu určených po ošetrení na ľudskú spotrebu alebo na prípravu iných potravín.

2. Táto smernica sa nevzťahuje na prípravu a skladovanie mäsových výrobkov a iných produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu v maloobchodných predajniach alebo v priestoroch susediacich s predajnými miestami, ak sa príprava a skladovanie uskutočňujú výlučne na účely priameho predaja spotrebiteľovi.

Článok 2

Na účely tejto smernice sa uplatňujú tieto definície:

a) mäsové výrobky: výrobky pripravené z mäsa alebo s mäsom, ktoré prešli takým ošetrením, že povrchový rez ukáže, že produkt už viac nemá vlastnosti čerstvého mäsa.

   Za mäsové výrobky sa však nepovažujú tieto výrobky:

   i) mäso, ktoré prešlo iba ošetrením chladom; takéto mäso naďalej spadá pod pravidlá v smernici uvedenej v bode d);

   ii) výrobky, ktoré spadajú pod smernicu Rady 88/657/EHS zo 14. decembra 1988, ktorou sa ustanovujú požiadavky na výrobu a obchodovanie s mletým mäsom, kusmi mäsa menšími ako 100 gramov a mäsovými prípravkami, a ktorou sa mení a dopĺňa smernica 64/433/EHS, 71/118/EHS a 72/462/EHS ([1]);

b) iné produkty živočíšneho pôvodu:

   i) mäsové výťažky;

   ii) tavený živočíšny tuk: tuk získaný tavením mäsa, vrátane kostí a určený na ľudskú spotrebu;

   iii) škvarky: bielkoviny obsahujúci zostatok po tavení, po čiastočnom oddelení tuku a vody;

   iv) želatína;

   v) mäsový prášok, koža v prášku, solená alebo sušená krv, solená alebo sušená krvná plazma;

   vi) žalúdky, mechúre a črevá, očistené, solené alebo sušené a/alebo ohrievané;

c) hotové mäsové jedlá; balené mäsové výrobky zodpovedajúce kulinárskej príprave, varené alebo predvarené a chránené chladom;

d) mäso: mäso, ako je definované v:

   — článku 2 a) smernice 64/433/EHS,

   — článku 2 smernice 71/118/EHS,

   — článku 2 smernice 72/461/EHS,

   — článku 2 smernice 72/462/EHS,

   — článku 2 smernice 88/657/EHS,

   — článku 2 (1) a (2) smernice 91/495/EHS;

e) surovina: akýkoľvek živočíšny produkt použitý ako zložka na získanie produktu uvedeného v bodoch a) a b) alebo použitý na prípravu hotových jedál;

f) ošetrenie: chemický alebo fyzikálny proces ako zohrievanie, údenie, solenie, marinovanie, nakladanie alebo sušenie, určené na predĺženie trvanlivosti mäsa alebo živočíšneho produktu, či už v spojení s inými potravinami alebo samostatne, alebo kombinácia týchto procesov;

g) zohrievanie: použitie suchého alebo vlhkého ohrevu;

h) solenie: použitie soli;

i) nakladanie: rozšírenie solí po celom výrobku;

([1]) Ú. v. ES L 229, 30.8.1980, s. 11.

▼B

j) dozrievanie: ošetrenie soleného surového mäsa za klimatických podmienok, ktoré sú v priebehu pomalej a postupnej redukcie vlhkosti schopné vyvolať prirodzenú fermentáciu alebo enzymatické procesy, vrátane zmien, ktoré vzniknú časom a dajú mäsu typické organoleptické vlastnosti a zabezpečia jeho trvanlivosť a nezávadnosť pri bežnej teplote;

k) sušenie: prirodzené alebo umelé zníženie objemu vody;

l) zásielka: množstvo mäsového výrobku, na ktoré sa vzťahuje jeden sprievodný obchodný dokument alebo veterinárne osvedčenie;

m) priamy obal: ochrana výrobkov uvedených c článku 1 (1) použitím prvého obalu alebo prvého kontajnera v priamom styku s daným výrobkom a samotný prvý obal alebo prvý kontajner;

n) druhý obal: umiestnenie jedného alebo viacerých výrobkov uvedených v článku 1 (1), či už zabalených v priamom obale alebo nie, do kontajnera a kontajner samotný;

o) hermeticky uzavretý kontajner: vzduchotesný kontajner určený na ochranu obsahu proti vstupu mikroorganizmov počas ošetrovania teplom;

p) prevádzkareň: akékoľvek zariadenie vyrábajúce produkty uvedené v bodoch a), b) a c);

q) prebaľovacie stredisko: dielňa alebo sklad, kde sa zásielky určené na uvedenie na trh opätovne skladajú a/alebo prebaľujú;

r) uvádzanie na trh: skladovanie alebo vystavenie na účely predaja, ponuky na predaj, dodávky alebo inej formy prevodu v spoločenstve, s výnimkou maloobchodného predaja;

s) príslušný orgán: ústredný orgán členského štátu príslušný na vykonanie veterinárnej kontroly alebo akýkoľvek iný orgán, na ktorý bola táto právomoc prenesená.

Článok 3

A. Každý členský štát zabezpečí — bez toho, aby tým boli dotknuté podmienky stanovené v článku 4 — aby mäsové výrobky uvedené na trh:

1. boli pripravené a uskladnené v prevádzkarni schválenej a pod dozorom:

— v súlade s článkom 8 a spĺňajúcej požiadavky tejto smernice, najmä tie uvedené v prílohe A a kapitolách I a II prílohy B,

alebo

— v súlade s článkom 9, v prípade prevádzkarní, ktoré nemajú priemyselnú štruktúru alebo výrobnú kapacitu;

2. boli získané z mäsa definovaného v článku 2 d) za predpokladu, že:

i) mäso dovezené z tretej krajiny bolo podrobené prehliadke v súlade so smernicou 90/675/EHS;

ii) mäso dovezené v súlade s článkom 15 smernice 71/118/EHS a s druhým odsekom článku 17 smernice 91/495/EHS sa nesmie použiť, ibaže:

— výrobky získané z tohto mäsa spĺňajú požiadavky stanovené v tejto smernici,

— tieto výrobky nemajú zdravotnú značku uvedenú v kapitole VI prílohy B,

— uvedenie týchto výrobkov na trh podlieha vnútroštátnym predpisom členského štátu určenia.

Mäso vyhlásené za nevhodné na ľudskú spotrebu v súlade s požiadavkami článkov 5 a 6 smernice 64/433/EHS a nasledujúce položky sa nesmú použiť na prípravu mäsových výrobkov:

a) pohlavné orgány samičie alebo samčie s výnimkou semenníkov;

b) močovéorgány, s výnimkou obličiek a mechúra;

c) chrupavka hrtanu, priedušnica a extralobulárne priedušky;

d) oči a očné viečka;

e) vonkajší zvukovod;

f) rohovkové tkanivá;

g) u hydiny hlava — s výnimkou hrebienka a uší, lalokov a bradaviek — pažerák, hrvoľ, črevá a pohlavné orgány.

Jednotlivé položky môžu byť do zoznamu pridané alebo z neho vyňaté v súlade s postupom stanoveným v článku 20;

▼B

3. boli pripravené v súlade s požiadavkami kapitoly III prílohy B a v prípade pasterizovaných alebo sterilizovaných produktov v hermeticky uzavretých kontajneroch alebo v prípade hotových jedál spĺňajú požiadavky prílohy B, a to buď kapitoly VIII alebo kapitoly IX;

4. boli podrobené vlastný kontrolám prevádzkarne podľa článku 7 a sú pod dozorom príslušného orgánu v súlade s kapitolou IV prílohy B;

5. ak je to potrebné, spĺňajú aj požiadavky stanovené v článku 7 (2);

6. ak sa uskutočňuje balenie do priameho alebo do vonkajšieho obalu alebo označovanie, boli produkty zabalené alebo označené v súlade s kapitolou V prílohy B na mieste alebo v baliacom mieste schválenom osobitne na tento účel príslušným orgánom.

   Do prijatia pravidiel spoločenstva sa však ustanovenia tejto smernice týkajúce sa obchodného opisu mäsových výrobkov nevzťahujú na výrobky s určením pôvodu alebo na typické výrobky;

7. bez toho, aby boli dotknuté požiadavky na označovanie uvedené v smernici 80/215/EHS, boli označené na zodpovednosť prevádzkovateľa alebo manažéra prevádzkarne:

   — vnútroštátnou zdravotnou značkou, ak sa použitá surovina predáva s touto značkou,

   — značkou, ktorá sa určí v súlade s postupom stanoveným v článku 20, ak sa použité mäso podľa práva spoločenstva musí predávať lokálne,

   — v ostatných prípadoch zdravotná značka v súlade s kapitolou VI prílohy B.

   Značka musí byť vytlačená na označení alebo pripevnená k výrobku alebo na priamy obal s tým, že tlačenie alebo opätovné tlačenie označení alebo značiek musí schváliť príslušný orgán;

8. zaobchádzalo sa s nimi, boli uskladnené a prepravované v súlade s kapitolou VII prílohy B a ak sú uskladnené v chladiarenskom sklade oddelene od prevádzkarne, bol tento chladiarenský sklad schválený a podrobený inšpekcii v súlade s článkom 10 smernice 64/433/EHS;

9. počas prepravy sú sprevádzané:

   a) do 30. júna 1993 pre obchodovanie v spoločenstve s mäsovými výrobkami inými, ako sú uvedené v druhom pododseku písm. b) ii), veterinárnym osvedčením vystaveným príslušným orgánom v čase naloženia, ktoré musí formou a obsahom zodpovedať vzoru v prílohe D. Musí byť vyhotovené prinajmenšom v úradnom jazyku alebo jazykoch krajiny určenia. Musí pozostávať z jediného hárku papiera;

   b) od 1. júla 1993:

      i) sprievodným obchodným dokladom, ktorý musí:

         — mať okrem náležitostí stanovených v bode 4 kapitoly VI prílohy B číslo kódu, podľa ktorého je možné identifikovať príslušný orgán zodpovedný za dozor nad prevádzkarňou,

         — príjemca uchovávať najmenej jeden rok, aby mohol byť predložený na žiadosť príslušného orgánu;

         — do 31. decembra 1996, v prípade mäsových výrobkov uvedených v druhom pododseku ii) určených pre Helénsku republiku po tranzite cez územie tretej krajiny, schváliť príslušný orgán na stanovišti hraničnej kontroly, kde sa uskutočňujú prevozné formality, aby sa potvrdilo, že príslušné mäsové výrobky spĺňajú požiadavky tejto smernice;

      ii) veterinárnym osvedčením v súlade s prílohou D, v prípade mäsových výrobkov uvedených v článku 1 získaných z mäsa z bitúnku umiestneného v regióne alebo oblasti, na ktoré sa vzťahujú obmedzenia z dôvodu zdravia zvierat, alebo z mäsa uvedeného v článku 6 smernice 64/433/EHS, alebo z produktov, ktoré majú byť odoslané do iného členského štátu po tranzite cez tretiu krajinu v zapečatenom dopravnom prostriedku.

         Táto povinnosť sa nevzťahuje na mäsové výrobky v hermeticky uzavretých kontajneroch, ktoré boli podrobené niektorému z ošetrení uvedených v prílohe B kapitola VIII bod B prvá zarážka, ak je zdravotná značka nezmazateľne vyznačená na kontajneri v súlade s ustanoveniami, ktoré budú navrhnuté podľa postupu stanoveného v článku 20.

   Podrobné pravidlá uplatňovania ii) a najmä pravidlá, ktoré sa týkajú prideľovania číselných kódov a zostavenia jedného alebo niekoľkých zoznamov určujúcich príslušné orgány, sa prijmú v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

▼B

B. Až do prijatia prípadných pravidiel spoločenstva o ionizácii, nesmú byť mäsové výrobky podrobené ionizujúcemu žiareniu.

Toto ustanovenie nemá vplyv na vnútroštátne pravidlá týkajúce sa ionizácie na lekárske účely.

Článok 4

Členské štáty zabezpečia, aby okrem všeobecných požiadaviek stanovených v článku 3:

1. mäsové výrobky:

   a) boli pripravené zohrievaním, nakladaním, marinovaním alebo sušením, ktoré môžu byť kombinované s údením alebo dozrievaním, prípadne za pôsobenia osobitných klimatických podmienok a boli zmiešané najmä s niektorými urýchľovačmi v súlade s článkom 16 (2). Mäsové výrobky môžu byť takisto zmiešané s inými potravinami alebo korením;

   b) boli prípadne získané z mäsového výrobku alebo mäsového prípravku;

2. až do skončenia platnosti výnimiek uvedených v smernici 71/118/EHS a smernici 91/498/EHS zariadenia, nástroje a vybavenie používané na prípravu mäsových výrobkov z mäsa alebo s mäsom nesúcim zdravotnú značku EHS môžu byť použité na prípravu mäsových výrobkov z mäsa alebo s mäsom, ktoré nemá túto značku, len na základe povolenia príslušného orgánu a za predpokladu, že je k spokojnosti príslušného úradu zabezpečené, že nedôjde k zámene medzi výrobkami z mäsa so značkou a bez značky;

3. mäsové výrobky uvedené v prvej a druhej zarážke článku 3 (7) nemohli byť zaslané na územie iného členského štátu a ich uvádzanie na trh na národnej alebo miestnej úrovni je pod prísnym dozorom.

Článok 5

Rada kvalifikovanou väčšinou na návrh Komisie stanoví zdravotné a hygienické pravidlá, ktoré musia spĺňať hotové jedlá iné ako hotové mäsité jedlá získané zo surovín živočíšneho pôvodu, na ktoré sa nevzťahuje táto smernica. Až do vydania rozhodnutia Rady členské štáty zabezpečia, že tieto hotové jedlá, pokiaľ sa vyrábajú v prevádzkarni definovanej v článku 2 p), spĺňajú hygienické pravidlá stanovené v prílohe A kapitola II a že tieto jedlá takisto spĺňajú osobitné požiadavky uvedené v prílohe B kapitola IX a sú pod dozorom v súlade s článkom 7.

Článok 6

1. Členské štáty zabezpečia, aby iné produkty živočíšneho pôvodu:

— boli získané v prevádzkarňach, ktoré spĺňajú požiadavky článku 7, boli schválené a zaregistrované v súlade s článkom 11, spĺňali kritériá uvedené v prílohe A a boli kontrolované v súlade s článkom 8,

— boli vyrobené v súlade s osobitnými podmienkami stanovenými v prílohe C,

— boli prehliadnuté podľa kapitoly IV prílohy B,

— boli sprevádzané, ako je stanovené v článku 3 (9) b) i), obchodným dokladom, ktorý špecifikuje pôvod produktu.

2. V súlade s postupom stanoveným v článku 20 sa do 31. decembra 1992 prijmú osobitné hygienické podmienky pre prípravu

želatíny určenej na ľudskú spotrebu.V súlade s tým istým postupom môžu byť stanovené dodatočné podmienky pre iné výrobky živočíšneho pôvodu na účely ochrany verejného zdravia.

Článok 7

1. Členské štáty zabezpečia, aby prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne alebo prebaľovacieho miesta prijal všetky opatrenia na zabezpečenie splnenia osobitných podmienok tejto smernice vo všetkých fázach výroby a prebaľovania.

Na tento účel musia dané osoby neustále vykonávať vlastné kontroly založené na týchto zásadách:

— identifikácia kritických bodov v prevádzkarni na základe používaných postupov,

— vytvorenie a implementácia metód na monitorovanie a kontrolu týchto kritických bodov,

— odber vzoriek na analýzu v laboratóriu schválenom príslušným orgánom na účely kontroly čistiacich a dezinfekčných metód a na účely kontroly súladu s normami stanovenými touto smernicou,

— vedenie písomného alebo nahraného záznamu o informáciách žiadaných v súlade s predchádzajúcimi zarážkami, s cieľom predložiť ho príslušnému orgánu. Výsledky rôznych kontrol a skúšok sa osobitne uchovávajú najmenej počas dvoch rokov, s výnimkou produktov uvedených v odseku 2, pre ktoré môže byť toto obdobie skrátené na šesť mesiacov od minimálnej trvanlivosti produktu,

▼B

— záruky, pokiaľ ide o spravovanie zdravotnej značky, najmä označenia nesúce zdravotnú značku,

— ak laboratórna skúška alebo akákoľvek informácia, ktorú majú k dispozícii, odhalia, že existuje vážne zdravotné riziko, oznámia to príslušnému orgánu,

— v prípade bezprostredného rizika pre ľudské zdravie stiahnu z trhu produkty získané v technologicky podobných podmienkach a spôsobilé predstavovať rovnaké riziko. Tieto stiahnuté výrobky musia zostať pod dozorom a kontrolou príslušného orgánu až do ich zničenia, použitia na iné účely ako ľudskú spotrebu alebo, po schválení príslušným orgánom, na opätovné spracovanie primeraným spôsobom tak, aby bola zabezpečená ich bezpečnosť,

— požiadavky druhej a tretej zarážky boli zostavené v spolupráci s príslušným orgánom, ktorý pravidelne monitoruje ich plnenie.

2. Na účely inšpekcie musí prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne, alebo prebaľovacieho centra zabezpečiť, že balenie mäsových výrobkov, ktoré nemôžu byť skladované za normálnej teploty prostredia je jasne a čitateľne označené teplotou, pri ktorej sa môže prepravovať a skladovať, ako aj dátumom minimálnej trvanlivosti alebo v prípade potravín, ktoré sa môžu mikrobiologicky kaziť, dátumom ‚spotrebovať do'.

3. Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne musí vytvoriť alebo zabezpečiť program školenia zamestnancov, ktorý pracovníkom umožní spĺňať podmienky hygienickej výroby prispôsobené výrobnej štruktúre, ak zamestnanci už nemajú zodpovedajúcu kvalifikáciu potvrdenú diplomom. Tento školiaci program môže byť osobitného typu pre prevádzkarne uvedené v článku 9.

Príslušný orgán zodpovedný za prevádzkareň musí byť zahrnutý do plánovania a implementácie programu.

Článok 8

1. Každý členský štát zostaví zoznam schválených prevádzkarní, okrem prevádzkarní uvedených v článku 11, pričom každá prevádzkareň bude mať veterinárne kontrolné číslo. Členské štáty zašlú tento zoznam ostatným členským štátom a Komisii.

Jedno veterinárne kontrolné číslo môže byť pridelené:

i) prevádzkarni alebo prebaľovaciemu miestu, ktoré spracúvajú alebo prebaľujú výrobky získané zo surovín alebo so surovinami, na ktoré sa vzťahuje viacero smerníc uvedených v článku 2 d);

ii) prevádzkarni nachádzajúcej sa na rovnakom mieste ako prevádzkareň schválená v súlade s niektorou zo smerníc uvedených v článku 2 d).

Členský štát neschváli prevádzkareň, pokiaľ sa nepresvedčí, že je v súlade s touto smernicou vzhľadom na povahu jej činnosti. Ak však prevádzkareň, ktorá žiada o schválenie podľa tejto smernice, tvorí integrálnu súčasť prevádzkarne schválenej podľa smerníc 64/433//EHS, 71/118/EHS, 91/493/EHS alebo 91/495/EHS, môžu mať obe prevádzkarne spoločné priestory, nástroje a vybavenie pre zamestnancov a všetky priestory, kde nie je riziko kontaminácie surovín alebo nezabalených výrobkov.

Ak príslušný orgán zistí zrejmé porušenie hygienických pravidiel stanovených v tejto smernici alebo prekážky výkonu primeranej veterinárnej inšpekcie:

i) je oprávnený konať, pokiaľ ide o použitie priestorov alebo zariadení, a prijať potrebné opatrenia, ktoré môžu viesť až k obmedzeniu rýchlosti výroby alebo dočasnému zastaveniu výrobného procesu;

ii) ak sa tieto opatrenia alebo opatrenia uvedené v predposlednej zarážke článku 7 (1) ukázali ako nedostatočné na nápravu situácie, príslušný orgán prípadne dočasne pozastaví platnosť schválenia pre daný typ výroby.

Ak prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne nenapraví zaznamenané nedostatky v lehote určenej príslušným orgánom, zruší tento orgán schválenie.

Príslušný orgán je predovšetkým viazaný závermi každej kontroly vykonanej v súlade s článkom 12.

Ostatné členské štáty a Komisia budú informované o pozastavení platnosti alebo o zrušení schválenia.

2. Inšpekciu a dozor nad prevádzkarňami uskutočňuje príslušný orgán.

Prevádzkareň je pod neustálym dozorom príslušného orgánu s tým, že potreba neustálej alebo pravidelnej prítomnosti príslušného orgánu v konkrétnej prevádzkarni závisí na jej veľkosti, na type vyrábaného produktu, vyhodnotení rizika a záruk poskytnutých v súlade s piatou a poslednou zarážkou druhého pododseku článku 7 (1).

▼B

Príslušný orgán musí mať v každom čase voľný prístup k všetkým častiam prevádzkarne, aby sa ubezpečil, že sa dodržiava táto smernica a v prípade pochybnosti, pokiaľ ide o pôvod mäsa, účtovné doklady, ktoré umožnia vystopovať pôvodný bitúnok alebo chov pôvodu suroviny.

Príslušný orgán musí pravidelne analyzovať výsledky kontrol uvedených v článku 7 (1). Na základe týchto analýz môže viesť ďalšie vyšetrovanie vo všetkých fázach produkcie alebo na produktoch.

Povaha týchto kontrol, ich frekvencia a metódy odberu vzoriek a vykonávania mikrobiologických skúšok sa určia podľa postupu stanoveného v článku 20.

Výsledky týchto analýz sa spíšu v správe, s ktorej závermi a odporúčaniami bude oboznámený prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne, ktorý odstráni oznámené nedostatky, s cieľom zlepšiť hygienu.

3. V prípade opakujúcich sa nedostatkov sa počet kontrol zvýši a značky a označenia sa prípadne odstránia.

4. Opatrenia na vykonanie tohto článku sa prijmú v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Článok 9

1. Členské štáty môžu prevádzkarňam vyrábajúcim mäsové výrobky bez priemyselnej štruktúry alebo výroby na účel ich schvaľovania udeliť výnimky z požiadaviek kapitoly I prílohy B a z prílohy A kapitola I bod 2 g) (pokiaľ ide o vodovodné kohútiky) a bod 11 (zameniť šatne za prezliekárne).

Okrem toho môžu byť výnimky udelené z bodu 3 prílohy A kapitola I, pokiaľ ide o miestnosti, kde sa skladujú suroviny a hotové produkty. V takom prípade však musí mať prevádzkareň aspoň:

i) miestnosť alebo bezpečné miesto, podľa potreby chladené, na uskladnenie surovín, ak sa také skladovanie uskutočňuje;

ii) miestnosť alebo bezpečné miesto, podľa potreby chladené, na uskladnenie hotových produktov, ak sa takéto skladovanie uskutočňuje.

2. Ak prevádzkareň uvedená v:

— článku 4 (1) smernice 64/433/EHS, ak sú splnené požiadavky stanovené v druhom pododseku článku 13 (1) danej smernice,

— článku 4 (2) a v druhom pododseku článku 13 (1) smernice 64/433/EHS,

vyrába mäsové výrobky, môže na ne členský štát rozšíriť výnimku uvedenú v prvom odseku, za predpokladu, že ošetrovanie výrobkov v takejto prevádzkarni spĺňa ostatné požiadavky tejto smernice.

3. Ustanovenia prílohy B kapitola VII sa nevzťahujú na skladovacie operácie v prevádzkarňach uvedených v odseku 1, ako ani na prepravu produktov iných, než sú uvedené v článku 7 (2).

4. Členské štáty oznámia Komisii do 1. októbra 1992 kritériá, ktoré prijali na posudzovanie toho, či sa na určitú prevádzkareň alebo kategóriu prevádzkarní vzťahujú stanovenia tohto článku.

Ak po preskúšaní týchto kritérií alebo po kontrolách vykonaných v súlade s článkom 12 bude mať Komisia názor, že prijaté kritériá by mohli ohroziť jednotné uplatňovanie tejto smernice, môžu byť takéto kritériá zmenené alebo doplnené, prvýkrát pred 1. januárom 1993, v súlade s postupom stanoveným v článku 20. Podmienky, za ktorých členské štáty opätovne vyhodnotia takéto prevádzkarne, budú stanovené tým istým postupom.

5. Na základe informácií zozbieraných Komisiou v súlade s prvým pododsekom odseku 4, budú v súlade s postupom stanoveným v článku 20 do 1. januára 1993 stanovené jednotné kritériá uplatňovania tohto článku.

Článok 10

Prevádzkarne, ktoré v súčasnosti využívajú národný systém schvaľovania, musia do 1. októbra 1992 požiadať príslušný orgán o zaradenie buď podľa článku 8, alebo podľa článku 9.

Až do rozhodnutia príslušného orgánu členského štátu a najneskôr 1. januára 1996 musia všetky výrobky pochádzajúce z nezaradenej prevádzkarne byť označené národnou zdravotnou značkou.

Pokiaľ ide o prevádzkarne uvedené v článku 8, na žiadosť členského štátu sprevádzanú náležitým odôvodnením, môže byť v súlade s postupom stanoveným v článku 20 udelená dodatočná lehota na splnenie požiadaviek prílohy B kapitola I, 1 a), ktorá uplynie 1. januára 1996. Produkty z takejto prevádzkarne musia mať národnú zdravotnú značku.

▼B

Článok 11

1. Odchýlením sa od článku 8 a ak sa príslušné výrobky nevyrábajú v prevádzkarni schválenej v súlade s článkom 8, členské štáty povolia a zaregistrujú všetky prevádzkarne, ktoré vyrábajú iné výrobky živočíšneho pôvodu definované v článku 2 b) a pridelia každej z nich osobitné kontrolné číslo na účely inšpekcie a na to, aby bolo možné zistiť prevádzkareň pôvodu daných výrobkov.

Ak sa však výroba uskutočňuje v priestoroch susediacich so schváleným bitúnkom, toto povolenie sa rozširuje aj na príslušnú prevádzkareň, za predpokladu, že sú splnené požiadavky tejto smernice.

2. Inšpekciu a monitorovanie prevádzkarní uskutočňuje príslušný orgán, ktorý má v každom čase voľný prístup do všetkých častí prevádzkarne, s cieľom zabezpečiť plnenie požiadaviek tejto smernice.

3. Ak takáto inšpekcia odhalí, že požiadavky tejto smernice sa neplnia, príslušný orgán urobí príslušné opatrenia, vrátane opatrení uvedených v článku 8 (1), tretí a štvrtý pododsek.

4. Analýzy a skúšky sa musia vykonať v súlade s dokázanými a vedecky uznávanými metódami, najmä tými, ktoré sú stanovené v ustanoveniach spoločenstva alebo medzinárodných normách.

Komisia stanoví referenčné metódy v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Článok 12

1. Odborníci Komisie môžu, pokiaľ to je potrebné, na zabezpečenie jednotného uplatňovania tejto smernice a v spolupráci s príslušnými orgánmi vykonávať kontroly na mieste. Na tento účel môžu kontrolou reprezentatívnej časti prevádzkarní overovať, či príslušné orgány overujú, či sú schválené prevádzkarne v súlade s touto smernicou. Komisia informuje členské štáty o výsledkoch vykonaných kontrol.

Členský štát, na území ktorého sa kontrola vykonáva, poskytne odborníkom pri výkone ich povinností všetku potrebnú pomoc.

Všeobecné ustanovenia na vykonanie tohto článku sa prijmú v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

2. Rada do 1. januára 1995 prehodnotí tento článok na základe správy Komisie, ktorú môžu sprevádzať návrhy.

Článok 13

1. Odchýlením sa od podmienok vymenovaných v článku 3, môže byť v súlade s postupom stanoveným v článku 20 rozhodnuté, že niektoré ustanovenia tejto smernice sa nebudú vzťahovať na mäsové výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny, a iba malý podiel mäsa, mäsových výrobkov alebo mäsových prípravkov.

Tieto výnimky sa týkajú iba:

a) podmienok schválenia prevádzkarní, ako sú stanovené v prílohe A kapitola I a v prílohe B kapitola I;

b) požiadaviek inšpekcie opísaných v prílohe B kapitola IV;

c) požiadaviek na označovanie stanovených v prílohe B kapitola VI a do 1. júla 1993 veterinárneho osvedčenia podľa prílohy D.

Pri posudzovaní, či sa majú udeliť výnimky uvedené v tomto článku, sa do úvahy vezmú povaha a zloženie produktu.

Napriek ustanoveniam tohto článku členské štáty zabezpečia, aby všetky mäsové výrobky na trhu boli zdravé, pripravené z čerstvého mäsa, mäsových výrobkov alebo výrobkov, na ktoré sa vzťahuje smernica 88/657/EHS.

2. Až do vydania rozhodnutia v súlade s odsekom 1 sa naďalej uplatňuje smernica 82/201/EHS.

Článok 14

Ustanovenia smernice Rady 89/662/EHS o veterinárnych kontrolách pri obchodovaní v spoločenstve, s cieľom zavŕšiť vnútorný trh, sa uplatňujú, najmä pokiaľ ide o organizáciu kontrol a postup, ktorý sa má prijať vzhľadom na kontroly vykonávané členským štátom určenia a o bezpečnostné opatrenia, ktoré sa majú použiť.

Článok 15

Po získaní stanoviska členských štátov v Stálom veterinárnom výbore, Komisia môže, pokiaľ to považuje za potrebné, zostaviť odporúčania obsahujúce usmernenia o správnej výrobnej praxi uplatniteľné vo všetkých fázach výroby a uvádzania na trh produktov uvedených v článku 1.

▼B

Článok 16

1. Až do prijatia predpisov spoločenstva o hygienických pravidlách týkajúcich sa uvádzania diviny na trh sa naďalej uplatňujú vnútroštátne pravidlá o použití tohto mäsa v prevádzkarňach uvedených v tejto smernici a o uvádzaní na trh mäsových výrobkov obsahujúcich takéto mäso, a to v súlade so všeobecnými ustanoveniami zmluvy.

2. Až do vydania, v súvislosti s právnymi predpismi spoločenstva o prísadách, úplného znenia zoznamu potravín, do ktorých môžu byť pridané prísady schválené na použitie, a vytvorenia podmienok, za ktorých môžu byť pridané a prípadne hranicu technologického účelu ich použitia, vnútroštátne pravidlá a bilaterálne dohody existujúce ku dňu, keď nadobudla účinnosť smernica 88/658/EHS, ktorá obmedzuje použitie prísad vo výrobkoch upravených touto smernicou, zostávajú platné, s náležitýmzreteľom na všeobecné ustanovenia zmluvy, za predpokladu, že sa vzťahujú bez rozdielu na domácu produkciu a obchod.

Až do zostavenia tohto zoznamu zostávajú v platnosti vnútroštátne pravidlá a bilaterálne dohody upravujúce použitie prísad pre výrobky uvedené v tejto smernici, v súlade so všeobecnými ustanoveniami zmluvy a platnými pravidlami spoločenstva v oblasti prísad.

Článok 17

V súlade s postupom stanoveným v článku 20 môžu byť určené:

— osobitné podmienky schvaľovania prevádzkarní nachádzajúcich sa na veľkoobchodných trhoch a prebaľovacích miestach,

— pravidlá označovania výrobkov z prebaľovacieho miesta a dozorné postupy umožňujúce vypátrať prevádzkareň pôvodu surovín,

— na žiadosť členského štátu alebo na podnet Komisie príslušné požiadavky v tejto smernici, ktoré by sa týkali každého produktu schváleného na uvedenie na trh v členskom štáte, ale ktorého zloženie alebo prezentácia by mohli zapríčiniť rôzny výklad v rôznych členských štátoch,

— metódy overovania, či kontajnery uvedené v kapitole VIII bod 1 f) prílohy B sú správne zapečatené,

— mikrobiologické normy vrátane plánov odberu vzoriek a metód analýzy pre produkty uvedené v článku 7 (2).

Článok 18

1. Bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia tejto smernice, príslušný orgán v prípade podozrenia, že ustanovenia tejto smernice neboli dodržané, alebo v prípade pochybností o tom, či výrobky uvedené v článku 1 sú vhodné na spotrebu, vykoná všetky veterinárne kontroly, ktoré pokladá za primerané.

2. Členské štáty prijmú primerané opatrenia správneho alebo trestného práva, aby potrestali akékoľvek porušenie tejto smernice, najmä ak sa zistí, že osvedčenia alebo vypracované doklady nezodpovedajú skutočnému stavu produktov uvedených v článku 1, že identifikačné značky na produktoch nie sú v súlade s pravidlami, že výrobky neprešli kontrolami podľa tejto smernice, alebo že neboli použité na pôvodný účel.

Článok 19

Prílohy k smernici mení a dopĺňa Rada kvalifikovanou väčšinou na návrh Komisie, najmä s cieľom prispôsobiť ich technologickému pokroku.

Článok 20

1. Ak sa má dodržiavať postup stanovený v tomto článku, predseda Stáleho veterinárneho výboru bez meškania predloží záležitosti výboru, a to buď z vlastnej iniciatívy, alebo na žiadosť zástupcu členského štátu.

2. Zástupca Komisie predloží návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Výbor vydá svoje stanovisko k týmto opatreniam v rámci lehoty, ktorú určí predseda podľa naliehavosti záležitosti. Stanoviská sa prijímajú väčšinou 54 hlasov, pričom sa hlasy členských štátov vážia tak, ako je stanovené v článku 148 (2) zmluvy. Predseda nehlasuje.

3. Komisia prijme opatrenia a okamžite ich vykoná, ak sú v súlade so stanoviskom výboru. Ak nie sú v súlade so stanoviskom výboru, alebo ak nebolo vydané žiadne stanovisko, Komisia bezodkladne navrhne Rade, aby opatrenie bolo prijaté. Rada prijme opatrenia kvalifikovanou väčšinou.Ak do troch mesiacov odo dňa predloženia návrhu Rade, Rada neprijme žiadne opatrenia, Komisia prijme navrhované opatrenia a uplatní ich okamžite, s výnimkou prípadu, keď Rada rozhodla proti týmto opatreniam jednoduchou väčšinou.

▼**B**

Článok 21

Do 1. januára 1993 Rada v súlade s článkom 43 zmluvy prijme rozhodnutie o zahrnutí škrobu alebo bielkovín živočíšneho alebo rastlinného pôvodu medzi mäsové výrobky a o maximálnom povolenom podiele z technologického hľadiska.

▼B

PRÍLOHA A

VŠEOBECNÉ PODMIENKY

KAPITOLA I

Všeobecné podmienky schvaľovania prevádzkarní

Prevádzkarne majú aspoň toto vybavenie:

1. pracovné plochy dostatočnej veľkosti, aby sa práca mohla vykonávať za primeraných hygienických podmienok. Ich usporiadanie a úprava musia byť také, aby zabránili kontaminácii surovín a produktov uvedených v tejto smernici;
2. v priestoroch, kde sa narába so surovinami, kde sa pripravujú a spracúvajú a vyrábajú produkty uvedené v tejto smernici:
   a) pevnú podlahu odolnú voči vode, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, a položenú tak, aby umožňovala odtok vody alebo vybavenú zariadením na odvádzanie vody;
   b) hladké, odolné, nepriepustné steny so svetlým umývateľným náterom najmenej do výšky dvoch metrov a v bitúnkových halách najmenej do výšky dvoch metrov; v prípade mraziarenských alebo chladiarenských miestností a v skladoch najmenej do skladovacej výšky;
   c) ľahko umývateľné stropy alebo vnútorné obloženia striech;
   d) dvere z nehrdzavejúceho materiálu, ktoré sa ľahko čistia;
   e) primerané vetranie a, v prípade potreby, dobré zariadenia na odsávanie pary;
   f) primerané prirodzené alebo umelé osvetlenie;
   g) primeraný počet zariadení s tečúcou horúcou a studenou vodou alebo vodou predmiešanou na vhodnú teplotu na umývanie a dezinfekciu rúk. V pracovných miestnostiach a umyvárňach nesmú byť kohútiky ručne ovládateľné. Tieto zariadenia musia byť vybavené čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami a hygienickými prostriedkami na sušenie rúk;
   h) zariadenia na čistenie nástrojov, zariadení a vybavenia;
3. v miestnostiach, kde sa skladujú suroviny a produkty uvedené v tejto smernici, platia rovnaké podmienky ako v bode 2, s výnimkou:
   — chladiarenských a mraziarenských skladov, kde postačí ľahko umývateľná a dezinfikovateľná podlaha, ktorá je položená tak, že umožňuje dostatočný odtok vody,
   — mraziarenských skladov a skladov na hlboké zmrazovanie, kde postačí podlaha odolná voči vode a hnilobe, ktorá sa dá ľahko čistiť,

   v takom prípade musí byť k dispozícii dostatočne výkonné mraziarenské zariadenie na uchovanie teploty surovín a produktov predpísanej touto smernicou.

   Použitie drevených stien v miestnostiach uvedených v druhej zarážke nie je dôvodom na odňatie povolenia za predpokladu, že boli postavené pred 1. januárom 1983.

   Kapacita skladov musí umožniť uskladnenie používaných surovín a produktov uvedených v tejto smernici;
4. zariadenia na hygienické zaobchádzanie a ochranu surovín a nezabalených hotových produktov, resp. produktov len v priamom obale, počas nakladania a vykladania;
5. primerané úpravy proti škodcom, ako sú hmyz a hlodavce, vtáky, a pod.;
6. nástroje a pracovné pomôcky, ako napríklad stoly na sekanie mäsa, kontajnery, pohyblivé pásy, píly a nože, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu so surovinami alebo produktmi, vyrobené z nehrdzavejúceho materiálu, ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje;
7. špeciálne vodotesné nehrdzavejúce kontajnery s vrchnákmi a uzávermi, ktoré zabránia neoprávneným osobám vyberať z nich veci, na uskladnenie surovín alebo produktov neurčených na ľudskú spotrebu alebo uzamykateľnú miestnosť na tieto účely, ak sú množstvá také veľké, že to vyžadujú, alebo ak sa neodstraňujú alebo nezneškodňujú na konci každej fázy výroby. Ak sa takéto suroviny alebo produkty odstraňujú potrubiami, musia byť tieto konštruované a inštalované tak, aby sa predišlo akémukoľvek riziku kontaminácie iných surovín alebo produktov;
8. primerané zariadenia na čistenie a dezinfekciu nástrojov a pracovných pomôcok;

▼B

9. systém na odvádzanie odpadovej vody, ktorý spĺňa hygienické požiadavky;

10. zásobovanie len pitnou vodou v zmysle smernice rady 80/778/EHS z 15. júla 1980 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu ([1]). Vo výnimočných prípadoch je však povolené používanie úžitkovej vody na výrobu pary, hasenie požiarov a použitie v chladiarenskom zariadení, za predpokladu, že potrubia inštalované na tento účel vylučujú použitie tejto vody na iné účely a nepredstavujú žiadne priame alebo nepriame riziko znečistenia výrobku. Potrubia s úžitkovou vodou musia byť zreteľne odlíšené od potrubí s pitnou vodou;

11. primeraný počet šatní s hladkými, vodotesnými, umývateľnými stenami a podlahami, umývadlami a splachovacími WC. WC sa nesmú otvárať priamo do pracovných miestností. Umývadlá musia byť vybavené na čistenie rúk a mať hygienické prostriedky na sušenie rúk; kohútiky na umývadlách nesmú byť ovládateľné rukou;

12. ak množstvo produktov vyžaduje pravidelnú alebo trvalú prítomnosť inšpekcie, primerane vybavenú uzamykateľnú miestnosť slúžiacu výlučne pre jej potreby;

13. miestnosť alebo bezpečné miesto na uskladnenie čistiacich prostriedkov, dezinfekčných prostriedkov a podobných látok;

14. miestnosť alebo skriňu na uskladnenie čistiacich prostriedkov a prostriedkov na údržbu;

15. primerané zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov. Tieto zariadenia však nie sú povinné v prípadoch, keď sa vyžaduje, aby sa dopravné prostriedky čistili a dezinfikovali v zariadeniach úradne schválených príslušným orgánom;

KAPITOLA II

Všeobecné hygienické podmienky

A. *Všeobecné hygienické podmienky týkajúce sa priestorov, zariadení a nástrojov*

1. Zariadenia a nástroje používané pri práci so surovinami a produktmi, podlahy, steny a priečky, stropy a vnútorné obloženia stien musia byť udržované v uspokojujúcej čistote a stave, aby nepredstavovali zdroj znečistenia pre suroviny alebo produkty. Voda na čistenie nástrojov musí mať najmenej + 82 °C.

2. Do prevádzkarne sa nesmie dostať žiadne zviera. Hlodavce, hmyz a iní živočíšni škodcovia sa musia systematicky ničiť v priestoroch alebo na zariadení; deratizačné, dezinsekčné, dezinfekčné prostriedky a akékoľvek iné, potenciálne jedovaté látky musia byť uskladnené v uzamykateľných priestoroch alebo skriniach; ich používanie nesmie predstavovať žiadne riziko kontaminácie produktov.

3. Pracovné zóny, nástroje a zariadenia sa môžu používať len na prácu s produktmi, pre ktoré bolo udelené povolenie. Po schválení príslušným orgánom však môžu byť súčasne alebo inokedy použité na prácu s inými potravinami vhodnými na ľudskú spotrebu. Toto obmedzenie sa nevzťahuje na prepravné zariadenia používané v priestoroch, kde sa nevykonáva práca so surovinami alebo produktmi, na ktoré sa vzťahuje táto smernica.

4. Na všetky účely sa musí používať pitná voda v zmysle smernice 80/778/EHS. Úžitková voda sa však môže výnimočne používať na výrobu pary, hasenie požiarov a ochladzovanie zariadenia za predpokladu, že potrubia inštalované na tento účel vylučujú použitie tejto vody na iné účely a nepredstavujú nebezpečenstvo kontaminácie surovín a produktov.

5. Čistiace prostriedky, dezinfekčné a iné podobné látky musia byť schválené príslušným orgánom a používané tak, aby nemali škodlivý vplyv na stroje, zariadenia, suroviny a produkty a pracovné zariadenia.

   Po použití sa musia dôkladne opláchnuť pitnou vodou. Prostriedky na čistenie a údržbu sa musia uchovávať v miestnosti definovanej v kapitole I (14).

6. Rozsýpanie pilín alebo iných podobných látok na podlahu v dielňach a v skladoch surovín a produktov uvedených v tejto smernici je zakázaný.

B. *Všeobecné hygienické podmienky týkajúce sa pracovníkov*

1. Od pracovníkov sa vyžaduje absolútna hygiena. Osobitne:

([1]) Ú. v. ES L 229, 30.8.1980, s. 11.

▼B

a) pracovníci musia mať na sebe vhodný čistý pracovný odev a pokrývku hlavy, ktorá úplne pokrýva vlasy. To sa týka predovšetkým osôb, ktoré narábajú s obnaženými, nezabalenými surovinami a produktmi;

b) pracovníci určení na narábanie so surovinami a produktmi a na ich prípravu si musia umývať ruky najmenej zakaždým, keď začínajú znova pracovať a/alebo keď došlo k znečisteniu; rany na rukách musia byť zakryté nepremokavým obväzom;

c) fajčenie, pľuvanie, konzumácia jedla a nápojov sa zakazuje v miestnostiach, kde sa pracuje so surovinami a produktmi, alebo kde sa tieto skladujú.

2. Zamestnávateľ prijme všetky potrebné opatrenia, aby zabránil osobám, ktoré by mohli znečistiť suroviny a produkty, s nimi narábať, a to až dovtedy, pokiaľ sa nepreukáže, že riziko už nehrozí.

Pri výbere pracovníkov, ktorí majú pracovať alebo narábať so surovinami a produktmi, musia títo lekárskym osvedčením preukázať, že nemajú zákaz takéto povolanie vykonávať. Lekársky dozor nad takouto osobou sa spravuje platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi príslušného členského štátu alebo v prípade tretích krajín osobitnými zárukami, ktoré sa určia postupom stanoveným v článku 20.

▼B

PRÍLOHA B

OSOBITNÉ PODMIENKY PRE MÄSOVÉ VÝROBKY

KAPITOLA I

Osobitné podmienky schvaľovania prevádzkarní, ktoré pripravujú mäsové výrobky

1. Okrem všeobecných požiadaviek stanovených v prílohe A kapitola I, majú prevádzkarne, ktoré vyrábajú mäsové výrobky, narábajú s nimi a balia ich, aspoň:

   a) vhodné miestnosti dostatočne veľké na oddelené skladovanie:

      i) surovín v chlade a

      ii) mäsových výrobkov pri bežnej teplote alebo prípadne, vzhľadom na povahu výrobkov, v chlade;

      s tým, že suroviny, mäsové výrobky a iné produkty živočíšneho pôvodu bez druhého obalu sa musia skladovať oddelene od surovín a produktov zabalených v druhom obale;

   b) jednu alebo viac primeraných dostatočne veľkých miestností na produkciu a balenie mäsových výrobkov. Za predpokladu, že tieto úkony tvoria jeden výrobný cyklus spĺňajúci požiadavky tejto smernice a zaručujúci bezpečnosť surovín a hotových produktov a za predpokladu, že to veľkosť a usporiadanie výrobnej haly umožňujú, môžu sa vykonávať v tej istej miestnosti;

   c) miestnosť alebo bezpečné miesto na skladovanie niektorých zložiek, ako napr. potravinové prísady;

   d) miestnosť na balenie do druhých obalov, iba ak sú splnené podmienky pre balenie podľa kapitoly V bod 3, a miestnosť na odosielanie;

   e) miestnosť na skladovanie obalových materiálov;

   f) miestnosť na čistenie zariadení a nástrojov, ako sú háky a kontajnery.

2. V závislosti od typu produktu musí prevádzkareň mať:

   a) miestnosť alebo — ak neexistuje nebezpečenstvo znečistenia –zónu, kde sa odstraňujú druhé obaly;

   b) miestnosť alebo — ak neexistuje nebezpečenstvo znečistenia — zónu pre rozpúšťanie surovín;

   c) výsek;

   d) miestnosť alebo zariadenie na sušenie alebo dozrievanie;

   e) miestnosť alebo zariadenie na údenie;

   f) miestnosť na zbavovanie soli, namáčanie a akékoľvek iné ošetrenie, najmä prirodzených čriev, ak tieto suroviny neprešli takýmito operáciami v prevádzkarni pôvodu;

   g) miestnosť na predbežné čistenie surovín potrebných na prípravu mäsových výrobkov;

   h) miestnosť na solenie, ak je to potrebné s klimatizačným zariadením na udržanie teploty určenej v kapitole II (4);

   i) v prípade potreby, miestnosť na predbežné čistenie mäsových výrobkov, ktoré majú byť krájané alebo porciované a balené do priameho obalu;

   j) miestnosť, ak je to potrebné s klimatizačným zariadením, na krájanie, porciovanie a balenie mäsových výrobkov určených na predaj v predbalenej forme;

   k) osobitné miestnosti definované v prílohe C, ak sa produkty uvedené v tej prílohe vyrábajú v prevádzkarňach uvedených v tejto kapitole;

   l) ak sú splnené podmienky stanovené v bode 1 b), môže byť po dohode s príslušným orgánom rozhodnuté, že niektoré z týchto operácií sa môžu uskutočňovať v tej istej miestnosti.

      Ak podmienky stanovené v bode 1 b) nie sú splnené, operácie, ktoré by mohli predstavovať zdravotné riziko v prípade súčasnej výroby niektorých produktov a operácie spojené s výrobou pri nadmernej horúčave, sa musia uskutočňovať v oddelených miestnostiach.

▼B

KAPITOLA II

Osobitné hygienické podmienky pre prevádzkarne pripravujúce mäsové výrobky

1. Miestnosti používané na skladovanie alebo na prácu s potravinami inými ako mäso alebo mäsové výrobky, ktoré budú pravdepodobne tvoriť súčasť zloženia mäsového výrobku, musia podliehať všeobecným hygienickým pravidlám stanoveným v tejto smernici.

2. Suroviny a zložky, ktoré tvoria súčasť zloženia mäsového výrobku, ako aj výrobky samotné a produkty živočíšneho pôvodu a ich kontajnery, nesmú prísť do priameho styku so zemou a musí sa s nimi narábať za podmienok, ktoré vylúčia akékoľvek riziko znečistenia. Musí sa dbať o zabezpečenie toho, aby medzi surovinami a hotovými produktmi nebol žiaden styk.

3. Použitie dreva je povolené v miestnostiach, kde sa mäsové výrobky údia, nakladajú, dozrievajú, konzervujú, skladujú, alebo odkiaľ sa odosielajú, ak je to nevyhnutné z technologických dôvodov, za predpokladu, že neexistuje riziko kontaminácie produktov. Drevené palety možno priniesť do týchto miestností výlučne na účely prepravy mäsa alebo mäsových výrobkov zabalených v druhom obale, a na žiadne iné účely. Okrem toho, použitie galvanizovaných kovov môže byť povolené na sušenie šuniek alebo salám, za predpokladu, že nie sú skorodované a že neprídu do styku s mäsovými výrobkami.

4. Teplota v miestnostiach alebo častiach miestností, kde sa vykonáva práca s mäsom, mletým mäsom používaným ako surovina, mäsovými výrobkami a mäsovými prípravkami, musí zabezpečovať hygienickú výrobu; v prípade potreby musia byť tieto miestnosti vybavené klimatizačnými zariadeniami.

   Počas porciovania, krájania a nakladania sa musí v miestnostiach na krájanie a nakladanie udržovať teplota najviac 12 °C, s výnimkou prevádzkarní uvedených v článku 9.

   V prípade iných prevádzkarní však môže príslušný orgán udeliť výnimku z tejto požiadavky, ak považuje výnimku za opodstatnenú, vzhľadom na technológiu používanú pri príprave mäsových výrobkov.

KAPITOLA III

Požiadavky na suroviny, ktoré sa majú použiť na výrobu mäsových výrobkov

1. Mäso, ktoré sa má použiť na výrobu mäsových výrobkov, musí:

   — pochádzať z prevádzkarne schválenej v súlade so smernicou uvedenou v článku 2 d) a byť prepravené za uspokojivých hygienických podmienok v súlade s uvedenou smernicou,

   — v čase od príchodu do spracujúcej prevádzkarne až do času jeho použitia musí byť uchovávané v súlade požiadavkami smerníc uvedených v článku 2 d).

   Až do 31. decembra 1995 sa však môže mäso získané z prevádzkarní, ktorým bola udelená výnimka podľa smernice 91/498/EHS, držať v schválených prevádzkarňach. Až do tohto dňa môže byť mäso, ktoré nespĺňa podmienky stanovené v smerniciach uvedených v článku 2 d), držané v schválených prevádzkarňach, iba ak je uskladnené na oddelenom mieste; nesmie sa použiť na rovnakom mieste alebo v rovnakom čase ako mäso, ktoré tieto podmienky spĺňa. Mäsové výrobky získané z takéhoto mäsa musia mať národnú značku.

2. Mleté mäso a mäsové prípravky, ak neboli vyrobené vo výrobnej hale uvedenej v kapitole I (1) b), musia:

   — pochádzať z prevádzkarne schválenej v súlade so smernicou 88/657/EHS a byť prevezené za uspokojivých zdravotných podmienok v súlade s uvedenou smernicou,

   — v čase od príchodu do spracujúcej prevádzkarne až do času ich použitia musia byť uchovávané v súlade s požiadavkami smernice 88/657/EHS.

3. Zahrnutie produktov rybolovu do prípravy mäsových výrobkov je povolené, ak tieto výrobky spĺňajú požiadavky smernice 91/493/EHS.

▼B

KAPITOLA IV

Dozor nad výrobou

1. Prevádzkarne podliehajú dozoru príslušného orgánu, ktorý musí zabezpečiť, že sú splnené požiadavky tejto smernice, a ktorý najmä:

   a) kontroluje:

      i) čistotu priestorov a zariadení a hygienu pracovníkov;

      ii) účinnosť kontrol vykonávaných prevádzkarňami v súlade s článkom 7, najmä preskúmaním výsledkov a odberom vzoriek;

      iii) mikrobiologický a hygienický stav produktov živočíšneho pôvodu;

      iv) účinnosť ošetrenia mäsových výrobkov;

      v) hermeticky uzavreté kontajnery náhodným odberom vzoriek;

      vi) náležité zdravotné označovanie mäsových výrobkov a identifikáciu produktov vyhlásených za nevhodné na ľudskú spotrebu a čo sa s týmito produktmi deje;

      vii) podmienky skladovania a prepravy;

   b) odoberá vzorky potrebné pre laboratórne skúšky;

   c) vykonáva akékoľvek ďalšie kontroly, ktoré pokladá za potrebné na zabezpečenie súladu s touto smernicou;

   d) potvrdzuje, či mäsový výrobok bol vyrobený z mäsa, do ktorého boli pridané iné potraviny, prísady alebo korenia, a to predložením produktu na inšpekciu a potvrdením, či spĺňa výrobné kritériá stanovené výrobcom, a najmä, či zloženie produktu skutočne zodpovedá informácii na označení, najmä, ak sa používa obchodný opis uvedený v kapitole V (4).

2. Príslušný orgán musí mať v každom čase voľný prístup do chladiarenských skladov a všetkých pracovných priestorov, aby mohol skontrolovať prísne dodržiavanie všetkých týchto ustanovení.

KAPITOLA V

Balenie do priamych a druhých obalov a označovanie

1. Balenie do priamych a druhých obalov a označovanie sa musia vykonávať za uspokojivých hygienických podmienok v miestnostiach určených na tieto účely.

   Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smernice Rady 89/109/EHS z 21. decembra 1988 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa materiálov a predmetov, ktoré majú prísť do styku s potravinami ([1]), priame a druhé obaly musia byť v súlade so všetkými pravidlami hygieny a byť dostatočne pevné, aby účinne chránili mäsové výrobky.

2. Priamy ani druhý obal sa nesmú znova použiť na mäsové výrobky, s výnimkou niektorých osobitných typov kontajnerov, ako sú keramické a sklenené kontajnery alebo kontajnery z umelej hmoty, ktoré sa môžu opätovne použiť po dôkladnom očistení a dezinfekcii.

3. Výroba mäsových výrobkov a balenie sa môžu uskutočňovať v tej istej miestnosti, ak ide o balenie opísané v bode 2, alebo za týchto podmienok:

   a) miestnosť musí byť dostatočne veľká a vybavená tak, aby bola zabezpečená hygiena úkonov;

   b) priame a druhé obaly musia byť ihneď po výrobe uzatvorené do zapečateného ochranného obalu; tento obal musí byť chránený pred poškodením počas prepravy do prevádzkarne a skladovaný v hygienických podmienkach v miestnosti určenej na tento účel;

   c) miestnosti na uskladnenie obalového materiálu musia byť bezprašné a bez živočíšnych škodcov a nesmú mať žiadne vzdušné spojenie s miestnosťami obsahujúcimi látky, ktoré by mohli znečistiť mäso, mleté mäso, mäsové prípravky a mäsové výrobky. Obaly nesmú byť umiestnené priamo na podlahe;

   d) obaly sa pred prinesením do miestnosti musia zhromažďovať v hygienických podmienkach. Výnimka z tejto požiadavky môže byť udelená v prípade automatického zhromažďovania obalov za predpokladu, že neexistuje riziko znečistenia mäsových výrobkov;

([1]) Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 38.

▼B

e) obaly musia byť prinesené do miestnosti za hygienických podmienok a bez meškania použité. Nesmú s nimi narábať pracovníci, ktorí narábajú s mäsom, mletým mäsom, mäsovými prípravkami a mäsovými výrobkami nezabalenými v priamom obale;

f) okamžite po zabalení do druhého obalu sa mäsové výrobky musia umiestniť v skladovacích miestnostiach na to určených.

4. Okrem požiadaviek smernice rady 79/112/EHS z 18. decembra 1978 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín určených na predaj konečnému spotrebiteľovi ([1]) musia byť na priamom obale alebo na označení mäsového výrobku viditeľne a čitateľne uvedené tieto informácie ([2]):

— ak to nie je zrejmé z obchodného opisu produktu alebo zo zoznamu zložiek v súlade so smernicou 79/112/EHS, živočíšny druh, z ktorého bolo mäso získané,

— odkaz umožňujúci určiť množstvo produktov získaných za podobných technologických podmienok, ktoré môžu predstavovať rovnaké riziko,

— pokiaľ ide o balenia, ktoré nie sú určené konečnému spotrebiteľovi, dátum prípravy,

— obchodný opis s odkazom na vnútroštátnu normu alebo právne predpisy ([3]), ktoré ho schvaľujú,

— ak právne predpisy členského štátu dovoľujú použitie bielkovín alebo škrobu, odkaz na toto použitie v súvislosti s obchodným opisom iným, ako je povolený v súlade s článkom 21.

KAPITOLA VI

Zdravotná značka

1. Mäsové výrobky musia mať zdravotnú značku. Značkovanie sa musí vykonať počas alebo bezprostredne po výrobe v prevádzkarni alebo baliacom stredisku, na ľahko viditeľnom mieste. Značka musí byť čitateľná, nezmazateľná a písmená ľahko rozlíšiteľné. Značka môže byť umiestnená na produkt alebona priamy obal, ak je mäsový výrobok individuálne balený, alebo na označenie pripevnené na tento priamy obal v súlade s bodom 4 b). Ak je však mäsový výrobok individuálne zabalený v priamom a druhom obale, postačí, ak sa značka umiestni na druhý obal.

2. Ak sú mäsové výrobky označené v súlade s bodom 1 následne zabalené do druhého obalu, musí byť zdravotná značka umiestnená tiež na druhý obal.

3. Derogáciou z bodov 1 a 2, označenie zdravotnou značkou mäsových výrobkov v paletizovaných zásielkach určených na ďalšie spracovanie alebo balenie v schválenej prevádzkarni nie je potrebné za predpokladu, že:

— uvedená zásielka obsahujúca mäsové výrobky má zdravotnú značku v súlade s bodom 4 a) na vonkajšom povrchu,

— prijímajúca prevádzkareň vedie oddelené záznamy množstiev, typu a pôvodu mäsových výrobkov získaných v súlade s týmto bodom,

— miesto určenia a zamýšľané použitie mäsových výrobkov sú zreteľne vyznačené na vonkajšom povrchu vonkajšieho obalu, s výnimkou prípadov, keď je priesvitný.

Ak je však zásielka produktov zabalených v priamom obale obsiahnutá v priesvitnom druhom obale, nie je potrebné označiť zdravotnou značkou druhý obal, ak je značka na produkte v priamom obale jasne viditeľná cez druhý obal.

4. a) Zdravotná značka musí obsahovať tieto náležitosti v oválnom okolí:

i) buď:

— v hornej časti: začiatočné písmeno alebo písmená odosielajúceho štátu veľkým tlačeným písmom, t. j.:

([1]) Ú. v. ES L 33, 8.2.1979, s. 1. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 89/395/EHS (Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 17).

([2]) Tieto informácie musia sprevádzať mäsový výrobok až do fázy konečného spotrebiteľa, s výnimkou prípadov, ktoré sú uvedené v tretej zarážke.

([3]) Slová ‚vnútroštátna norma alebo právne predpisy' zahŕňajú:
a) podmienky výroby alebo prípravy povolené podľa vnútroštátneho práva;
b) osobitné pravidlá vnútroštátneho práva, ktoré ukladajú špecifické obmedzenia na podmienky výroby alebo prípravy niektorých výrobkov;
c) všetky obchodné opisy, ktoré sú v prípade absencie obmedzujúcich vnútroštátnych noriem dovolené právom členského štátu alebo v členskom štáte, kde taký opis je potvrdený používaním."

▼B

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I – L — NL — P — UK, po ktorých nasleduje veterinárne kontrolné číslo prevádzkarne alebo, v súlade s pravidlami, ktoré majú byť prijaté podľa druhej zarážky článku 17, prebaľovacieho strediska, v prípade potreby sprevádzané číselným kódom uvádzajúcim typ produktu, na ktorý je prevádzkareň schválená,

— v dolnej časti: jedna z týchto skupín začiatočných písmen: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

ii) alebo:

— v hornej časti názov odosielajúceho štátu veľkým písmom,

— v strede veterinárne kontrolné číslo prevádzkarne alebo, v súlade s pravidlami, ktoré majú byť prijaté podľa druhej zarážky článku 17, prebaľovacieho strediska, v prípade potreby sprevádzané číselným kódom uvádzajúcim typ produktu, na ktorý je prevádzkareň schválená,

— v dolnej časti jedna z týchto skupín začiatočných písmen: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

b) zdravotná značka môže byť umiestnená na produkte, priamom alebo druhom obale atramentovou pečiatkou alebo vypálením alebo môže byť vytlačená alebo umiestnená na označenie. Ak je umiestnená na druhom obale, musí sa značka zničiť pri jeho otvorení. Nezničenie takejto značky je prípustné, iba ak sa druhý obal pri otvorení zničí. V prípade produktov v hermeticky uzavretých kontajneroch sa musí značka umiestniť nezmazateľne na vrchnáku alebo na plechovke;

c) zdravotná značka môže takisto pozostávať z neodstrániteľného štítku z odolného materiálu, ktorý spĺňa všetky hygienické požiadavky a obsahuje informácie vymenované v bode a).

KAPITOLA VII

Skladovanie a preprava

1. Mäsové výrobky sa musia skladovať v miestnostiach uvedených v prílohe B kapitola I bod 1 a).

   Mäsové výrobky, ktoré sa môžu uchovávať pri bežnej teplote, sa však môžu skladovať v skladoch s pevnou konštrukciou, ktoré sa ľahko čistia a dezinfikujú a boli schválené príslušným orgánom.

2. Mäsové výrobky, pre ktoré sú určené určité skladovacie teploty v súlade s článkom 7 (2), sa musia uchovávať pri týchto teplotách.

3. Mäsové výrobky sa musia odosielať takým spôsobom, aby boli počas prepravy chránené pred všetkým, čo by ich mohlo znečistiť alebo mať na ne nepriaznivý vplyv. Na tento účel treba brať do úvahy dĺžku cesty, použitý dopravný prostriedok a počasie.

4. Mäsové výrobky sa musia, ak si to výrobok vyžaduje, prepravovať v dopravných prostriedkoch vybavených tak, aby sa výrobky mohli prepravovať za požadovanej teploty a najmä, aby teploty určené v súlade s článkom 7 (2) neboli prekročené.

KAPITOLA VIII

Osobitné podmienky pre pasterizované alebo sterilizované produkty v hermeticky uzavretých kontajneroch

A. Okrem podmienok stanovených v prílohe A, musia prevádzkarne vyrábajúce pasterizované alebo sterilizované produkty v hermeticky uzavretých kontajneroch:

1. mať:

a) zariadenie na hygienický prevoz prázdnych plechovíc do pracovnej miestnosti;

b) vybavenie umožňujúce dôkladné očistenie plechovíc bezprostredne pred plnením;

c) vybavenie na umývanie kontajnerov v pitnej vode, ktorá je dostatočne horúca na odstránenie masti po tom, čo boli hermeticky uzavreté a pred vrátením;

d) vhodnú miestnosť, zónu alebo zariadenie na ochladzovanie a sušenie kontajnerov po ošetrení teplom;

▼B

e) prístroje na inkubáciu vzoriek odobratých z mäsových výrobkov balených v hermeticky uzavretých kontajneroch;

f) primerané prístroje na kontrolu toho, či sú kontajnery hermeticky uzavreté a nepoškodené;

2. zabezpečiť, že:

a) hermeticky uzavreté kontajnery sa odstránia z tepelného zariadenia pri dostatočne vysokej teplote, aby sa zabezpečilo rýchle vyparovanie vlhkosti a že sa ich nedotkne ruka až do ich úplného vysušenia;

b) kontajnery, v ktorých je podozrenie na výskyt plynu, podstúpia ďalšie preskúšanie;

c) termometre vyhrievacieho zariadenie sú kontrolované prostredníctvom kalibrovaných termometrov;

d) kontajnery sa:

— odmietnu, ak sú poškodené alebo zle vyrobené,

— odmietnu alebo očistia, ak sú špinavé, a v prípade plechovíc sa dôkladne očistia bezprostredne pred plnením čistiacim zariadením uvedeným v bode 1 b); použitie stojatej vody nie je povolené,

— v prípade potreby sušia dostatočne dlhý čas po čistení a pred plnením,

— v prípade potreby umyjú v pitnej vode, dostatočne horúcej na odstránenie prípadnej mastnoty, po tom, ako boli hermeticky uzavreté a pred vrátením, prostredníctvom zariadenia uvedeného v bode 1 c),

— po zohrievaní schladia vo vode, ktorá spĺňa kritériá uvedené v piatej zarážke B,

— pred a po ošetrení teplom sa s nimi narába takým spôsobom, že nedochádza k poškodeniu alebo znečisteniu.

B. Prevádzkovateľ alebo manažér prevádzkarne vyrábajúcej mäsové výrobky v hermeticky uzavretých kontajneroch musí takisto prostredníctvom odberu vzoriek kontrolovať, či:

— sa na mäsové výrobky určené na skladovanie pri bežnej teplote uplatňuje proces, ktorý má za výsledok hodnotu Fc rovnú 3,00 alebo viac, pokiaľ nebola rovnaká stabilita produktu dosiahnutá nakladaním, alebo či sa používa postup ošetrenia teplom, ktorý sa prinajmenšom vyrovná pasterizácii, pričom parametre schváli príslušný orgán,

— prázdne kontajnery spĺňajú výrobné normy,

— sa vykonávajú kontroly denných výstupov v intervaloch určených vopred, aby sa zabezpečila účinnosť zatvárania. Na tento účel musí byť k dispozícii vhodné zariadenie na preskúšanie vertikálnych úsekov švov uzavretých kontajnerov,

— sa vykonávajú potrebné kontroly, používajúc najmä vyznačovanie kontroly, aby sa zabezpečilo, že kontajnery prešli primeraným ošetrením teplom,

— sa vykonávajú potrebné kontroly na zabezpečenie toho, aby voda na ochladzovanie po použití obsahovala reziduálnu úroveň chlorínu. Členské štáty však môžu udeliť výnimku z tejto požiadavky, ak voda spĺňa požiadavky smernice 80/778/EHS,

— sa sedemdňové inkubačné skúšky pri teplote 37 °C alebo desaťdňové inkubačné skúšky pri teplote 35 °C vykonávajú na chránených mäsových výrobkov v hermeticky uzavretých kontajneroch, ktoré boli ošetrené teplom,

— pasterizované produkty v hermeticky uzavretých kontajneroch spĺňajú kritériá uznané príslušným orgánom.

C. Príslušný orgán môže povoliť pridanie niektorých látok do vody používanej v retorte, s cieľom zabrániť korózii plechovíc a zmäkčiť a dezinfikovať vodu. Zoznam týchto látok bude zostavený v súlade s postupom stanoveným v článku 20.

Príslušný orgán môže povoliť použitie recirkulovanej vody na ochladzovanie kontajnerov spracovaných teplom. Takáto voda musí byť prečistená a buď ošetrená chlorínom, alebo podrobená inému ošetreniu schválenému v súlade s postupom stanoveným v článku 20. Cieľom tohto ošetrenia je dosiahnuť, aby recirkulovaná voda spĺňala normy stanovené v prílohe I (E) k smernici 80/778/EHS tak, že nemôže kontaminovať produkty a nepredstavuje riziko pre ľudské zdravie.

Recirkulovaná voda obieha v uzavretom okruhu, aby nemohla byť použitá na iné účely.

▼B

Ak nehrozí riziko znečistenia, voda používaná na ochladzovanie kontajnerov a voda z retorty môžu byť použité na konci pracovnej smeny na čistenie podlahy.

KAPITOLA IX

Osobitné podmienky pre hotové jedlá založené na mäse

Okrem všeobecných podmienok uvedených v prílohe A a v kapitolách I, II a III tejto prílohy:

1. prevádzkarne vyrábajúce hotové jedlá musia mať samostatnú miestnosť na prípravu a balenie hotových jedál do priameho obalu; osobitná miestnosť sa nevyžaduje, ak sa s mäsovými výrobkami a mäsom narába v inom čase, za predpokladu, že miestnosti používané na takéto úkony sa medzi použitím pre každý druh produktu vyčistia a dezinfikujú;
2. a) mäsový výrobok obsiahnutý v hotovom jedle musí byť okamžite po uvarení:
   i) zmiešaný s ostatnými zložkami; v takom prípade musí byť čas, počas ktorého má mäsový výrobok teplotu medzi 10 a 63 °C čo najkratší;
   ii) alebo schladený na 10 °C alebo menej pred zmiešaním s inými zložkami;
   b) mäsový výrobok a hotové jedlo musia byť schladené na vnútornú teplotu + 10 °C alebo menej než do dvoch hodín po ukončení varenia a čo najrýchlejšie na skladovaciu teplotu. Príslušný orgán však môže prevádzkarni udeliť výnimku z dvojhodinovej lehoty, ak je dlhšia lehota oprávnená z dôvodov spojených s použitou výrobnou technológiou za predpokladu, že je zaručená bezpečnosť konečného produktu;
   c) hotové jedlo musí byť v prípade potreby zmrazené alebo rýchlo-zmrazené ihneď po ochladení;
3. označovanie hotových jedál musí byť v súlade so smernicou 79/112/EHS. Zoznam zložiek musí na účely tejto smernice zahŕňať označenie živočíšneho druhu.

   Okrem už uvedených informácií musia byť hotové jedlá označené dátumom výroby veľmi zreteľne na jednej z vonkajších strán priameho obalu;
4. výsledky rôznych kontrol, ktoré má vykonávať prevádzkovateľ alebo manažér sa musia uchovávať tak, aby mohli byť predložené na žiadosť príslušného úradu, a to najmenej počas obdobia, ktoré určí príslušný orgán v závislosti od trvanlivosti konkrétneho produktu.

▼B

PRÍLOHA C

OSOBITNÉ HYGIENICKÉ NORMY PRE VÝROBU INÝCH PRODUKTOV ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU

KAPITOLA I

Všeobecné podmienky

Priestory môžu byť použité na výrobu produktov, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, iba za týchto podmienok:

a) suroviny nevhodné na ľudskú spotrebu sa musia skladovať v úplne oddelenej miestnosti alebo oddelenej prijímacej zóne;

b) musia sa spracovávať v oddelených miestnostiach pri použití osobitných zariadení a vybavenia, s výnimkou prípadov, keď sa spracovanie uskutočňuje v úplne uzavretom zariadení alebo vybavení používanom výlučne na tento účel;

c) konečné produkty z týchto surovín sa musia skladovať v inej miestnosti alebo v osobitných nádobách, ktoré sú náležite označené a nesmú byť použité na ľudskú spotrebu.

KAPITOLA II

Osobitné podmienky pre tavený živočíšny tuk, škvarky a vedľajšie produkty

Okrem podmienok uvedených v prílohe A sa uplatňujú tieto podmienky:

A. *Normy týkajúce sa prevádzkarní, ktoré zhromažďujú alebo spracúvajú suroviny*

1. Strediská pre zber surovín a ďalšiu prepravu do spracujúcich prevádzkarní musia byť vybavené chladiarenským skladom na skladovanie surovín pri teplote 7 °C alebo menej, pokiaľ sa suroviny nezhromažďujú a netavia v rámci lehôt stanovených v písm. B (3) b) a c).

2. Spracujúca prevádzkareň musí mať aspoň:

a) chladiarenský sklad, pokiaľ sa suroviny nezhromažďujú a netavia v rámci lehôt stanovených v písm. B (3) b);

b) miestnosť alebo priestor na prijímanie surovín;

c) zariadenia, ktoré umožňujú vizuálnu prehliadku surovín;

d) prípadné zariadenia na lisovanie surovín;

e) vybavenie na tavenie surovín teplom alebo tlakom alebo inou vhodnou metódou;

f) kontajnery alebo nádrže, v ktorých môže byť tuk uchovávaný v tekutom stave;

g) zariadenie na plastifikáciu alebo kryštalizáciu tuku, ktoré uľahčujú prípravu na predaj a balenie, pokiaľ prevádzkareň neodosiela iba tekutý tavený živočíšny tuk;

h) odosielaciu miestnosť, pokiaľ prevádzkareň neodosiela tavený tuk iba v nádržiach;

i) vodotesné kontajnery na zbavenie sa surovín nevhodných na ľudskú spotrebu;

j) v prípade potreby, zariadenie vhodné na prípravu produktov pozostávajúcich z taveného živočíšneho tuku zmiešaného s inými potravinami a/alebo korením;

k) ak sú škvarky určené na ľudskú spotrebu, vhodné zariadenia, ktoré zabezpečia hygienický zber, balenie do priamych a druhých obalov a skladovanie za podmienok stanovených v písm. B (9).

B. *Dodatočné hygienické požiadavky týkajúce sa prípravy taveného tuku, škvariek a vedľajších produktov*

1. Suroviny pochádzajú zo zvierat, ktoré boli po prehliadke pred a po zabití vyhlásené za vhodné na ľudskú spotrebu.

2. Suroviny pozostávajú z tukových tkanív alebo kostí vhodných na ľudskú spotrebu, ktoré sú primerane zbavené krvi a nečistôt. Nesmú vykazovať známky skazenia a boli získané za hygienických podmienok.

▼B

3. a) Na prípravu taveného živočíšneho tuku sa môžu použiť len tukové tkanivá alebo kosti zhromaždené na bitúnkoch, výsekoch alebo v spracujúcich prevádzkarňach. Suroviny sa prepravujú a skladujú až do tavenia v hygienických podmienkach a pri vnútornej teplote najviac 7 ° C;

   b) derogáciou z písm. a) sa nemusia suroviny skladované a prepravované schladiť za predpokladu, že budú tavené do dvanástich hodín odo dňa, keď boli získané;

   c) derogáciou z písm. a) sa suroviny zhromažďované v maloobchodných predajniach alebo v priestoroch susediacich s predajnými miestami, kde sa výsek a skladovanie mäsa a mäsa z hydiny uskutočňuje výlučne s úmyslom priameho predaja konečnému spotrebiteľovi, môžu použiť na prípravu taveného živočíšneho tuku za predpokladu, že sú v uspokojivých hygienických podmienkach a náležite zabalené. Ak sa suroviny zhromažďujú každodenne, musia byť splnené požiadavky na teplotu stanovené v písm. a) a b). Ak sa suroviny nezhromažďujú každodenne, musia byť schladené okamžite po tom, ako boli získané.

4. Dopravné prostriedky a kontajnery na zber a prepravu surovín musia mať hladký vnútorný povrch, ktorý sa ľahko umýva, čistí a dezinfikuje a dopravné prostriedky musia byť primerane zakryté. Dopravné prostriedky určené na prepravu v chlade musia byť navrhnuté tak, aby sa požadovaná teplota udržala počas celej prepravy.

5. Pred tavením sa suroviny skontrolujú kvôli prítomnosti surovín nevhodných na ľudskú spotrebu alebo cudzorodých látok. Ak sú prítomné, musia sa odstrániť.

6. Suroviny sa tavia teplom, tlakom alebo inou primeranou metódou, po ktorej nasleduje zlievanie, centrifúga, filtrácia alebo iná primeraná metóda. Použitie rozpúšťadiel je zakázané.

7. Tavený živočíšny tuk pripravený v súlade s bodmi 1, 2, 3, 5 a 6 môže byť rafinovaný pre výrobu surovín v tej istej alebo v inej prevádzkarni, aby sa zlepšila jeho fyzikálno-chemická kvalita, ak tuk určený na rafináciu spĺňa normy stanovené v bode 8.

8. Tavený živočíšny tuk musí v závislosti od typu spĺňať tieto normy:

	Hovädzí			Ošípané		Prvá šťava	
	Jedlý loj		Tuk na rafinovanie	Iný živočíšny tuk (2)	Jedlý	Iné	Na rafinovanie
	Loj na rafinovanie (1)	Jedlý tuk					
Najvyšší obsah FFA (m/m % kyselina olejová)	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Najvyšší obsah peroxidu	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Vlhkosť a nečistoty	najviac 0,5 %						
Vôňa, chuť a farba	normálne						

(1) Tavený živočíšny tuk získaný tavením pri nízkej teplote z čerstvého tuku zo srdca, caul, obličiek a mezentérie hovädzieho dobytka a tuk z výsekov.
(2) Čerstvý tuk získaný tavením tukových tkanív ošípanej.

9. Škvarky určené na ľudskú spotrebu sa musia skladovať:

   i) ak sa tavia pri teplote 70 °C a menej: pri teplote nižšej ako 7 °C najviac počas 24 hodín alebo — 18 °C a menej;

   ii) ak sa tavia pri teplote vyššej ako 70 °C a majú obsah vlhkosti 10 % (m/m) alebo viac:

      — pri teplote nižšej ako 7 °C najviac počas 48 hodín alebo v pomere čas/teplota, ktorý poskytuje rovnaké záruky,

      — pri teplote — 18 °C a menej;

   iii) ak sa tavia pri teplote vyššej ako 70 °C a majú obsah vlhkosti menej ako 10 % (m/m): žiadne osobitné požiadavky.

▼B

KAPITOLA III

Osobitné podmienky pre žalúdky, mechúre a črevá

Okrem podmienok uvedených v prílohe A a kapitolách I, II a II prílohy B, musia prevádzkarne, ktoré ošetrujú žalúdky, mechúre a črevá, spĺňať tieto podmienky:

1. priestory, nástroje a pracovné predmety sa môžu používať len na prácu s príslušnými produktmi; musia byť jasne rozlíšené čisté a znečistené sektory;
2. používanie dreva je zakázané; dovolené je však používanie drevených paliet na prepravu kontajnerov s týmito produktmi;
3. k dispozícii musia byť priestory na uskladnenie obalových materiálov;
4. balenie do priamych a druhých obalov sa musí uskutočňovať za hygienických podmienok v miestnosti alebo na mieste na to určenom;
5. produkty, ktoré sa nemôžu skladovať pri bežnej teplote, sa musia až do odoslania skladovať v priestoroch na to určených.

   Najmä produkty, ktoré nie sú solené alebo sušené sa musia uchovávať pri teplote do 3 °C;
6. Suroviny sa musia prepravovať z bitúnku pôvodu do prevádzkarne za uspokojivých hygienických podmienok a, ak je to vhodné vzhľadom na čas medzi zabitím a zhromaždením surovín, schladené. Dopravné prostriedky a kontajnery prepravujúce takéto látky musia mať hladký vnútorný povrch, ktorý sa ľahko umýva, čistí a dezinfikuje. Dopravné prostriedky určené na prepravu v chlade musia byť navrhnuté tak, aby požadovaná teplota mohla byť udržaná počas celej prepravy.

▼B

PRÍLOHA D

VETERINÁRNE OSVEDČENIE PRE MÄSOVÉ VÝROBKY (1)

č. (2) .....

Krajina vývozu: .....

Ministerstvo: .....

Odbor: .....

Referencia: (2) .....

I. **Identifikácia mäsových výrobkov**

Výrobky vyrobené s mäsom z .....
(živočíšny druh)

Povaha výrobkov (3): .....

Povaha balenia: .....

Počet jednotlivých kusov alebo balení: .....

Skladovacia a prepravná teplota (3): .....

Životnosť pri skladovaní (4): .....

Čistá hmotnosť: .....

II. **Pôvod mäsových výrobkov**

Adresa(y) a veterinárne kontrolné číslo(a) schválenej spracúvajúcej prevádzkarne(ní) .....

.....

.....

V prípade potreby:

Adresa(y) a veterinárne kontrolné číslo(a) schváleného(ných) chladiarenského(ých) skladu(ov): .....

.....

.....

.....

III. **Miesto určenia mäsových výrobkov**

Mäsové výrobky sa zasielajú

z: .....
(miesto naloženia)

do: .....
(krajina určenia)

týmto dopravným prostriedkom (5): .....

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

Meno a adresa príjemcu: .....

.....

(1) V zmysle článku 2 smernice 77/99/EHS.

(2) Voliteľné.

(3) Uveďte akékoľvek ionizujúce žiarenie na lekárske účely.

(4) Vyplniť v prípade, že je určená v súlade s článkom 7 smernice 77/99/EHS.

(5) Uveďte registračné číslo (železničné vagóny a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď).

▼B

IV. **Veterinárne osvedčenie**

Ja, podpísaný, potvrdzujem, že mäsové výrobky opísané vyššie:

(a) boli vyrobené z čerstvého mäsa alebo mäsových výrobkov za osobitných podmienok stanovených v smernici 77/99/EHS (1);

(b) boli pripravené s mäsom, ktoré pochádza z iného živočíšneho druhu, než sú uvedené v článku 2 d) smernice 77/99/EHS (1);

(c) sú určené pre Helénsku republiku (1).

V. **V prípade potreby:**

V prípade vykladania a opätovného nakladania v schválenej prevádzkarni alebo schválenom chladiarenskom sklade označte:

(a) miesto vyloženia a opätovného naloženia (adresa a kontrolné číslo):

.....

.....

.....

(b) dopravný prostriedok (2):

.....

.....

V ....., dňa .....
(miesto) (dátum)

Pečiatka

.....
(Podpis príslušného orgánu)
(Meno veľkým písmom)

(1) Nehodiace sa prečiarknite.

(2) Uveďte registračné číslo (železničné vagóny a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď).