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

►**B**

SMERNICA RADY 92/116/EHS

zo 17. decembra 1992,

ktorou sa mení, dopĺňa a aktualizuje smernica 71/118/EHS o zdravotných otázkach týkajúcich sa obchodovania s čerstvým hydinovým mäsom

(UL L 62 , 15.3.1993, 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 92/116/EHS

zo 17. decembra 1992,

ktorou sa mení, dopĺňa a aktualizuje smernica 71/118/EHS o zdravotných otázkach týkajúcich sa obchodovania s čerstvým hydinovým mäsom

RADA EURÓPSKYCH 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 hydinové mäso je zahrnuté do zoznamu výrobkov v prílohe II zmluvy; keďže výroba a obchodovanie s hydinovým mäsom tvorí významný zdroj príjmov časti poľnohospodárov;

keďže na zabezpečenie racionálneho rozvoja tohto sektoru a na zvýšenie produktivity, musia byť na úrovni spoločenstva stanovené pravidlá ochrany zdravia, ktoré upravujú ich výrobu a uvádzanie do obehu;

keďže smernica 71/118/EHS ([4]) stanovuje hygienické podmienky, ktoré sa majú splniť s cieľom obchodovania s hydinovým mäsom;

keďže spoločenstvo musí prijať opatrenia určené na progresívnu stabilizáciu vnútorného trhu tvoreného priestorom bez vnútorných obmedzení na obdobie, ktoré končí 31. decembra 1992;

keďže smernica 89/662/EHS ([5]) stanovila pravidlá o kontrolách vykonávaných so zámerom rozšírenia vnútorného obchodu, a najmä zrušila veterinárne kontroly na hraniciach medzi členskými štátmi; keďže čo sa týka obchodovania, tieto pravidlá sa tiež uplatňujú na čerstvé hydinové mäso;

keďže na dosiahnutie tohto účelu je nutné modifikovať pravidlá ustanovené v smernici 71/118/EHS, aby sa zosúladili s novým poňatím na úrovni spoločenstva;

keďže priamu zodpovednosť za splnenie požiadaviek tejto smernice majú výrobcovia a orgánom je daná povinnosť sledovať uplatňovanie tejto zásady o vlastných kontrolách;

keďže cieľom tohto prispôsobenia musí byť najmä zjednotenie zdravotných požiadaviek pre výrobu, skladovanie a prepravu hydinového mäsa;

keďže sa zdá potrebné vylúčiť niektoré druhy priameho predaja z rozsahu platnosti tejto smernice;

keďže táto smernica sa nevzťahuje na určité výrobky predávané výrobcom priamo spotrebiteľovi;

keďže je možné, že v niektorých osobitných prípadoch, niektoré závody fungujúce pred 1. januárom 1992 nebudú schopné splniť všetky požiadavky ustanovené touto smernicou;

keďže musí byť ustanovený systém na schvaľovanie závodov, ktoré spĺňajú požiadavky ustanovené touto smernicou, spoločne s inšpekčnou procedúrou spoločenstva na preverenie toho, či sú splnené podmienky na toto schválenie;

([1]) Ú. v. ES C 36, 14.2.1992, s. 9; Ú. v. ES C 84, 2.4.1990, s. 71; Ú. v. ES C 276, 23.10.1991, s. 10 a Ú. v. ES C 262, 14.10.1981, s. 3.
([2]) Ú. v. ES C 183, 15.7.1991, s. 56 a Ú. v. ES C 129, 20.5.1991, s. 166.
([3]) Ú. v. ES C 332, 31.12.1990, s. 56.
([4]) Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 90/654/EHS (Ú. v. ES L 353, 17.12.1990, s. 48).
([5]) Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 91/496/EHS (Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 56).

▼B

keďže závody s malou kapacitou musia byť schvaľované s prostriedkami, na ktorých štruktúru a infraštruktúru sú jednoduchšie kritériá, ale musia byť splnené pravidlá hygieny ustanovené touto smernicou;

keďže zdravotná značka hydinového mäsa je najvhodnejší spôsob na zabezpečenie oprávneného orgánu v mieste určenia, že zásielka spĺňa ustanovenia tejto smernice; zatiaľ čo osvedčenie o zdravotnej bezchybnosti sa musí vystavovať s cieľom preverenia určenia hydinového mäsa, ktoré je vystavené z hľadiska zdravia zvierat;

keďže výrobky umiestňované na trh spoločenstva a pochádzajúce z tretích krajín uvádzané na trh spoločenstva musia poskytovať tú istú úroveň ochrany ľudského zdravia; keďže sa na tieto výrobky vyžaduje rovnaká garancia ako je poskytovaná na výrobky pochádzajúce zo spoločenstva a musia sa podrobiť zásadám a pravidlám o úradných kontrolách obsiahnutých v smernici Rady 90/675/EHS z 10. decembra 1990, ktorá stanovuje zásady týkajúce sa organizácie veterinárnych kontrol výrobkov vstupujúcich do spoločenstva z tretích krajín ([1]);

keďže v záujme poskytnutia času potrebného na prechod na inšpekčný systém spoločenstva, aby bolo zaručené, že tretie krajiny spĺňajú garancie ustanovené pre ne v tejto smernici, musia byť v prechodnom období zachované vnútroštátne predpisy;

keďže Komisiu je potrebné poveriť úlohou prijať určité opatrenia na uplatnenie tejto smernice; keďže na dosiahnutie toho, sa musia prijať procedúry ustanovujúce úzku a účinnú spoluprácu Komisie a členského štátu so Stálym veterinárnym výborom;

keďže z pohľadu určitých zásobovacích ťažkostí vyplývajúcich zo zemepisných podmienok Helénskej republiky, musia sa pre tento členský štát prijať určité výnimky; keďže pre ten istý dôvod, musí byť pre odľahlé miesta poskytnutý dodatočný čas na splnenie požiadaviek tejto smernice;

keďže prijatie špecifických pravidiel pre výrobky, na ktoré sa vzťahuje táto smernica, sa uskutoční bez toho, aby boli dotknuté prijatia predpisov o hygiene a bezpečnosti potravín vo všeobecnosti, ktoré Komisia predložila vo forme návrhu ako základnú smernicu;

keďže posledný dátum na transpozíciu tejto smernice nesmie ovplyvniť zrušenie veterinárnych kontrol na hraniciach od 1. januára 1993;

keďže kvôli prehľadnosti sa musí novelizovať smernica 71/118/EHS,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Názov, články a prílohy smernice 71/118/EHS sú nahradené textom stanoveným v prílohe B tejto smernice.

Článok 2

1. V článku 3 (A) smernice Rady 77/99/EHS z 21. decembra 1976 o zdravotných problémoch týkajúcich sa vnútorného obchodu v spoločenstve s mäsovými výrobkami ([2]) sa bod 2 týmto mení a dopĺňa nasledovne:

a) prvý odsek sa nahrádza takto:

„2. boli pripravené z čerstvého mäsa definovaného v článku 2 d), za podmienky, že mäso dovezené z tretej krajiny musí vyhovovať minimálnym požiadavkám kapitoly III smernice 71/118/EHS a bolo prehliadnuté v súlade so smernicou 90/675/EHS;“

([1]) Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1. Smernica zmenená a doplnená smernicou 91/496/EHS (Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 56).

([2]) Ú. v. ES L 26, 31.9.1977, s. 85. Smernica doplnená smernicou 92/5/EHS (Ú. v. ES L 57, 2.3.1992, s. 1.) a naposledy zmenená a doplnená smernicou 92/45/EHS (Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 35).

▼B

b) nasledujúci text je vložený do úvodnej časti druhého odseku, po referencii na smernicu 64/433/EHS:

„tretí pododsek článku 4 (1) a kapitola IX prílohy I smernice 71/118/EHS, a vo všeobecnosti každé mäso deklarované ako nepožívateľné podľa pravidiel spoločenstva“.2. Smernica Komisie 80/879/EHS z 3. septembra 1980 o zdravotnom označovaní veľkých balení čerstvého hydinového mäsa ([1]) je týmto zrušená.

3. Druhý pododsek článku 3 (4) i) smernice Rady 92/45/EHS zo 16. júna 1992 o problémoch zdravia ľudí a zvierat týkajúcich sa zabíjania diviny a uvádzania mäsa z diviny na trh ([2]) je nahradený takto:

„Opatrenia bodu 68 kapitoly XII smernice 71/118/EHS o zdravotnom označovaní veľkých balení sa uplatňujú *mutatis mutandis* na mäso malej diviny;“.

4. Smernica Rady 91/494/EHS z 26. júna 1991 o zdravotnom stave zvierat, ktorá sa týka vnútorného obchodu s čerstvým hydinovým mäsom a dovozu tohto mäsa z tretích krajín ([3]) sa týmto mení a dopĺňa nasledovne:

a) Článok 3 (A) (6) sa nahrádza nasledovne:

„6. je, ak je to určené pre členský štát alebo pre oblasť členského štátu uznanú za oblasť bez výskytu pseudomoru hydiny alebo členský štát po tranzite cez tretiu krajinu, sprevádzaný osvedčením o zdravotnej bezchybnosti podľa prílohy;“

b) príloha je nahradená prílohou A tejto smernice.

5. V druhom odseku v bode 3 článku 2 smernice Rady 91/495/EHS z 27. novembra 1990, ktorá sa vzťahuje na problémy zdravia ľudí a zvierat týkajúce sa výroby a uvádzania na trh králičieho mäsa a mäsa z úžitkovej diviny ([4]), „v článku 1 smernice 71/118/EHS“ sa nahrádza „v článku 2 smernice 71/118/EHS“.

Článok 3

1. Členské štáty uvedú do platnosti zákony, iné právne predpisy a administratívne opatrenia potrebné na splnenie tejto smernice najneskôr do 1. januára 1994, s výnimkou v prípade závodov situovaných v:

— odľahlých oblastiach uznaných v súlade s článkom 17 smernice 90/675/EHS ([5]), vrátane – čo sa týka Španielskeho kráľovstva – Kanárskych ostrovov, a v súlade s článkom 13 smernice 91/496/EHS3 ([6]) a

— nových území Spolkovej republiky Nemecko, na ktoré sa vzťahujú reštrukturalizačné plány,

tiež, musia splniť požiadavky tejto smernice najneskôr do 1. januára 1995; výrobky z takýchto závodov musia byť predávané v daných oblastiach.

O opatreniach, ktoré prijmú, musia bezodkladne informovať Komisiu.

Ak členské štáty prijmú tieto opatrenia, musia sa odvolať na túto smernicu alebo musia obsahovať takúto referenciu v prípade ich úradného uverejnenia. Spôsoby týchto referencií ustanovia členské štáty.

([1]) Ú. v. ES L 251, 24.9.1980, s. 10. Smernica naposledy zmenená a doplnená rozhodnutím 92/189/EHS (Ú. v. ES L 87, 2.4.1992, s. 25).
([2]) Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 35.
([3]) Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 35.
([4]) Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 41.
([5]) Smernica Rady z 10. decembra 1990 ustanovujúca princípy týkajúce sa organizácie veterinárnych kontrol výrobkov vstupujúcich do spoločenstva z tretích krajín (Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1). Smernica bola zmenená a doplnená smernicou 91/496/EHS (Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 56).
([6]) Smernica Rady z 15. júla 1991 ustanovujúca princípy týkajúce sa organizácie veterinárnych kontrol zvierat vstupujúcich do spoločenstva z tretích krajín a ktorá mení a dopĺňa smernice 89/662/EHS, 90/425/EHS a 90/675/EHS (Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 56). Smernica bola zmenená a doplnená smernicou 91/628/EHS (Ú. v. ES L 340, 11.12.1991, s. 17).

▼A1

1. a) Fínsku sa vo vzťahu k určitým podnikom na jeho území poskytne obdobie do 1. januára 1996, počas ktorého sa mäso pochádzajúce z týchto podnikov môže predávať len na území tohto štátu. Fínsko informuje Komisiu o opatreniach prijatých v súvislosti s týmito podnikmi. Poskytne Komisii a ostatným členským štátom zoznam týchto podnikov.

1. b) Rakúsku sa vo vzťahu k určitým podnikom na jeho území poskytne obdobie do 1. januára 1996, počas ktorého sa mäso pochádzajúce z týchto podnikov môže predávať len na území tohto štátu. Rakúsko informuje Komisiu o opatreniach prijatých v súvislosti s týmito podnikmi. Poskytne Komisii a ostatným členským štátom zoznam týchto podnikov. Rakúsko môže určitým podnikom poskytnúť dodatočné obdobie do 1. januára 1998, ak tieto podniky podali na tento účel na príslušný orgán žiadosť do 1. apríla 1995. K tejto žiadosti musí byť priložený plán a výrobný program, ktorý definuje lehoty, v rámci ktorých tento podnik môže splniť požiadavky tejto smernice. Rakúsko predloží Komisii do 1. júla 1995 zoznam zariadení, u ktorých sa predpokladá udelenie tohto dodatočného obdobia. V tomto zozname sa musí u každého zariadenia uviesť typ a trvanie predpokladaných odchýlok. Komisia tento zoznam preverí a s potrebnými úpravami schváli. Komisia postúpi tento zoznam členským štátom.

▼B

2. Členské štáty oznámia Komisii znenie základných ustanovení vnútroštátneho práva, ktoré prijali v oblasti, na ktorú sa vzťahuje táto smernica.

3. Skutočnosťou, že posledným dátumom prechodu na túto smernicu je stanovený 1. január 1994 nebude dotknuté zrušenie veterinárnych kontrol na hraniciach stanovených v smernici 89/662/EHS.

Článok 4

Táto smernica je určená členským štátom.

▼B

PRÍLOHA A

„PRÍLOHA

VZOR

OSVEDČENIE O ZDRAVOTNEJ BEZCHYBNOSTI

pre čerstvé hydinové mäso (1)

Číslo (2): .....

Miesto naloženia (odoslania): .....

Ministerstvo: .....

Odbor: .....

Referencia (2): .....

I. **Identifikácia mäsa**

Mäso z: .....
(živočíšny druh)

Stav: .....
(celé kusy, časti a pod.)

Spôsob balenia: .....

Počet kusov alebo balení: .....

Mesiac a rok zamrazenia: .....

Hmotnosť netto: .....

II. **Pôvod mäsa**

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) porážky: .....

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) závodu na porciovanie: .....

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) mraziarne: .....

III. **Miesto určenia mäsa**

Mäso je odosielané z: .....
(miesto naloženia)

do: .....
(krajina a miesto určenia)

nasledujúcim dopravným prostriedkom (3): .....

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

Meno a adresa príjemcu: .....

.....

(1) Čerstvé hydinové mäso v súlade so smernicou uvedenou v bode IV tohto osvedčenia, sú všetky časti vhodné pre ľudskú výživu domácich zvierat týchto druhov: kura, morka, perlička, kačica, hus, prepelica, holub, bažant a jarabica. Toto mäso nebolo ošetrené, pričom mäso ošetrené chladom sa považuje za čerstvé.
(2) Nepovinný údaj.
(3) U vagónov a kamiónov sa uvedie poznávacia značka, u lietadiel číslo letu a u lodí meno príp číslo kontajneru.

▼B

IV. **Potvrdenie**

Ja, podpísaný úradný veterinár potvrdzujem, že vyššie uvedené hydinové mäso zodpovedá požiadavkám smernice Rady 91/494/EHS z 26. júna 1991, ktorá sa týka hygienických podmienok, ktorými sa riadi obchodovanie s čerstvým hydinovým mäsom vo vnútri spoločenstva a dovozy tohto mäsa z tretích krajín, a tiež zodpovedá požiadavkám druhého pododseku článku 3 (A) (1) tejto smernice, pokiaľ je toto mäso určené pre členský štát alebo oblasť členského štátu, uznanú za oblasť bez pseudomoru hydiny.“

V (miesto) ..... (dátum).....

.....

(podpis úradného veterinára)

▼B

PRÍLOHA B

Smernica Rady 71/118/EHS o zdravotných problémoch týkajúcich sa výroby čerstvého hydinového mäsa a jeho uvádzania na trh

KAPITOLA I

Všeobecné ustanovenia

Článok 1

Táto smernica stanovuje hygienické podmienky, ktoré sa vzťahujú na výrobu čerstvého hydinového mäsa a jeho uvádzanie na trh.

Táto smernica sa nevzťahuje na porciovanie a skladovanie čerstvého hydinového mäsa v maloobchodných predajniach alebo miestach priľahlých k miestam predaja, kde sa mäso porciuje a skladuje len v súvislosti s priamym predajom spotrebiteľovi, tieto činnosti podliehajú hygienickým kontrolám, ktoré stanovujú národné predpisy pre maloobchodný predaj.

Článok 2

Na účely tejto smernice platia definície uvedené v článku 2 písmeno l) až n) a q) až s) smernice 77/99/EHS ([1]).

Okrem toho sa rozumie pod pojmom:

1. *hydinové mäso*: všetky časti vhodné na výživu ľudí, pochádzajúce z domácich vtákov nasledovných druhov: kura domáca, morka, perlička, kačica, hus;
2. *čerstvé hydinové mäso*: hydinové mäso včítane mäsa vákuovo baleného alebo mäsa baleného v ochrannej atmosfére, na úchovu ktorého nebolo použité iné ošetrenie ako ošetrenie chladením a mrazením;
3. *jatočné telo*: celé telo hydiny uvedenej v bode 1 po vykrvení, oškľbaní a vypitvaní; odstránenie srdca, pečienky, pľúc, žalúdka, hrvoľa a obličiek, ako i odseknutie behákov na úrovni tarzálnych kĺbov a oddelenie hlavy, pažeráka a priedušnice nie je povinné;
4. *časti jatočného tela*: časti tela definovaného v bode 3;
5. *drobky*: čerstvé hydinové mäso iné ako zabitá hydina definovaná v bode 3, i keď je v prirodzenej súvislosti s telom, ako i hlava a beháky, ak sú oddelené od tela;
6. *vnútornosti*: drobky z dutiny hrudnej, brušnej a panvovej, prípadne aj včítane priedušnice, pažeráka, hrvoľa;
7. *úradný veterinár* je veterinár poverený ústredným oprávneným orgánom členského štátu;
8. *pomocný pracovník*: osoba úradne poverená oprávneným orgánom, v súlade s článkom 8 (2) asistenciou úradnému veterinárovi;
9. *zdravotná prehliadka pred porážkou*: prehliadka živej hydiny, vykonávaná v súlade s kapitolou VI prílohy I;
10. *zdravotná prehliadka post mortem*: prehliadka zabitej hydiny, vykonávaná v súlade s kapitolou VIII prílohy I;
11. *dopravný prostriedok*: časti automobilov, železničných vozidiel, lietajúcich dopravných prostriedkov a lodí, určených na prepravu nákladu, alebo kontajnery pre pozemnú, vodnú alebo leteckú prepravu;
12. *závod*: schválená porážka, schválený priestor na porciovanie, schválená mraziareň, schválená baliareň alebo súbor niekoľkých takých závodov.

KAPITOLA II

Ustanovenia uplatňované vo výrobe v spoločenstve

Článok 3

I. Čerstvé hydinové mäso musí spĺňať nasledujúce podmienky:

A. Zabitá hydina alebo drobky musia:

([1]) Ú. v. ES L 26, 31.1.1977, s. 85. Smernica doplnená smernicou 92/5/EHS (Ú. v. ES L 57, 2.3.1992, s. 1) a naposledy zmenená a doplnená smernicou 92/45/EHS (Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 35).

▼B

a) pochádzať zo zvieraťa, ktoré sa podrobilo zdravotnej prehliadke pred porážkou v súlade s kapitolou VI, príloha I a ktoré bolo po prehliadke posúdené ako vhodné na zabitie a na uvedenie čerstvého hydinového mäsa na trh;

b) byť získané v schválených porážkach podliehajúcim vlastnej kontrole prevádzkovateľa v súlade s článkom 6 (2) a kontrole oprávneného orgánu v súlade s článkom 8;

c) byť ošetrené v odpovedajúcich hygienických podmienkach v súlade s kapitolou VII, príloha I;

d) byť prehliadnuté *post mortem* v súlade s kapitolou VIII prílohy I a nesmú byť posúdené ako nepožívateľné v súlade s kapitolou IX prílohy I;

e) byť označené značkou zdravotnej neškodnosti v súlade s kapitolou XII, príloha I, za podmienky, že toto označenie nie je nutné pre zabitú hydinu určenú na porciovanie v tom istom závode;

f) mať po prehliadke *post mortem* zaistené zaobchádzanie a manipulovanie v súlade s bodom 46 kapitoly VII, prílohy I a musia byť skladované v súlade s kapitolou XIII, príloha I pri odpovedajúcich hygienických podmienkach;

g) byť vhodne zabalené v súlade s prílohou I, kapitola XIV; ak sa používa ďalší ochranný obal, musí zodpovedať ustanovením rovnakej kapitoly.

Tam, kde je to vhodné, môže sa rozhodnúť o doplnení opatrení tejto kapitoly postupom podľa článku 21, najmä z dôvodov rôznych požiadaviek na obchodnú prezentáciu, pod podmienkou, že tieto obchodné prezentácie budú v súlade s hygienickými zásadami;

h) byť prepravované v súlade s kapitolou XV prílohy I;

i) byť v priebehu ich prepravy sprevádzané:

— buď obchodným sprievodným dokladom. Tento doklad musí:

— obsahovať okrem údajov uvedených v prílohe I, kapitola XII, bod 66 kódové číslo, ktoré umožňuje identifikáciu oprávneného orgánu povereného kontrolou dohliadaním nad pôvodu ako i identifikáciu úradného veterinára, zodpovedného za hygienickú kontrolu v deň výroby mäsa,

— byť uchovaný príjemcom najmenej jeden rok, aby mohol byť predložený oprávnenému orgánu, ak ho požaduje,

— alebo osvedčením o zdravotnej neškodnosti uvedeným v prílohe VI, pokiaľ ide o čerstvé hydinové mäso uvedené v článku 2, ktoré bolo získané na porážkach umiestnených v oblasti alebo zóne podliehajúcej obmedzeniu zo zdravotných dôvodov, alebo v prípade čerstvého hydinového mäsa odoslaného do iného členského štátu, prepravované v zapečatenom dopravnom prostriedku cez tretiu krajinu.

Podrobné pravidlá na uplatňovania tohto bodu, najmä prideľovanie kódového čísla a vypracovávanie zoznamu alebo zoznamov na umožnenie identifikácie oprávnených orgánov, sa stanovujú podľa postupu uvedeného v článku 21.

B. 1. Porciovaná hydina alebo vykostené mäso musia:

a) byť porciované a/alebo vykostené v priestore na porciovanie, schválenom a kontrolovanom v súlade s článkom 6;

b) byť porciované a získané pri dodržiavaní ustanovení prílohy I, kapitola VII a pochádzať:

— zo zvierat porazených zabitých v spoločenstve a zodpovedajúcich ustanoveniam bodu A tohto článku,

— z jatočných tiel hydiny dovezenej z tretej krajiny, v súlade s kapitolou III, príloha I a podrobenej kontrolám uvedeným v smernici 90/675/EHS ([1]);

c) byť podrobené kontrolám uvedeným v článku 8 (1) b) ii);

d) zodpovedať podmienkam uvedeným v bode A c), h) a i) tohto článku;

e) byť balené do priameho obalu, do druhého obalu alebo označované v súlade s bodom A e) a g) tohto článku na mieste alebo v baliarňach pre tento účel zvlášť schválených oprávneným orgánom;

([1]) Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1. Smernica zmenená a doplnená smernicou 91/496/EHS (Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 56).

▼B

f) byť skladované v zodpovedajúcich hygienických podmienkach a pri dodržiavaní ustanovení prílohy I kapitola XIII.

2. Pokiaľ sa v priestoroch na porciovanie spracováva iné čerstvé mäso ako hydinové, musí toto mäso vyhovovať príslušným požiadavkám smerníc 64/433/EHS ([1]), 91/495/EHS ([2]) a 92/45/EHS ([3]).

C. Čerstvé mäso, skladované v mraziarňach schválených členským štátom v súlade s touto smernicou, ktoré sa nepodrobilo žiadnej inej manipulácii ako manipulácii pri skladovaní, musí spĺňať podmienky stanovené v bode A c), e), g) a h) a v bode B tohto článku, alebo musí byť dovezené z tretích krajín v súlade s kapitolou III a kontrolované v súlade so smernicou 90/675/EHS.

II. Členské štáty môžu udeliť výnimku z požiadaviek bodu A v prípade, ak poľnohospodári, ktorých ročná produkcia je nižšia ako 10 000 kusov hydiny druhov uvedených v článku 2, druhý odsek, bod 1, dodávajú čerstvé hydinové mäso z vlastného gazdovstva v malých množstvách:

— buď v gazdovstve priamo konečnému spotrebiteľovi alebo na týždenných trhoch, najbližších k ich gazdovstvu,

— alebo maloobchodníkovi s cieľom predaja konečnému spotrebiteľovi pod podmienkou, že maloobchodník vykonáva svoju činnosť v rovnakej alebo susednej lokalite ako tento poľnohospodár.

Členské štáty môžu upresniť, udelením výnimky z bodu B, za akých okolností sa môžu uvedené činnosti vzťahovať na porciovanie.

Schválenie týchto výnimiek je vylúčené pre pojazdný predaj, zásielkový predaj a predaj na trhu prostredníctvom maloobchodníka.

Uvedené činnosti musia podliehať hygienickým kontrolám, predpísaným predpismi členského štátu.

III. Okrem toho, bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia hygienických predpisov spoločenstva, sa oddiel I nevzťahuje na:

a) čerstvé hydinové mäso určené na iné účely ako na výživu ľudí;

b) čerstvé hydinové mäso určené na výstavy, zvláštne výskumné účely alebo na analýzy, pod podmienkou, že úradná kontrola zaistí, že toto mäso nebude použité na výživu ľudí a po vykonaní výskumov a analýz bude zničené, s výnimkou mäsa spotrebovaného pri analýzach;

c) čerstvé hydinové mäso určené výhradne na zásobovanie medzinárodných organizácií.

Článok 4

1. Členské štáty musia dohliadať na to, aby okrem požiadaviek uvedených v článku 3, odsek 1, bod A a bez toho, aby boli dotknuté zásady spoločenstva, ktoré sa vzťahujú na zisťovanie rezíduí u zvierat a v čerstvom hydinovom mäse, čerstvé hydinové mäso alebo hydina boli podrobené:

a) vyšetreniam na prítomnosť rezíduí, ak úradný veterinár na základe prehliadky pred porážkou alebo na základe akejkoľvek informácie vysloví podozrenie na ich prítomnosť;

b) odberom vzoriek uvedeným v prílohe IV (I) smernice 92/117/EHS ([4]).

Vyšetrenia, uvedené pod písmenom a), musia byť vykonané s cieľom zisťovania rezíduí látok s farmakologickými účinkami a ich derivátov, dodržiavania ochranných lehôt a zisťovania iných látok, ktoré môžu prechádzať do hydinového mäsa a môžu prípadne spôsobiť, že hydinové mäso by mohlo byť nebezpečné alebo zdraviu škodlivé.

Vyšetrenia uvedené v predchádzajúcom pododseku musia byť vykonávané vedecky uznanými a v praxi overenými metódami, najmä metódami stanovenými na úrovni spoločenstva alebo na medzinárodnej úrovni.

Výsledky vyšetrení musia byť porovnateľné s výsledkami referenčných metód stanovených podľa postupu uvedeného v odseku 3.

Úradný veterinár v prípade pozitívneho výsledku prijme vhodné opatrenia v závislosti od povahy vzniknutého nebezpečenstva, najmä:

([1]) 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).
([2]) Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 41.
([3]) Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 35.
([4]) Smernica Rady 92/117/EHS zo 17. decembra 1992 týkajúca sa opatrení na ochranu pred špecifikovanými zoonózami a špecifikovanými zoonotickými látkami u zvierat a vo výrobkoch živočíšneho pôvodu, aby sa zabránilo vzniku infekcií prenášaných potravinami a intoxikáciám (Ú. v. ES L 62, 15.3.1993, s. 38).

▼B

— vykonávanie hĺbkovej kontroly chovanej hydiny alebo celého množstva mäsa získaného za podobných technologických podmienok, ktoré by mohlo predstavovať rovnaké nebezpečenstvo,

— zosilnenie kontrol vykonávaných vo zvyšných kŕdľoch hydiny na gazdovstve pôvodu, a v prípade opakovania, prijatie vhodných opatrení na úrovni gazdovstva pôvodu,

— ak ide o znečistené prostredie v celom produkčnom reťazci.

2. Najvyššie prípustné množstvá látok uvedených v odseku 1, iných ako látok uvedených v smernici 86/366/EHS ([1]), sú stanovené podľa postupu uvedeného v nariadení (EHS) č. 2377/90 ([2]).

3. Referenčné metódy sú stanovené podľa postupu uvedeného v článku 21.

Rovnakým postupom môže byť rozhodnuté o rozšírení vyšetrení na ďalšie látky, ktoré nie sú uvedené v odseku 1.

4. Až do nadobudnutia platnosti vykonávacích predpisov tohto článku, zostávajú v platnosti národné predpisy v zmysle všeobecných ustanovení zmluvy.

Článok 5

1. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia smerníc 91/494/EHS ([3]), 81/602/EHS ([4]), 88/146/EHS ([5]) a obmedzení stanovených smernicou 92/117/EHS, nemôže byť na trh s cieľom výživy ľudí uvedené hydinové mäso, ktoré:

a) pochádza z hydiny postihnutej chorobami uvedenými v smernici 91/494/EHS;

b) vykazuje rezíduá v množstvách presahujúcich najvyššie prípustné množstvá stanovené v súlade s článkom 4 odsek 2, alebo ktoré bolo ošetrené antibiotikami, zmäkčovadlami a konzervačnými látkami, ktoré nie sú povolené legislatívou spoločenstva; pod tým sa tiež rozumie, že látky priamo používané na podporu zadržiavania vody sú zakázané, ako aj všetko hydinové mäso získané za podobných technologických podmienok, ktoré potenciálne predstavujú rovnaké nebezpečenstvo;

c) pochádza zo zvierat, ktoré zjavne vykazujú niektoré z postihnutí uvedených v prílohe I, kapitola IX, bod 53, písmeno a);

d) je vyhlásené za nepožívateľné v súlade s prílohou I, kapitola IX, bod 53, písmeno b) a bod 54.

2. Až do uvedenia do platnosti prípadných ustanovení spoločenstva, nie sú postihnuté touto smernicou ustanovenia členských štátov, ktoré sa vzťahujú na ošetrenie hydinového mäsa ionizujúcim alebo ultrafialovým žiarením. Akékoľvek prípadné obchodovanie s takto ošetrenými produktmi podlieha požiadavkám článku 5 (2) smernice 89/662/EHS. Z tohto dôvodu, členský štát pôvodu, ktorý vykonáva niektoré z týchto ošetrení, neodosiela výrobky ošetrené podľa tohto postupu do iného členského štátu, ktorého legislatíva takéto ošetrenie na jeho území zakazuje a tento členský štát o takom zákaze informuje Komisiu a ostatné členské štáty prostredníctvom Stáleho veterinárneho výboru.

Článok 6

1. Každý členský štát zostaví zoznam schválených závodov, iných ako závody uvedené v článku 7, pričom každý závod musí mať veterinárne schvaľovacie číslo. Tento zoznam musí byť zaslaný ostatným členským štátom a Komisii.

Samostatné schvaľovacie číslo môže byť pridelené závodu, v ktorom sa vyrábajú alebo balia výrobky získané zo surovín, ktoré zodpovedajú niektorej zo smerníc uvedených v článku 2 d) smernice 77/99/EHS.

Oprávnený orgán schváli závod len vtedy, ak je presvedčený, že vyhovuje ustanoveniam tejto smernice.

Oprávnený orgán dočasne zruší schválenie v prípade nedostatočnej úrovne hygieny a vtedy, ak opatrenia uvedené v prílohe I, kapitola VIII, bod 51 sa prejavujú ako nedostatočné na odstránenie týchto závad.

Oprávnený orgán dočasne odoberie schválenie, ak majiteľ, jeho zástupca alebo prevádzkovateľ zariadenia neodstráni zistené závady v termíne stanovenom týmto oprávneným orgánom.

([1]) Ú. v. ES L 221, 7.8.1986, s. 43.
([2]) Nariadenie Rady (EHS) č. 2377/90 z 26. júna 1990 ustanovujúce procedúru spoločenstva pre stanovenie maximálnych limitov rezíduí výrobkov vyterinárnej medicíny v požívatinách živočíšneho pôvodu (Ú. v. ES L 224, 18.8.1990, s. 1). Nariadenie bolo naposledy zmenené a doplnené nariadením Komisie (EHS) č. 675/92 (Ú. v. ES L 73, 19.3.1992, s. 8).
([3]) Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 35.
([4]) Ú. v. ES L 222, 7.8.1981, s. 32. Smernica zmenená a doplnená smernicou 85/358/EHS (Ú. v. ES L 191, 23.7.1985, s. 46).
([5]) Ú. v. ES L 70, 16.3.1988, s. 16.

▼B

Príslušný členský štát berie do úvahy závery prípadnej kontroly vykonanej v súlade s článkom 10. Ostatné členské štáty a Komisia sú informované o odobratí schválenia.

2. Majiteľ, jeho zástupca alebo prevádzkovateľ závodu musí pravidelne kontrolovať celkovú hygienu vo vzťahu k výrobným podmienkam v tomto závode zariadení, včítane vykonávania mikrobiologických kontrol.

Kontroly sa musia týkať nástrojov, zariadení a strojov vo všetkých štádiách výroby a pokiaľ je to nutné aj výrobkov.

Majiteľ, jeho zástupca alebo prevádzkovateľ zariadenia musí na žiadosť oprávneného orgánu poskytnúť úradnému veterinárovi alebo veterinárnym expertom Komisie informácie o povahe, pravidelnosti a výsledkoch vykonaných kontrol, ako i názov kontrolného laboratória, ak je to nutné.

Povaha a frekvencia kontrol, metódy odberu vzoriek a bakteriologického vyšetrenia sú stanovené podľa postupu uvedeného v článku 21.

3. Majiteľ, jeho zástupca alebo prevádzkovateľ závodu musí zaistiť program ďalšieho vzdelávania pracovníkov, ktoré im umožní prispôsobiť sa podmienkam hygienickej výroby prispôsobenej výrobnej štruktúre.

Úradný veterinár zodpovedný za dozor v závode sa musí podieľať na koncepcii a uskutočňovaní tohto programu.

4. Majiteľ, jeho zástupca alebo prevádzkovateľ závodu na porciovanie alebo baliarne musí uchovávať záznamy o vstupoch a výstupoch čerstvého hydinového mäsa upresňujúcich druh prijatého mäsa.

5. Za inšpekciu a kontrolu závodu zodpovedá úradný veterinár, ktorému môže v súlade s článkom 8 (2) pomáhať pri čisto fyzických úkonoch pomocný personál. Úradný veterinár musí mať kedykoľvek voľný prístup do všetkých častí závodu, aby sa mohol presvedčiť o dodržiavaní tejto smernice.

Úradný veterinár musí pravidelne vykonávať rozbory výsledkov kontrol, uvedených v bode 2. Na základe týchto rozborov môže pristúpiť k doplňujúcim mikrobiologickým vyšetreniam vo všetkých štádiách výroby alebo vo výrobkoch.

Výsledky týchto vyšetrení sa spracujú do správy, ktorej závery a doporučenia sa dávajú na vedomie prevádzkovateľovi závodu, majiteľovi alebo jeho zástupcovi, ktorý musí odstrániť zistené nedostatky vzhľadom na zlepšenie hygieny.

Článok 7

A. Členské štáty môžu v súlade s prílohou II udeliť tým porážkam, ktoré spracovávajú menej ako 150 000 ks hydiny ročne výnimku z požiadaviek na stavebné usporiadanie a vybavenie, uvedených v prílohe I, ak vyhovujú nasledovným požiadavkám:

1. závody musia podliehať zvláštnej veterinárnej registrácii a musia mať pridelené zvláštne schvaľovacie číslo, napojené na miestnu kontrolnú jednotku.

   Aby zariadenie bolo schválené oprávneným orgánom:

   a) musí spĺňať podmienky schválenia uvedené v prílohe II;

   b) majiteľ, jeho zástupca alebo prevádzkovateľ musí uchovávať záznamy o:

      — zvieratách vstupujúcich do závodu a výrobkoch opúšťajúcich porážku,

      — vykonávaní kontrol,

      — výsledkoch kontrol.

      Tieto údaje sa poskytnutú oprávnenému orgánu, ak o to požiada;

   c) závod musí vopred oznámiť veterinárnej službe čas porážky, počet a pôvod hydiny a odovzdať kópiu zdravotného osvedčenia uvedeného v prílohe IV;

   d) úradný veterinár alebo pomocný pracovník musí byť prítomný v priebehu pitvania, aby sa presvedčil o dodržiavaní hygienických zásad uvedených v prílohe I, kapitola VII a VIII.

      V prípade, ak úradný veterinár alebo pomocný pracovník nemôže byť v čase porážania prítomný, mäso môže opustiť závod až po prehliadke *post mortem*, v súlade s článkom 8 (2), vykonanej v deň porážania, s výnimkou v prípade mäsa uvedeného v prílohe I, kapitola VIII, bod 49;

   e) oprávnený orgán musí kontrolovať distribučný reťazec mäsa pochádzajúceho zo závodu a primerané značenie výrobkov uznaných za nevhodné pre ľudskú výživu, ich určenie a použitie.

▼B

Členské štáty zostavia zoznam závodov, ktorým boli tieto výnimky udelené a odovzdajú ho Komisii, ako i neskoršie zmeny tohto zoznamu;

f) oprávnený orgán musí zaručiť, že mäso pochádzajúce zo závodov uvedených pod písmenom e) je označené pečiatkou alebo značkami schválenými s týmto cieľom v súlade s postupom uvedeným v článku 21, ktoré obsahujú údaj o administratívnej oblasti zdravotnej jednotky, ktorej toto zariadenie podlieha;

2. výnimky môže tiež udeliť oprávnený orgán v súlade s prílohou II závodom na porciovanie, ktoré nie sú súčasťou schváleného závodu a sú schválené v súlade s článkom 4 (2) smernice 64/433/EHS a nevyrábajú viac ako 3 tony za týždeň s podmienkou dodržiavania teplôt podľa prílohy I, kapitola VIII, bod 49.

Ustanovenia prílohy I, kapitola VIII a X a bod 64 kapitoly XI sa nevzťahujú na skladovanie a porciovanie v závodoch uvedených v prvom pododseku;

3. mäso, ktoré bolo uznané, že je v súlade s požiadavkami hygienickej a zdravotnej kontroly podľa tejto smernice, musí byť označené pečiatkou, ktorá obsahuje údaj o administratívnej oblasti zdravotnej jednotky, ktorá zodpovedá za závod pôvodu. Vzor tejto pečiatky musí byť určený v súlade s postupom uvedeným v článku 21;

4. mäso musí byť:

i) vyhradené pre priamy predaj na miestnom trhu maloobchodníkovi alebo spotrebiteľovi, v čerstvom stave alebo opracované bez predošlého spotrebiteľského balenia alebo bez vloženia do priameho obalu;

ii) prepravované zo závodu k príjemcovi v hygienických podmienkach prepravy.

B. Veterinárni experti Komisie môžu, v spolupráci s národným oprávneným orgánom a v miere nevyhnutnej pre jednotné uplatňovanie tohto článku, vykonávať kontroly na mieste v reprezentatívnom počte závodov, ktoré spĺňajú podmienky tohto článku.

C. Členské štáty môžu udeliť malokapacitným mraziarňam, v ktorých sa skladuje len balené mäso, výnimky z požiadaviek na usporiadanie a vybavenie uvedených v kapitole I.

D. Spôsoby uplatňovania tohto článku sa stanovujú podľa postupu stanoveného v článku 21.

E. Rada na základe správy z Komisie preskúma pred 1. januárom 1998 ustanovenia tohto článku.

Článok 8

1. Členské štáty musia zabezpečiť aby:

a) všetky chovy, ktoré dodávajú na porážanie hydinu druhov uvedených v článku 2 druhý odsek, bod 1, podliehali veterinárnej kontrole;

b) bolo zaručené, že:

i) počas prehliadky *post mortem* je na porážkach schválených v súlade s článkom 6 prítomný najmenej jeden úradný veterinár;

ii) v priestoroch na porciovanie, schválených v súlade s článkom 6, je v čase keď sa tam pracuje s mäsom najmenej jedenkrát za deň prítomný člen inšpekčnej skupiny, uvedenej v odseku 2 tretí pododsek, s cieľom kontroly všeobecnej hygieny v zariadení a kontroly záznamov vstupov a výstupov čerstvého mäsa;

iii) v chladiarňach a mraziarňach je pravidelne prítomný jeden člen inšpekčnej skupiny uvedenej v odseku 2 tretí pododsek.

2. Úradnému veterinárovi, pod jeho vedením a na jeho zodpovednosť, môžu pomáhať pomocní pracovníci pri vykonávaní nasledujúcich operácií:

a) pokiaľ spĺňajú podmienky prílohy III bod 3 a), pri zhromažďovaní informácií nutných na posúdenie zdravotného stavu pôvodného kŕdľa v súlade s prílohou I, kapitola VI, ktoré použije úradný veterinár na stanovenie diagnózy;

b) pokiaľ spĺňajú podmienky prílohy III, bod 3 b):

i) pri kontrole dodržiavania hygienických podmienok uvedených v prílohe I, kapitola I, V, VII, X a v prílohe II, ako i podmienok uvedených v prílohe I, bod 47;

ii) pri zisťovaní, či sa pri prehliadke *post mortem* nevyskytujú prípady uvedené v prílohe I, kapitola IX bod 53;

▼B

iii) pri prehliadke uvedenej v prílohe I, kapitola VIII, bod 47 druhý odsek písmeno a) a b), a najmä pri kvalitatívnom hodnotení zabitej hydiny a jej úpravy, pričom úradný veterinár vykonáva dozor na mieste, kde pracujú pomocní pracovníci;

iv) pri kontrole značenia zdravotnej neškodnosti uvedenej v prílohe I, kapitola XII, bod 67;

v) pri zdravotnej kontrole porciovaného a skladovaného mäsa;

vi) pri kontrole dopravných prostriedkov alebo prepravných nádob a podmienok pri nakladaní uvedených v prílohe I, kapitola XV.

Ako pomocní pracovníci môžu byť menované len osoby, ktoré spĺňajú podmienky uvedené v prílohe III, a to po skúške organizovanej ústredným oprávneným orgánom členského štátu alebo orgánom, ktorý týmto poverí ústredný orgán.

Na plnenie vyššie uvedených úloh sú pomocní pracovníci súčasťou inšpekčnej skupiny, ktorá je pod kontrolou a zodpovednosťou úradného veterinára. Musia byť nezávislí od príslušného závodu. Oprávnený orgán príslušného členského štátu musí určiť pre každý závod zloženie inšpekčného tímu takým spôsobom, aby úradný veterinár bol schopný vykonávať dozor nad vyššie uvedenými operáciami.

Podrobné ustanovenia na riadenie pomocných úloh, uvedených v tomto článku, sú podľa potreby stanovené podľa postupu uvedeného v článku 21.

3. Oprávnený orgán môže povoliť, aby zamestnanci zariadenia, ktorí získali zvláštne vzdelanie pod vedením úradného veterinára, podľa všeobecných kritérií stanovených pred 1. októbrom 1993 podľa postupu uvedeného v článku 21, mohli pod priamou kontrolou úradného veterinára vykonávať činnosti uvedené v prílohe I, kapitola VIII, bod 47, druhý odsek písmeno a) a b).

Článok 9

Členské štáty poveria ústrednú službu alebo organizáciu zhromažďovaním a využívaním výsledkov prehliadok pred porážkou a *post mortem*, vykonávaných úradným veterinárom a vzťahujúcich sa na diagnostiku chorôb prenosných na človeka.

Ak sa takáto choroba zistí, výsledky tohto prípadu musia byť v čo najkratšom čase oznámené oprávneným veterinárnym orgánom, zodpovedným za dozor nad kŕdľom, z ktorého hydina pochádza.

Členské štáty odovzdajú Komisii informácie o týchto chorobách, najmä v prípadoch zistenia chorôb prenosných na človeka.

Komisia stanoví, v súlade s postupom uvedeným v článku 21, postupy uplatňovania tohto článku, pričom stanovuje najmä:

— periodicitu odovzdávania informácií Komisii,

— povahu týchto informácií,

— choroby, o ktorých musia byť zhromažďované informácie,

— postupy zhromažďovania a využívania informácií.

Článok 10

1. Veterinárni experti Komisie, ak je to nevyhnutné pre jednotné uplatňovanie tejto smernice, môžu v spolupráci s oprávneným orgánom vykonávať kontroly na mieste. Takto môžu kontrolou reprezentatívneho počtu zariadení overiť, či oprávnené orgány kontrolujú dodržiavanie tejto smernice v schválených zariadeniach. Komisia informuje členské štáty o výsledkoch vykonaných kontrol.

Členský štát, na území ktorého sa kontrola uskutočňuje, musí poskytnúť expertom pomoc potrebnú pri výkone ich úloh.

Všeobecné ustanovenia na uplatnenie tohto článku musia byť prijaté v súlade s postupom uvedeným v článku 21.

Komisia, po obdržaní názorov členských štátov prostredníctvom Stáleho veterinárneho výboru, zostaví doporučenia týkajúce sa zásad, ktorými sa riadia kontroly uvedené v tomto odseku.

2. Rada na základe správy Komisie musí znova preskúmať tento článok pred 1. januárom 1995 a prípadne podať návrhy.

Článok 11

Členské štáty môžu povoliť, formou výnimky z požiadaviek článku 3 bod I, A, písmeno a), že hydina určená na výrobu „tučnej pečienky“ môže byť omračovaná, vykrvovaná a škrbaná na gazdovstve, kde bola vykŕmená, pod podmienkou,

▼B

že tieto operácie sa vykonávajú v oddelenom priestore, ktorý spĺňa požiadavky uvedené v prílohe I, kapitola II, bod 14 b) a nevypitvaná hydina je v súlade s prílohou I, kapitola XV ihneď prevezená do schváleného priestoru na porciovanie, v ktorom je zariadená zvláštna miestnosť podľa prílohy I, kapitola III, bod 15 b) druhá zarážka ii), v ktorej musí byť zabitá hydina do 24 hodín vypitvaná pod dozorom úradného veterinára.

Článok 12

1. Členské štáty môžu povoliť chladenie čerstvého hydinového mäsa ponorením do vody pokiaľ je vykonávané v súlade s podmienkami stanovenými v prílohe I, kapitola VII, bod 42 a 43. Chladené čerstvé mäso získané týmto postupom môže byť predávané buď ako chladené, alebo mrazené.

2. Členské štáty, v ktorých sa tento postup používa, musia o tom informovať Komisiu a ďalšie členské štáty čo najskôr, ale najneskôr pred 1. januárom 1994.

3. Členské štáty nemôžu odmietať dovoz čerstvého hydinového mäsa chladeného v súlade s podmienkami stanovenými v prílohe I, kapitola VII, bod 42 a 43, na svoje územie, ak použitie tohto postupu chladenia je vyznačené v sprievodnom doklade, uvedenom v článku 3 odsek I, bod A i), za predpokladu, že:

a) buď hydinové mäso bolo zmrazené po vychladení bez zbytočného zdržania alebo

b) chladené čerstvé hydinové mäso sa na ich území získava sa rovnakých podmienok.

Článok 13

Zásady uvedené v smernici 89/662/EHS ([1]) sa uplatňujú najmä pri kontrolách v miestach pôvodu, pri organizácii kontrol, ktoré treba vykonávať v členských štátoch určenia a pri plnení požiadaviek z nich vyplývajúcich, ako i pri zavádzaní ochranných opatrení.

KAPITOLA III

Ustanovenia uplatňované pri dovoze do spoločenstva

Článok 14

A. Podmienky uplatňované pri uvádzaní na trh čerstvého hydinového mäsa dovezeného z tretích krajín, musia byť stanovené podľa postupu uvedeného v článku 21 a musia byť najmenej rovnocenné s nižšie uvedenými podmienkami stanovenými pre uvádzanie na trh čerstvého hydinového mäsa, získaného v súlade s článkami 3 až 6 a 8 až 13.

B. S cieľom jednotného uplatňovania bodu A musia byť uplatňované nasledujúce body:

1. Čerstvé hydinové mäso, aby mohlo byť dovážané do spoločenstva, musí:

a) pochádzať z tretej krajiny alebo z časti tretej krajiny uvedenej v zozname, zostavenom v súlade s článkom 9, odsek 1 a 2 smernice 91/494/EHS a vyhovovať požiadavkám tejto smernice;

b) pochádzať zo závodov, pre ktoré oprávnený orgán z tretej krajiny dal Komisii záruky, že tieto závody dodržiavajú požiadavky tejto smernice;

c) byť sprevádzané osvedčením uvedeným v článku 12 smernice 91/494/EHS, doplnené potvrdením, že toto mäso vyhovuje požiadavkám uvedeným v kapitole II a prípadným doplňujúcim podmienkam alebo poskytuje záruky rovnocenné s tými, ktoré sú uvedené v bode 2 b) tohto odseku. Podľa potreby je obsah tohto osvedčenia stanovený postupom uvedeným v článku 21.

2. Podľa postupu uvedeného v článku 21 musí sa stanoviť nasledujúce:

a) zoznam závodov, ktoré vyhovujú požiadavkám v bode b). Až do zostavenia tohto zoznamu sú členské štáty oprávnené zachovávať kontroly uvedené v článku 11 (2) smernice 90/675/EHS a vnútroštátne zdravotné osvedčenie požadované pre závody, ktoré boli schválené na vnútroštátnej úrovni;

b) zvláštne podmienky a zodpovedajúce záruky vo vzťahu k požiadavkám tejto smernice, okrem tých, ktoré umožňujú vylúčenie mäsa nevhodného pre ľudskú výživu v súlade s článkom 3 odsek I časť A d) a požiadaviek uvedených v prílohe I, kapitola VI, VII, bod 42 a 43 a VIII. Podmienky a záruky nemôžu byť miernejšie ako tie, ktoré sú uvedené v článku 3 až 6 a 8 až 13.

([1]) Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 90/654/EHS (Ú. v. ES L 353, 17.12.1990, s. 48).

▼B

3. Experti Komisie a členských štátov vykonávajú kontroly na mieste s cieľom overenia:

   a) či môžu byť záruky vzťahujúce sa na podmienky produkcie a uvádzania na trh, ktoré ponúkajú tretie krajiny, považované za rovnocenné s tými, ktoré sa uplatňujú v spoločenstve;

   b) či sú splnené podmienky vyplývajúce z bodov 1 a 2.

   Expertov z členských krajín, zodpovedných za tieto kontroly, menuje Komisia na návrh členských štátov.

   Kontroly sa vykonávajú na náklady spoločenstva, ktoré hradí všetky výdaje s nimi spojené. Frekvencia a spôsoby kontrol sa určujú podľa postupu uvedeného v článku 21.

4. Až do zavedenia organizácie kontrol, uvedených v odseku 3, zostávajú naďalej v platnosti vnútroštátne predpisy na vykonávanie inšpekcií v tretích krajinách, s povinnosťou oznámiť prostredníctvom Stáleho veterinárneho výboru hygienické závady, zistené pri týchto kontrolách.

Článok 15

Do zoznamu, zostaveného podľa článku 14 (B) bod 2, môžu byť zapísané tretie krajiny alebo časti tretích krajín:

a) z ktorých nie je zakázaný dovoz pri uplatňovaní článkov 9 a 12 smernice 91/494/EHS;

b) ktoré z hľadiska ich legislatívy, organizácie veterinárnej a kontrolnej služby, právomoci týchto služieb a dozoru, na ktorý sú určené, boli uznané, v súlade s článkom 3 (2) smernice 72/462/EHS ([1]) alebo článkom 9 (2) smernice 91/494/EHS, ako schopné zaručiť plnenie ich platnej legislatívy, alebo

c) ktorých veterinárna služba je schopná zaručiť, že sú splnené hygienické požiadavky prinajmenšom rovnocenné požiadavkám uvedeným v kapitole II.

Článok 16

1. Členské štáty musia zaručiť, aby čerstvé hydinové mäso bolo dovážané do spoločenstva len ak:

— je sprevádzané osvedčením uvedeným v článku 14 (B) bod 1 c),

— vyhovuje kontrolám požadovaným podľa smernice 90/675/EHS.

2. Pokiaľ nebudú stanovené podrobné predpisy na uplatňovanie tejto kapitoly:

— zostávajú v platnosti predpisy uplatňované na dovoz z tretích krajín, pre ktorý nie sú tieto požiadavky stanovené na úrovni spoločenstva, ak tieto nie sú miernejšie ako požiadavky uvedené v článku 14 (B) bod 2 b),

— dovozy sa musia uskutočňovať za podmienok uvedených v článku 11 odsek 2 smernice 90/675/EHS.

Článok 17

Požiadavky a zásady uvedené v smernici 90/675/EHS sa uplatňujú najmä pri organizovaní a využívaní výsledkov kontrol vykonávaných členskými štátmi a pri zavádzaní ochranných opatrení.

Až do uvedenia do platnosti rozhodnutia uvedeného v článku 8 bod 3 smernice 90/675/EHS, musí byť dovoz uskutočňovaný v súlade s článkom 11, odsek 2 tejto smernice.

KAPITOLA IV

Záverečné ustanovenia

Článok 18

1. Ustanovenia príloh sa nevzťahujú na závody, ktoré sú umiestnené na niektorých ostrovoch Helénskej republiky pod podmienkou, že produkcia týchto závodov je určená výlučne pre miestnu spotrebu.

2. Spôsoby uplatňovania odseku 1 budú prijaté postupom podľa článku 21. Podľa toho istého postupu môže byť rozhodnuté o úprave ustanovení uvedeného odseku s cieľom postupného rozšírenia noriem spoločenstva na všetky závody umiestnené na ostrovoch uvedených v tom istom odseku.

([1]) Ú. v. ES L 302, 31.12.1972, s. 28. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 91/688/EHS (Ú. v. ES L 377, 31.12.1991, s. 18).

▼B

Článok 19

Prílohy zmení a doplní Rada, ktorá kvalifikovanou väčšinou rozhodne o návrhu Komisie, predovšetkým z hľadiska ich prispôsobenia technologickému a vedeckému pokroku.

Článok 20

V súlade s postupom uvedeným v článku 21 môžu byť prijaté:

— zvláštne schvaľovacie podmienky pre zariadenia ustanovené na veľkoobchodných trhoch,

— zásady označovania výrobkov pochádzajúcich z baliarní, ako i spôsoby kontroly, ktoré umožňujú vysledovať zariadenie pôvodu suroviny.

Článok 21

1. V prípade odkazu na postup uvedený v tomto článku sa záležitosť bezodkladne predloží Stálemu veterinárnemu výboru (ďalej len „výbor“), ustanovenému podľa rozhodnutia 68/361/EHS ([1]), prostredníctvom jeho predsedu, a to buď z jeho iniciatívy, alebo na žiadosť členského štátu.

2. Zástupca Komisie predkladá výboru návrh opatrení, ktoré majú byť prijaté. Výbor musí zaujať stanovisko k tomuto návrhu v lehote, ktorú môže určiť predseda podľa naliehavosti prípadu. Stanovisko musí byť prijaté väčšinou hlasov podľa článku 148 (2) zmluvy v prípade rozhodnutí, ktoré Rada prijíma na návrh Komisie. Hlasy zástupcov členských štátov majú pri hlasovaní vo výbore váhu stanovenú v citovanom článku. Predseda nehlasuje.

3. a) Komisia prijíma navrhované opatrenia a okamžite ich uvedie do platnosti, ak sú v súlade so stanoviskom výboru.

   b) Pokiaľ nie sú uvažované opatrenia v súlade s názorom výboru alebo ak nie je prijaté žiadne stanovisko, Komisia bezodkladne predloží Rade návrh opatrení, ktoré majú byť prijaté. Rada musí rozhodnúť kvalifikovanou väčšinou.

   Ak Rada nerozhodne do troch mesiacov od dátumu predloženia do Rady, Komisia prijme navrhované opatrenia s výnimkou prípadu, kedy sa Rada prostou väčšinou vysloví proti týmto opatreniam.

Článok 22

Táto smernica je určená členským štátom.

([1]) Ú. v. ES L 255, 18.10.1968, s. 23.

▼B

PRÍLOHA I

KAPITOLA I

VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE ZÁVODOV

Závody musia mať minimálne:

1. v miestnostiach, v ktorých sa mäso získava, spracováva a skladuje a v priestoroch a chodbách, cez ktoré sa čerstvé mäso prepravuje:

   a) dlážky z nepriepustného materiálu, ktoré sa ľahko čistia, dezinfikujú, sú odolné proti hnilobe a sú položené takým spôsobom, aby umožňovali ľahký odtok vody; voda sa musí odvádzať do zberača vybaveného ochrannou mriežkou a sifónom proti prenikaniu pachov. Avšak:

      — v priestoroch uvedených v kapitole II, bod 14 e), v kapitole III, bod 15 a) a kapitole IV bod 16 a) sa nevyžaduje odvádzanie vody do zberačov vybavených mriežkou a sifónom a v priestoroch uvedených v bode 16 a) stačí zariadenie, ktoré umožňuje ľahký odtok vody,

      — v priestoroch uvedených v kapitole IV bod 17 a), v ktorých sa skladuje len mäso balené do priameho obalu a balené do druhého obalu, ako i v priestoroch a chodbách, cez ktoré sa čerstvé mäso prepravuje, stačí dlážka z nepriepustného a hnilobe odolnému materiálu;

   b) hladké, odolné, nepriepustné steny, vybavené svetlým umývateľným povrchom do výšky najmenej 2 m; v chladiarňach, mraziarňach a skladoch najmenej do výšky uskladneného tovaru. Spojenia medzi stenami a dlážkou musia byť zaoblené alebo podobne upravené, s výnimkou priestorov uvedených v kapitole IV bod 17 a).

      Avšak použitie drevených stien v priestoroch uvedených v kapitole IV bod 17, ktoré boli postavené pred 1. januárom 1994, nie je dôvodom na odobratie schválenia;

   c) dvere a rámy okien z odolného, nekorodujúceho materiálu a ak sú drevené, pokryté zo všetkých strán hladkým nepriepustným náterom;

   d) izolácie z nezapáchajúcich, proti hnilobe odolných materiálov;

   e) vyhovujúca ventilácia a dobrý odťah pár;

   f) vyhovujúce prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby;

   g) čistý a ľahko čistiteľný strop; ak miestnosť nemá strop, musí vnútorná strana strechy spĺňať uvedené požiadavky;

2. a) dostatočný počet zariadení na čistenie a dezinfekciu rúk a na čistenie pracovných nástrojov horúcou vodou, umiestnených čo najbližšie k pracovným miestam. Vodovodné kohútiky nesmú byť ovládané rukou alebo pažou.

      Zariadenia na umývanie rúk musia byť vybavené teplou a studenou tečúcou vodou alebo vodou zmiešanou na vhodnú teplotu, čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami a hygienickými prostriedkami na osušenie rúk;

   b) zariadenia na dezinfekciu pracovných nástrojov s vodou teplou najmenej 82 °C;

3. vhodné ochranné vybavenie proti nežiadúcim živočíchom, hlavne hmyzu a hlodavcom;

4. a) pracovné nástroje a zariadenia, ako sú stroje na automatické opracovanie mäsa, stoly na porciovanie mäsa, stoly s vymeniteľnou podložkou na rezanie, nádoby, dopravné pásy a píly, sú vyrobené z nekorodujúceho materiálu, ktorý nemôže nepriaznivo ovplyvňovať mäso a ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje. Povrchy, ktoré prichádzajú alebo môžu prísť do styku s mäsom, včítane zvarov a spojov, musia byť hladké. Použitie dreva je zakázané s výnimkou priestorov, v ktorých sa skladuje len hygienicky zabalené čerstvé hydinové mäso;

   b) nástroje a zariadenia odolné voči korózii, ktoré vyhovujú hygienickým požiadavkám na:

      — manipuláciu s mäsom,

      — skladovanie nádob na mäso takým spôsobom, aby ani mäso ani nádoby neprišli do priameho kontaktu s dlážkou a so stenami;

   c) vybavenie pre hygienickú prepravu a manipuláciu s mäsom a ochranu počas uskladňovania a vyskladňovania, včítane vonkajších plôch pre príjem a triedenie;

   d) špeciálne tesniace nekorodujúce nádoby, vybavené vekom a uzatváracím zariadením zabraňujúcim odcudzeniu obsahu neoprávnenými osobami, určené na ukladanie mäsa nevhodného na ľudský konzum, alebo uzamy-

▼B

kateľný priestor na ukladanie tohto mäsa, ak je to vzhľadom na množstvo tohto mäsa nutné alebo ak sa toto mäso po skončení každého pracovného dňa zo zariadenia neodstraňuje alebo nezničí; ak sa takéto mäso odvádza potrubným systémom, potom tento systém musí byť vybudovaný a inštalovaný tak, aby bolo vylúčené akékoľvek riziko kontaminácie čerstvého hydinového mäsa;

e) priestory na hygienické skladovanie materiálov na balenie, ak sa tieto činnosti vykonávajú v zariadení;

5. chladiace zariadenie, ktoré je schopné udržať vnútornú teplotu mäsa na úrovni, ktorú požaduje táto smernica. Zariadenie musí byť vybavené kanalizačným systémom na zber kondenzovanej vody a musí byť vylúčená možnosť kontaminácie čerstvého hydinového mäsa;

6. zásobovanie pitnou vodou, s primeraným tlakom, v zmysle smernice 80/778/EHS ([1]). Potrubia na úžitkovú vodu sa musia výrazne líšiť od potrubí na pitnú vodu;

7. primerané zásobovanie teplou pitnou vodou v zmysle smernice 80/778/EHS;

8. zariadenie na odvod tekutých a pevných odpadov, ktoré zodpovedá hygienickým požiadavkám;

9. primerane vybavenú uzamykateľnú miestnosť, ktorá je výhradne k dispozícii veterinárnej službe, alebo vhodné vybavenie v skladoch, uvedených v kapitole IV, alebo v baliarňach;

10. vybavenie, ktoré umožňuje kedykoľvek vykonávať účinným spôsobom veterinárne kontroly predpísané touto smernicou;

11. primeraný počet šatní s hladkými, nepriepustnými, umývateľnými stenami a dlážkami, s umývadlami, sprchami a splachovacími záchodmi, vybavenými tak, aby čisté časti budov boli chránené pred kontamináciou;

    Zo záchodov nesmie byť priamy vstup na pracovisko. Vybavenie sprchami nie je nutné pri chladiarenských a mraziarenských skladoch, ktoré slúžia výhradne na príjem a skladovanie hygienicky baleného čerstvého hydinového mäsa. Umývadlá musia byť vybavené tečúcou teplou a studenou vodou alebo vodou zmiešanou na primeranú teplotu, materiálmi na čistenie a dezinfekciu rúk a na ich hygienické osušenie. Kohútiky umývadiel nesmú byť ovládané rukou alebo pažou. Dostatočný počet takýchto umývadiel musí byť v blízkosti záchodov;

12. priestor a vhodné zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov na mäso, okrem prípadov chladiarenských a mraziarenských skladov určených len na príjem a skladovanie čerstvého hygienicky baleného mäsa. Porážky musia mať oddelené priestory a zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov a klietok používaných na prepravu jatočnej hydiny. Tieto priestory a zariadenia však nie sú povinné, ak sú k dispozícii zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov a klietok na úradne chválených miestach;

13. priestor alebo zariadenie na skladovanie detergentov, dezinfekčných prostriedkov a podobných látok.

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNE PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE HYDINOVÝCH PORÁŽOK

14. Okrem všeobecných požiadaviek musia mať porážky najmenej:

    a) miestnosť alebo krytý priestor, ktorý je dostatočne veľký, ľahko čistiteľný a dezinfikovateľný, na vykonávanie predporážkovej prehliadky, uvedenej v kapitole VI, bod 28 druhý odsek, a na príjem hydiny, uvedenej v článku 2 druhý odsek bod 1 tejto smernice;

    b) dostatočne veľké priestory na porážanie, aby sa omračovanie a vykrvovanie vykonávalo oddelene od šklbania a naparovania. Okrem úzkeho otvoru, cez ktorý prechádza len porážaná hydina, musia byť všetky spojenia medzi porážacím priestorom a miestom alebo priestorom uvedeným v odseku a) vybavené dverami s automatickým zatváraním;

    c) miestnosť na pitvanie a prípravu musí byť dostatočne veľká, aby sa pitvanie vykonávalo na mieste, ktoré je dostatočne vzdialené od ostatných pracovných miest, alebo je od nich oddelené priehradkou, aby sa zabránilo kontaminácii. Všetky spojenia medzi miestnosťami na pitvanie a porážanie, okrem otvoru, ktorým prechádza porážaná hydina, musia byť vybavené dvermi s automatickým zatváraním;

    d) v prípade potreby, miestnosť na expedíciu;

([1]) Ú. v. ES L 229, 30.8.1980, s. 11. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 91/692/EHS (Ú. v. ES L 377, 31.12.1991, s. 48).

▼B

e) jednu alebo viac dostatočne veľkých uzamykateľných chladiarní alebo mraziarní na uloženie pozastaveného čerstvého hydinového mäsa;

f) miestnosť alebo priestor na skladovanie peria, ak toto nie je spracované ako odpad;

g) oddelené umyvárne a záchody pre personál, ktorý manipuluje so živou hydinou.

KAPITOLA III

ZVLÁŠTNE PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE ZÁVODOV NA PORCIOVANIE

15. Okrem všeobecných požiadaviek musia mať zariadenia na porciovanie najmenej:

a) dostatočne veľké chladiarenské alebo mraziarenské zariadenia na uchovávanie mäsa;

b) — miestnosť na porciovanie, vykosťovanie a balenie,

— alebo ak sú tieto činnosti vykonávané v závode na porciovanie:

i) priestor na pitvanie husí a kačíc, chovaných na „tučnú pečeň“, omráčených, vykrvených a ošklbaných na výkrmovej farme;

ii) priestor na pitvanie hydiny uvedenej v kapitole VIII, bod 49;

c) miestnosť na balenie, ak sa táto činnosť vykonáva v zariadení na porciovanie, pričom musia byť splnené podmienky stanovené v kapitole XIV bod 74.

KAPITOLA IV

ZVLÁŠTNE PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE CHLADIACICH SKLADOV

16. Okrem všeobecných požiadaviek musia mať sklady, v ktorých sa skladuje čerstvé mäso v súlade s kapitolou XIII, bod 69 prvá zarážka, najmenej:

a) dostatočne veľké chladiace alebo mraziace priestory, ktoré sú ľahko čistiteľné a v ktorých sa môže čerstvé mäso skladovať pri teplotách uvedených v bode 69 prvá zarážka;

b) registračný teplomer alebo diaľkový registračný teplomer v každom skladovacom priestore.

17. Okrem všeobecných požiadaviek musia mať sklady, v ktorých sa skladuje čerstvé hydinové mäso v súlade s kapitolou XIII, bod 69 druhá zarážka, najmenej:

a) dostatočne veľké chladiace alebo mraziace priestory, ktoré sú ľahko čistiteľné a v ktorých sa môže čerstvé mäso skladovať pri teplotách uvedených v bode 69 druhá zarážka;

b) registračný teplomer alebo diaľkový registračný teplomer v každom skladovacom priestore.

KAPITOLA V

HYGIENA PERSONÁLU, PRIESTOROV, VYBAVENIA A PRACOVNÝCH NÁSTROJOV V ZÁVODOCH

18. Vyžaduje sa dokonalá čistota personálu, priestorov, vybavenia a pracovných nástrojov.

a) Personál manipulujúci s čerstvým nebaleným mäsom alebo s čerstvým mäsom v priamom obale, ďalej personál pracujúci v priestoroch alebo v miestach, kde sa s týmto mäsom manipuluje, kde sa mäso balí alebo prepravuje, musí nosiť odev, ktorý je čistý a ľahko čistiteľný, najmä však pokrývku hlavy a obuv, ďalej pracovný odev svetlej farby alebo iný ochranný odev. Personál, ktorý pracuje a manipuluje s čerstvým mäsom, si musí na začiatku každej pracovnej smeny obliecť čistý pracovný odev, ktorý si v nutnom prípade vymení v priebehu pracovnej smeny a viackrát počas pracovného dňa a pred každým opätovným začatím práce si musí umyť a vydezinfikovať ruky. Osoby, ktoré prišli do styku s chorou hydinou alebo infikovaným mäsom, si musia okamžite dôkladne umyť ruky a paže teplou vodou a potom si ich vydezinfikovať. V pracovných priestoroch, v skladovacích priestoroch a ďalších zónach a chodbách, v ktorých sa prepravuje čerstvé mäso, je zakázané fajčiť.

b) Do zariadenia nesmú mať prístup žiadne zvieratá okrem zvierat určených na zabitie na porážke. Hlodavce, hmyz a iní škodcovia musia byť systematicky hubení.

▼B

c) Vybavenie a nástroje, používané pri manipulácii so živou hydinou a pri práci s čerstvým hydinovým mäsom, musia byť dobre udržiavané a čisté. Musia byť viackrát počas pracovného dňa, ako aj po skončení práce a predtým, ako boli po znečistení opäť použité, dôkladne očistené a vydezinfikované.

d) Klietky, ktoré sú určené k presunom hydiny, musia byť vyrobené z nekorodujúceho materiálu a musia byť ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné. Musia byť čistené a dezinfikované po každom použití.

19. Priestory, pracovné náradie a nástroje môžu byť použité na iné účely ako na spracovanie čerstvého hydinového mäsa, čerstvého mäsa alebo mäsa zveriny, povoleného v súlade so smernicou 91/495/EHS a 92/45/EHS alebo mäsových výrobkov a prípravkov, pod podmienkou, že sú vyčistené a vydezinfikované pred ich opätovným použitím na pôvodný účel.

Toto obmedzenie sa nevzťahuje na prepravné zariadenia používané v priestoroch uvedených v bode 17 a) v prípade baleného mäsa.

20. Mäso a nádoby, ktoré ho obsahujú, nesmú prísť do priameho styku s podlahou.

21. Na všetky účely musí byť použitá pitná voda; použitie úžitkovej vody je výnimočne povolené len na výrobu pary, pri protipožiarnej ochrane, na ochladzovanie chladiaceho zariadenia a na odstránenia peria na porážke, pod podmienkou, že na tento účel inštalované potrubie nedovolí použitie tejto vody na iné účely a nepredstavuje žiadne nebezpečenstvo kontaminácie čerstvého mäsa. Potrubie na úžitkovú vodu musí byť výrazne odlíšené od potrubia na pitnú vodu.

22. — Perie a nepožívateľné vedľajšie produkty porážky musia byť okamžite odstraňované.

— V priestoroch, kde sa spracováva alebo uskladňuje čerstvé hydinové mäso, je zakázané posýpať podlahu pilinami alebo iným obdobným materiálom.

23. Detergentné, dezinfekčné a im podobné látky sa musia používať tak, aby nemohli negatívne pôsobiť na pracovné nástroje, zariadenia a čerstvé mäso. Zariadenia a pracovné nástroje musia byť po použití týchto látok vždy dokonale opláchnuté pitnou vodou.

24. Osobám, ktoré by mohli kontaminovať mäso, je zakázané pracovať a manipulovať s mäsom.

Pri prijímaní do práce sa musia všetky osoby, ktoré majú pracovať a manipulovať s čerstvým mäsom preukázať lekárskym osvedčením, že im nič nebráni vykonávať túto činnosť. Lekársky dozor nad týmito osobami stanovuje platná legislatíva príslušného členského štátu.

KAPITOLA VI

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA PRED PORÁŽKOU

25. a) Úradný veterinár porážky môže povoliť zabitie dodávky hydiny z gazdovstva bez toho, aby bolo dotknuté osvedčenie uvedené v prílohe IV vzor 5 smernice 90/539/EHS, len ak:

i) hydina určená na zabitie je sprevádzaná zdravotným osvedčením uvedeným v prílohe IV alebo

ii) 72 hodín pred prísunom hydiny na porážku má k dispozícii doklad vystavený oprávneným orgánom, ktorý obsahuje:

— náležité aktuálne informácie týkajúce sa kŕdľa pôvodu, najmä údaje získané z evidencie na gazdovstve, uvedenej v bode 27 b), ktoré súvisia s druhom jatočnej hydiny,

— dôkaz, že gazdovstvo pôvodu je pod dohľadom úradného veterinára.

Tieto informácie musia byť posúdené úradným veterinárom pred rozhodnutím, aké opatrenia treba prijať vo vzťahu k hydine pochádzajúcej z príslušného gazdovstva, najmä rozhodnutia o spôsobe prehliadky pred porážkou.

b) Pokiaľ nie sú splnené podmienky uvedené pod a), úradný veterinár porážky môže buď porážku odložiť, alebo – ak to vyžadujú predpisy pre správne zaobchádzanie so zvieratami – povoliť porážku po vykonaní vyšetrení, uvedených v bode 27 b) a s cieľom získania týchto informácií musí byť úradným veterinárom vykonaná inšpekcia gazdovstva pôvodu príslušnej hydiny. Všetky náklady spojené s uplatňovaním tohto odseku idú na ťarchu chovateľa v súlade s rozhodnutím oprávneného orgánu.

▼B

c) U chovateľov hydiny, ktorých ročná produkcia nie je vyššia ako 20 000 sliepok, 15 000 kačíc, 10 000 moriek, 10 000 husí alebo odpovedajúce množstvo iného druhu hydiny uvedeného v článku 2 druhý odsek bod 1, môže byť prehliadka hydiny pred porážkou, uvedená v bode 27 b), vykonaná na porážke. V tomto prípade musí chovateľ predložiť vyhlásenie, ktoré potvrdzuje, že jeho ročná produkcia nepresahuje uvedené množstvá.

d) Chovateľ musí najmenej dva roky uchovávať evidenciu, uvedenú v bode 27 a), aby ju mohol predložiť na požiadanie oprávnenému orgánu.

26. Majiteľ, osoba splnomocnená disponovať s hydinou alebo ich zástupca sú povinní umožniť vykonanie prehliadky pred porážkou a najmä pomôcť úradnému veterinárovi pri všetkých nutných manipuláciách.

Prehliadka pred porážkou musí byť vykonaná úradným veterinárom v súlade s profesionálnymi pravidlami, pri primeranom osvetlení.

27. Prehliadka pred porážkou, uvedená v bode 25, vykonávaná v gazdovstve pôvodu, musí zahŕňať:

a) kontrolu chovateľskej evidencie, ktorá musí v závislosti od druhu hydiny obsahovať najmenej nasledujúce informácie:

— dátum prijatia hydiny,

— pôvod hydiny,

— počet hydiny,

— skutočná konverzia jednotlivých krmív (napr. hmotnostné prírastky),

— úhyn,

— dodávatelia krmív,

— druh, obdobie používania a ochranná lehota prídavných látok ku krmivám,

— spotreba krmív a vody,

— vyšetrenia a diagnózy stanovené veterinárom spolu s výsledkami laboratórnych skúšok,

— druh každého lieku podávaného hydine, dátumy začiatku a ukončenia podávania,

— dátum a druh všetkých podaných vakcín,

— hmotnostné prírastky v priebehu výkrmového obdobia,

— výsledky všetkých predošlých úradných zdravotných prehliadok hydiny z toho istého kŕdľa,

— počet kusov hydiny určenej na zabitie,

— predpokladaný dátum porážky;

b) doplňujúce vyšetrenia nevyhnutné na stanovenie diagnózy, ak hydina:

i) je postihnutá chorobou prenosnou na človeka alebo na zvieratá, alebo má individuálne alebo hromadné príznaky vyvolávajúce podozrenie z postihnutia takouto chorobou;

ii) vykazuje poruchy celkového stavu alebo príznaky choroby, ktoré môžu spôsobiť nepožívateľnosť mäsa;

c) pravidelný odber vzoriek vody a krmív pre hydinu s cieľom kontroly dodržiavania ochranných lehôt;

d) výsledky vyšetrení na prítomnosť pôvodcov zoonóz, vykonaných v súlade s požiadavkami smernice 92/117/EHS.

28. Na porážke musí úradný veterinár vykonať identifikáciu hydiny, overiť dodržiavanie požiadaviek kapitoly II smernice 91/628/EHS ([1]) a predovšetkým overiť, či hydina nebola poškodená počas prepravy.

Okrem toho, v prípade pochybností o identite dodávky hydiny a ak sa musí hydina podrobiť zdravotnej prehliadke pred zabitím na porážke v súlade s bodom 25 c), úradný veterinár musí prehliadnuť všetky klietky, aby sa presvedčil o výskyte príznakov uvedených v bode 27 b).

29. Ak hydina nebola porazená v nasledujúcich troch dňoch po jej prehliadke a po vydaní zdravotného osvedčenia, uvedeného v bode 25 a) i):

— musí byť vydané nové zdravotné osvedčenie, ak hydina neopustila gazdovstvo pôvodu,

— alebo po posúdení dôvodov omeškania, prípadne po opätovnom vyšetrení hydiny, úradný veterinár porážky povolí jej zabitie, ak tomu nebráni žiadny zdravotný dôvod.

([1]) Ú. v. ES L 340, 11.12.1991, s. 17.

▼B

30. Bez porušenia smernice 91/494/EHS, porazenie s cieľom výživy ľudí musí byť zakázané, ak boli zistené klinické príznaky nasledujúcich chorôb:

    a) ornitóza;

    b) salmonelóza.

    Úradný veterinár, na žiadosť majiteľa hydiny alebo jeho zástupcu, môže povoliť zabitie po skončení normálnej prevádzky porážky, ak sú prijaté opatrenia na obmedzenie nebezpečenstva šírenia mikroorganizmov na minimum, a na čistenie a dezinfekciu zariadení po skončení porážania s tým, že s mäsom, získaným z tejto porážky, sa musí zaobchádzať ako s mäsom nevhodným na ľudský konzum.

31. Úradný veterinár musí:

    a) zakázať porážanie, ak má doklady o tom, že mäso príslušných zvierat by bolo nevhodné na ľudskú výživu;

    b) odložiť porážanie, ak neboli dodržané ochranné lehoty na rezíduá;

    c) zaistiť, ak ide o klinicky zdravú hydinu z kŕdľa, ktorý musí byť zabitý v rámci programu tlmenia infekčných chorôb, aby bola hydina porazená na konci pracovného dňa alebo za takých podmienok, aby bola vylúčená kontaminácia ostatnej hydiny. Členské štáty môžu disponovať s takýmto mäsom na svojom území podľa ich národných predpisov.

32. Úradný veterinár musí bezodkladne oboznámiť oprávnený orgán s každým zákazom porážania, uviesť dôvod a nariadiť dočasné umiestnenie hydiny, ktorá je predmetom zákazu porážania, na bezpečnom mieste.

KAPITOLA VII

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRI PORÁŽANÍ A MANIPULÁCII S ČERSTVÝM MÄSOM

33. Do priestorov porážky môže byť prisunutá len živá hydina. Po presune do týchto priestorov musí byť hydina bezodkladne usmrtená po omráčení, okrem prípadu porážania podľa náboženských obradov.

34. Vykrvenie musí byť úplné a vykonané takým spôsobom, aby krv nemohla zapríčiniť znečistenie miest mimo porážky.

35. Šklbanie zabitej hydiny musí byť bezodkladné a úplné.

36. Pitvanie zabitej hydiny musí byť vykonané bezodkladne v prípade úplného vypitvania, alebo v lehote, ktorá je uvedená v kapitole VIII, bod 49 v prípade čiastočného alebo oneskoreného pitvania. Zabitá hydina musí byť otvorená tak, aby mohli byť prehliadnuté dutiny a všetky vnútornosti. S cieľom prehliadky môžu byť vnútornosti oddelené alebo ponechané v prirodzenom spojení s telom. Ak sú oddelené, musí byť zaistená možnosť identifikácie ich príslušnosti k pôvodnému telu.

    Avšak husi a kačice, chované a porážané na výrobu „tučnej pečienky“, môžu byť pitvané v lehote 24 hodín pod podmienkou, že nevypitvané telá sa čo najrýchlejšie vychladia a udržiavajú pri teplote uvedenej v kapitole XIII, bod 69 prvá zarážka, a sú prepravované v súlade s hygienickými zásadami.

37. Po prehliadke sa musia vnútornosti ihneď oddeliť od tela hydiny a časti nevhodné na ľudský konzum odstrániť.

    Vnútornosti alebo časti vnútorností, ktoré zostali v tele, sa musia, s výnimkou obličiek, čo najrýchlejšie vybrať, podľa možností vcelku a vo vhodných hygienických podmienkach.

38. Zakazuje sa čistenie mäsa utierkou a plnenie hydiny niečím iným okrem požívateľných drobkov a krkov z hydiny, zabitej v závode.

39. Zakazuje sa porciovať zabitú hydinu a odstraňovať alebo ošetrovať hydinové mäso pred ukončením prehliadky. Úradný veterinár môže nariadiť akúkoľvek manipuláciu, ktorá je nevyhnutná pri prehliadke.

40. Pozastavené mäso alebo mäso označené za nepožívateľné podľa kapitoly IX bod 53 alebo vylúčené z ľudského konzumu podľa kapitoly IX bod 54, perie a odpady musia byť čo najrýchlejšie presunuté do miestností, zariadení alebo nádob uvedených v kapitole I, bod 4 d) a v kapitole II, bod 14 e) a f) a musí sa s nimi zaobchádzať spôsobom, ktorý obmedzuje možnosť kontaminácie na minimum.

41. Po prehliadke a oddelení vnútorností musí byť čerstvé hydinové mäso bezodkladne očistené a vychladené v súlade s hygienickými požiadavkami tak, aby sa v čo najkratšom čase dosiahli teploty uvedené v kapitole XIII.

42. Hydinové mäso určené na ponorné chladenie podľa postupu uvedeného v bode 43 musí byť okamžite po vypitvaní dôkladne umyté sprchovaním a ponorením. Zariadenie na sprchovanie musí zaistiť účinné umytie vonkajšieho i vnútorného povrchu zabitej hydiny.

    Na zabitú hydinu, ktorej hmotnosť:

▼B

— nie je väčšia ako 2,5 kg, musí sa použiť najmenej 1,5 l vody na 1 kus,

— je medzi 2,5 kg a 5 kg, musí sa použiť najmenej 2,5 l vody na 1 kus,

— je 5 kg a viac, musí sa použiť najmenej 3,5 l vody na 1 kus.

43. Ponorné chladenie musí spĺňať nasledujúce požiadavky:

a) zabitá hydina musí prechádzať cez jednu alebo viac nádrží s vodou alebo s ľadom a vodou, pričom ich obsah sa kontinuálne vymieňa. Prijateľný je len systém, v ktorom sa hydina neustále mechanicky posúva proti smeru prúdiacej vody;

b) teplota vody v nádrži alebo nádržiach, meraná na mieste vstupu a výstupu hydiny, nesmie prekročiť +16 °C a +4 °C;

c) musí sa vykonávať takým spôsobom, aby sa v čo najkratšom čase dosiahla teplota uvedená v kapitole XIII, bod 69 prvá zarážka;

d) minimálna spotreba vody pre celý chladiaci proces, uvedený pod písmenom a), musí byť:

— 2,5 l na 1 kus hydiny o hmotnosti do 2,5 kg,

— 4 l na 1 kus hydiny o hmotnosti 2,5 až 5 kg,

— 6 l na 1 kus hydiny o hmotnosti nad 5 kg.

Ak sa používa viac nádrží, musí byť prítok čerstvej vody a odtok použitej vody v každej nádrži regulovaný tak, aby sa znižoval v smere pohybu hydiny, čerstvá voda musí byť rozdelená medzi nádrže tak, aby prietok vody v poslednej nádrži nebol menší ako:

— 1 l na 1 kus hydiny o hmotnosti do 2,5 kg,

— 1,5 l na 1 kus hydiny o hmotnosti 2,5 až 5 kg,

— 2 l na 1 kus hydiny o hmotnosti nad 5 kg.

Voda použitá na prvé naplnenie nádrží sa do výpočtu tohto množstva nezapočítava;

e) zabitá hydina nesmie zostať v prvej časti zariadenia alebo v prvej nádrži dlhšie ako pol hodiny a v ostatných častiach zariadenia a v ďalšej alebo v ďalších nádržiach dlhšie, ako je nevyhnuté.

Musia byť prijaté také opatrenia, aby, najmä v prípade zastavenia práce, bola dodržaná doba priechodu uvedená v prvom pododseku.

Po každom zastavení činnosti zariadenia a pred jeho opätovným uvedením do prevádzky sa musí úradný veterinár ubezpečiť, že zabitá hydina stále zodpovedá požiadavkám tejto smernice a je vhodná pre ľudský konzum, alebo v prípade, že to tak nie je, zabezpečí, aby hydina bola čo najskôr premiestnená do priestorov uvedených v kapitole I, bod 4 d);

f) po skončení práce a podľa potreby, ale najmenej raz denne, musí byť každé zariadenie úplne vyprázdnené, vyčistené a vydezinfikované;

g) ciachované kontrolné prístroje musia umožniť dokonalú a stálu kontrolu merania a registrácie:

— spotreby vody v priebehu sprchovania pred ponorením,

— teploty vody v nádrži alebo v nádržiach v miestach vstupu a výstupu hydiny,

— spotreby vody v priebehu ponorenia,

— počtu hydiny každej hmotnostnej skupiny uvedenej pod písmenom d) a v bode 42;

h) výsledky rôznych kontrol vykonaných výrobcom musia byť uchovávané, aby mohli byť na požiadanie úradného veterinára kedykoľvek predložené;

i) bezchybná činnosť chladiaceho zariadenia a jeho vplyv na hygienu sa až do doby zavedenia mikrobiologických metód spoločenstva, podľa postupu uvedeného v článku 21 tejto smernice, hodnotí vedeckými mikrobiologickými metódami, ktoré sú uznané členskými štátmi, a to porovnaním kontaminácie hydiny celkovým počtom mikroorganizmov a enterobaktérií pred ponorením a po ponorení. Toto porovnanie musí byť vykonané po prvom uvedení chladiaceho zariadenia do prevádzky a potom v pravidelnom období a vždy po úprave tohto zariadenia. Rôzne prístroje musia byť nastavené tak, aby ich činnosť zabezpečovala vyhovujúce výsledky z hygienického hľadiska.

44. Až do ukončenia prehliadky nesmie mať neprehliadnutá hydina a drobky možnosť prísť do styku s hydinou a drobami, ktoré už boli prehliadnuté, a je zakázané oddeľovanie, porciovanie alebo iné ošetrenie doposiaľ neprehliadnutej hydiny.

▼B

45. Mäso pozastavené alebo mäso označené za nepožívateľné a nepožívateľné vedľajšie výrobky nesmú mať možnosť prísť do styku s mäsom posúdeným ako vhodným na ľudský konzum a musia byť čo najrýchlejšie uložené v zvláštnych priestoroch alebo nádobách, umiestnených tak, aby sa zabránilo akejkoľvek kontaminácii zvyšného čerstvého mäsa.

46. Pri príprave mäsa na predaj, manipulácii, ďalšom ošetrení a preprave mäsa vrátane drobkov musia byť dodržané všetky hygienické zásady. Ak je mäso zabalené, musia byť dodržané podmienky uvedené v kapitole II, bod 14 d) a v kapitole XIV. Mäso zabalené do druhého obalu alebo do priameho obalu musí byť skladované v inom, oddelenom priestore, ako mäso nebalené.

KAPITOLA VIII

ZDRAVOTNÁ PREHLIADKA *POST MORTEM*

47. Hydina musí byť bezprostredne po zabití prehliadnutá, a to pri vhodnom osvetlení.

Pri tejto prehliadke:

a) nasledujúce časti:

i) povrch tela bez hlavy a behákov, prípadne aj s hlavou a behákmi, ak sú určené na ľudský konzum;

ii) vnútornosti a

iii) dutiny tela,

musia byť vyšetrené vizuálne a podľa potreby prehmatané a narezané;

b) musí sa venovať pozornosť:

i) odchýlkam konzistencie, farby a vône zabitej hydiny;

ii) vážnym chybám, ktoré vznikli pri porážaní;

iii) dobrej funkcii zariadenia porážky.

Úradný veterinár musí v každom prípade:

a) vykonať hlbšiu prehliadku náhodne vybratých kusov hydiny, vyradených pri prehliadke *post mortem*, ak bolo ich mäso v súlade s kapitolou IX bod 53 prehlásené za nepožívateľné;

b) prehliadnuť vnútornosti a telové dutiny náhodne vybratej vzorky 300 ks hydiny z dodávky, ktorá sa podrobila prehliadke *post mortem*;

c) vykonať špeciálne vyšetrenie *post mortem* hydinového mäsa, ak existujú nejaké dôvody, že mäso z tejto hydiny by mohlo byť nevhodné na ľudský konzum.

Majiteľ alebo osoba zmocnená disponovať s hydinou sa musí v nevyhnutnej miere účastniť na prehliadke *post mortem*. Musí pripraviť vhodné podmienky na prehliadku hydiny a hydinového mäsa. Na žiadosť inšpektora musí poskytnúť pomoc v požadovanej miere. Ak osoba zodpovedná za disponovanie s hydinou nespolupracuje tak, ako je potrebné, prehliadka musí byť prerušená dovtedy, kým nebude spolupracovať v potrebnej miere.

48. V prípade čiastočne vypitvanej („háčkovanej“) hydiny, ktorá bola bezodkladne zbavená čriev, musia byť po vypitvaní vyšetrené vnútornosti a dutiny tela a to najmenej u 5 % zabitej hydiny z každej dodávky. Ak sa pri tomto vyšetrení zistia odchýlky u väčšieho počtu kusov hydiny, potom musia byť vyšetrené všetky kusy hydiny v súlade s bodom 47.

49. V prípade hydiny podľa úpravy na New York-ský spôsob (New York dressed poultry):

a) zdravotná prehliadka *post mortem*, uvedená v bode 47, musí byť vykonaná najneskôr do 15 dní od porážky, pričom po túto dobu musí byť hydina skladovaná pri teplote nie vyššej ako +4 °C;

b) najneskôr na konci uvedeného obdobia musí byť vypitvaná v závode, kde bola porazená alebo v schválenom závode na porciovanie, ktorý musí vyhovovať doplňujúcim požiadavkám kapitoly III, bod 15 b) druhá zarážka ii), a v tom prípade musí mať hydina zdravotné osvedčenie, uvedené v prílohe V;

c) mäso hydiny nesmie byť označené značkou zdravotnej bezchybnosti, uvedenej v kapitole XII skôr, ako bolo vypitvané podľa bodu b).

50. Odber vzoriek s cieľom zisťovania obsahu rezíduí musí byť vykonávaný náhodne a v každom prípade, ak je dôvodné podozrenie. V prípade zisťovania rezíduí odberom vzoriek, vyšetrenie sa musí vykonať najmä pre rezíduá uvedené v skupine A III, ako i v skupine B I a) a c) a skupine II a) prílohy I smernice 86/469/EHS ([1]).

([1]) Ú. v. ES L 275, 26.9.1986, s. 36. Smernica zmenená a doplnená rozhodnutím 89/187/EHS (Ú. v. ES L 66, 10.3.1989, s. 37).

▼B

Povinnosť vyšetrovať rezíduá látok s farmakologickými účinkami uvedenými v druhom pododseku článku 4 (1) tejto smernice, sa nevzťahuje na hydinu z chovu, ktorý je pod úradnou veterinárnou kontrolou, ak sa vykonávajú vyšetrenia týchto rezíduí v gazdovstve pôvodu.

51. Ak je na základe prehliadky pred porážkou alebo prehliadky *post mortem* vyslovené podozrenie z choroby, môže úradný veterinár požadovať vykonanie potrebných laboratórnych vyšetrení, ak to považuje za nevyhnutné na stanovenie diagnózy alebo na stanovenie látok s farmakologickými účinkami pri podozrení na ich prítomnosť vzhľadom na zistený patologický stav.

    V prípade pochybností môže úradný veterinár urobiť ďalšie rezy a vyšetrenia dôležitých častí hydiny nevyhnutných na stanovenie definitívnej diagnózy.

    Ak úradný veterinár zistí, že boli porušené hygienické predpisy uvedené v tejto smernici alebo sa zhoršil zdravotný dozor, je splnomocnený zasiahnuť so zreteľom na používanie zariadení a priestorov a prijať všetky nevyhnutné opatrenia až po obmedzenie rýchlosti výroby alebo prerušenie výrobného procesu.

52. Úradný veterinár je povinný viesť záznamy o výsledkoch prehliadky pred porážkou a prehliadky *post mortem* a zistenie prenosnej choroby oznámiť oprávnenému veterinárnemu orgánu, ktorý je poverený dozorom nad gazdovstvom, z ktorého zvieratá pochádzajú, ako aj majiteľovi gazdovstva pôvodu alebo jeho zástupcovi, ktorí to musia zobrať na vedomie a uchovávať tieto informácie a predložiť ich úradnému veterinárovi, ktorý vykonáva prehliadku *ante mortem* v nasledujúcom produkčnom období.

KAPITOLA IX

ROZHODNUTIE ÚRADNÉHO VETERINÁRA PO PREHLIADKE *POST MORTEM*

53. a) *Hydinové mäso* musí byť vyhlásené za úplne nepožívateľné, ak pri prehliadke *post mortem* sa zistila niektorá z nasledujúcich okolností:

    — celkové infekčné ochorenie a chronická lokalizácia patogénnych mikroorganizmov prenosných na človeka v orgánoch,

    — celková mykóza a miestne postihnutie orgánov, u ktorých je podozrenie, že je zapríčinené patogénnymi organizmami prenosnými na človeka alebo ich toxínmi,

    — rozsiahle postihnutie podkožného tkaniva alebo svalstva parazitmi a celkové postihnutie parazitmi,

    — intoxikácia,

    — kachexia,

    — abnormálna vôňa, farba a chuť,

    — zhubné alebo mnohonásobné nádory,

    — celkové znečistenie alebo kontaminácia,

    — závažné poškodenia a podliatiny,

    — rozsiahle mechanické poškodenia, vrátane poškodení vplyvom nadmerného obárania,

    — nedostatočné vykrvenie,

    — rezíduá látok prekračujúcich povolené normy a rezíduá zakázaných látok,

    — ascites.

    b) Za nepožívateľné sú vyhlásené časti zabitej hydiny, ktoré vykazujú miestne poškodenie alebo kontamináciu, ktorá neohrozuje zdravotnú bezchybnosť zvyšného mäsa.

54. Nepožívateľné časti sú hlava oddelená od tela, s výnimkou jazyka, hrebeňa, laloka a príušného laloku, a nasledujúce vnútornosti: priedušnica, pľúca oddelené zo zabitej hydiny v súlade s kapitolou VII, bod 37, pažerák, hrvoľ, črevá a žlčový mechúr.

KAPITOLA X

USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA MÄSA URČENÉHO NA PORCIOVANIE

55. Porciovanie zabitej hydiny a vykosťovanie je povolené len v schválených priestoroch na porciovanie.

56. Prevádzkovateľ zariadenia, majiteľ alebo jeho zástupca je povinný umožniť kontrolnú činnosť v zariadení, najmä musí vykonávať všetky potrebné operácie a poskytnúť kontrolnej službe nevyhnutné vybavenie. Najmä musí

▼B

byť schopný, na žiadosť úradného veterinára povereného dozorom, podať informácie o pôvode mäsa dovezeného do závodu a o pôvode zabitých zvierat.

57. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia bodu 19, kapitoly V, mäso, ktoré nespĺňa požiadavky článku 3 (I) (B) (1), môže byť v schválenom závode na porciovanie len vtedy, ak je skladované v oddelených priestoroch; musí sa porciovať na inom mieste alebo v inom čase ako mäso, ktoré uvedeným podmienkam zodpovedá. Úradný veterinár musí mať kedykoľvek voľný prístup do všetkých skladovacích a pracovných priestorov, aby sa presvedčil o presnom dodržiavaní uvedených opatrení.

58. Čerstvé mäso, určené na porciovanie, musí byť od prevzatia až do doby porciovania uložené v priestoroch zabezpečených podľa kapitoly III, bod 15 a).

    Výnimkou z kapitoly VII, bod 41 však môže byť mäso presunuté priamo z porážky do priestoru na porciovanie.

    Porážka a porciovanie musia byť v tomto prípade dostatočne blízko seba a umiestnené v rovnakom komplexe budov, pretože mäso určené na porciovanie musí byť dopravené mechanizovaným dopravným systémom bez prekladania z porážky priamo na miesto porciovania a tam bezodkladne porciované. Ihneď po ukončení porciovania a balenia musí byť mäso prepravené do chladiacich priestorov podľa kapitoly III bod 15 a).

59. Mäso musí byť preberané v priestoroch uvedených v kapitole III, bod 15 b) podľa potreby. Ihneď po porciovaní, prípadne po zabalení musí byť mäso prepravené do chladiacich priestorov uvedených v kapitole III, bod 15 a).

60. Okrem prípadu porciovania mäsa za tepla, môže byť porciované len mäso, ktoré dosiahlo teplotu +4 °C alebo nižšiu.

61. Zakazuje sa čistenie čerstvého mäsa utieraním utierkou.

62. Porciovanie sa musí vykonávať tak, aby sa zabránilo akémukoľvek znečisteniu mäsa. Úlomky kostí a krvné zrazeniny musia byť odstránené. Porciované mäso, ktoré nie je určené na ľudský konzum, musí byť uložené do nádob alebo priestorov uvedených v kapitole I, bod 4 d).

KAPITOLA XI

HYGIENICKÁ KONTROLA PORCIOVANÉHO A SKLADOVANÉHO MÄSA

63. Schválené závody na porciovanie, schválené baliarne, a schválené chladiace priestory musia byť pod dozorom člena inšpekčnej skupiny, uvedenej v článku 8 (2) tretí pododsek tejto smernice.

64. Kontrola uvedená v bode 63 zahŕňa nasledujúce úlohy:

    — kontrolu príjmu a expedície čerstvého mäsa,

    — kontrolu zdravotnej bezchybnosti čerstvého mäsa nachádzajúceho sa v závode,

    — kontrolu čistoty priestorov, zariadení a pracovných nástrojov stanovenú v kapitole V, a kontrola hygieny personálu vrátane odevov,

    — akúkoľvek inú kontrolu, ktorú považuje úradný veterinár za nutnú pre overenie dodržiavania tejto smernice.

KAPITOLA XII

OZNAČOVANIE ZDRAVOTNEJ BEZCHYBNOSTI

65. Označovanie zdravotnej bezchybnosti musí byť vykonávané pod dozorom úradného veterinára. Na tento účel musí kontrolovať:

    a) označovanie zdravotnej bezchybnosti mäsa;

    b) etikety a obalový materiál, či sú označené v súlade s touto kapitolou.

66. Značka zdravotnej bezchybnosti pozostáva:

    a) pre mäso zabalené do jednotlivých obalov alebo pre malé balenia:

        — v hornej časti, z iniciál odosielajúcej krajiny, napísaných veľkými písmenami (napr. jednou z nasledujúcich):

            B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,

        — v strede, z veterinárneho schvaľovacieho čísla zariadenia, prípadne závodu na porciovanie alebo baliarne,

        — v dolnej časti, z jednej z nasledujúcich skratiek: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, EEG.

    Písmena a číslice musia byť vysoké 0,2 cm;

▼B

b) pre veľké balenia, oválna značka najmenej 6,5 cm široká a 4,5 cm vysoká, na ktorej sú údaje uvedené pod písmenom a).

Písmená musia byť vysoké najmenej 0,8 cm a číslice najmenej 1 cm. Značka zdravotnej bezchybnosti môže, okrem iného, obsahovať údaj identifikujúci veterinára, ktorý vykonával prehliadku mäsa.

Nástroje na označovanie musia byť z materiálu, ktorý vyhovuje všetkým hygienickým požiadavkám a údaje uvedené pod písmenom a) musia byť veľmi dobre čitateľné.

67. a) Značka zdravotnej bezchybnosti uvedená v bode 66 a) a musí byť:

— na sáčkoch alebo viditeľne pod sáčkami alebo inými obalmi jednotlivo balenej zabitej hydiny,

— na hromadnom balení hydiny pečiatkou alebo pripojením etikety, ktorá môže byť použitá len raz,

— na sáčkoch alebo viditeľne pod sáčkami alebo iným balením častí hydiny a drobkov, balených v malých množstvách;

b) Značka zdravotnej bezchybnosti, uvedená v bode 66 b), musí byť na veľkých baleniach obsahujúcich zabitú hydinu, jej časti alebo drobky, označené v súlade s písm. a).

c) Ak je značka zdravotnej bezchybnosti na sáčku alebo obale:

— musí to byť urobené takým spôsobom, aby pri otvorení obalu bola značka zničená alebo

— sáčok alebo obal musí byť uzatvorený tak, aby nemohol byť po otvorení opäť použitý.

68. Označovanie zdravotnej bezchybnosti zabitej hydiny, jej častí a drobkov podľa bodu 67 a) sa nevyžaduje v nasledujúcich prípadoch:

1. Zásielky zabitej hydiny, včítane kusov, z ktorých boli niektoré časti odobraté v súlade s kapitolou IX bod 53 b), môžu byť expedované s cieľom porciovania zo schválených porážok do schválených priestorov na porciovanie pri dodržaní nasledujúcich podmienok:

a) veľké balenia čerstvého hydinového mäsa majú na vonkajšom povrchu značku zdravotnej bezchybnosti v súlade s bodom 67 a) tretia zarážka a 67 c);

b) odosielajúci závod vedie evidenciu, v ktorej sú zapísané množstvá, druhy a miesta určenia zásielok odoslaných v súlade s touto smernicou;

c) závod na porciovanie – príjemca – musí viesť evidenciu o množstvách, druhoch a pôvode zásielok prijatých v súlade s touto smernicou;

d) značka zdravotnej bezchybnosti na veľkých baleniach musí byť zničená pri otváraní týchto balení v priestoroch na porciovanie pod dohľadom úradného veterinára;

e) na vonkajšom povrchu veľkého balenia musí byť zreteľne uvedené určenie a predpokladané použitie zásielky, v súlade s týmto bodom a prílohou VII.

2. Zásielky zabitej hydiny, vrátane kusov, z ktorých boli niektoré časti odobraté v súlade s kapitolou IX bod 53 b), častí zabitej hydiny a drobkov: srdc, pečienok a žalúdkov, môžu byť expedované s cieľom ich ošetrenia zo schválených porážok, zo schválených priestorov na porciovanie alebo z baliarní do závodu na spracovanie mäsa a mäsových výrobkov pri dodržaní nasledujúcich podmienok:

a) veľké balenia čerstvého hydinového mäsa majú na vonkajšom povrchu značku zdravotnej bezchybnosti v súlade s bodom 67 a) tretia zarážka a 67 c);

b) odosielajúci závod vedie evidenciu, v ktorej sú zapísané množstvá, druhy a miesta určenia zásielok, odoslaných v súlade s touto smernicou;

c) príjemca – závod na spracovanie mäsa a mäsových výrobkov – musí viesť evidenciu o množstvách, druhoch a pôvode zásielok prijatých v súlade s touto smernicou;

d) ak je čerstvé hydinové mäso určené na výrobu mäsových výrobkov pre vnútorný obchod v spoločenstve, značka zdravotnej bezchybnosti na veľkých baleniach musí byť zničená pri otváraní týchto balení v závode pod dohľadom oprávneného orgánu;

e) na vonkajšom povrchu veľkého balenia musí byť zreteľne uvedené určenie a predpokladané použitie zásielky, v súlade s týmto bodom a prílohou VII.

▼B

3. Zásielky zabitej hydiny, vrátane kusov, z ktorých boli niektoré časti odobraté v súlade s kapitolou IX bod 53 b), môžu byť expedované zo schválených porážok, zo schválených priestorov na porciovanie alebo z baliarní do reštaurácií, závodných jedální a zariadení pre priame dodávanie spotrebiteľovi, po tepelnom ošetrení, pri dodržaní nasledujúcich podmienok:

   a) balenia čerstvého hydinového mäsa majú na vonkajšom povrchu značku zdravotnej bezchybnosti v súlade s bodom 67 a) tretia zarážka a s bodom 67 c);

   b) odosielajúci závod vedie evidenciu, v ktorej sú zapísané množstvá, druhy a miesta určenia zásielok, odoslaných v súlade s touto smernicou;

   c) príjemca musí viesť evidenciu o množstvách, druhoch a pôvode zásielok prijatých v súlade s touto smernicou;

   d) príjemcovia podliehajú kontrole oprávneným orgánom, ktorý musí mať prístup k vedenej evidencii;

   e) na vonkajšom povrchu veľkého balenia musí byť zreteľne uvedený príjemca a predpokladané použitie zásielky, v súlade s týmto bodom a prílohou VII.

KAPITOLA XIII

SKLADOVANIE

69. — Čerstvé hydinové mäso musí byť po vychladení, uvedenom v bode 41, uchovávané pri teplote, ktorá nesmie byť vyššia ako +4 °C.

— Zmrazené hydinové mäso musí byť uchovávané pri teplote, ktorá nesmie byť vyššia ako –12 °C.

— Balené čerstvé hydinové mäso nesmie byť skladované v rovnakých priestoroch ako nebalené čerstvé mäso.

KAPITOLA XIV

BALENIE ČERSTVÉHO HYDINOVÉHO MÄSA DO PRIAMEHO OBALU A DRUHÉHO OBALU

70. a) Obaly (napr. debny, kartóny) musia zodpovedať všetkým hygienickým zásadám a najmä:

   — nesmú meniť organoleptické vlastnosti mäsa,

   — nesmú z nich prechádzať zdraviu škodlivé látky do mäsa,

   — musia byť dostatočne pevné, aby zaručovali účinnú ochranu mäsa v priebehu prepravy a manipulácie;

   b) obaly nesmú byť znova použité na balenie mäsa, okrem prípadov, keď sú vyrobené z materiálov odolných voči korózii a ľahko čistiteľných, a ak tieto obaly boli pred opätovným použitím vyčistené a vydezinfikované.

71. Pokiaľ sa porciované čerstvé mäso alebo drobky balia do priameho obalu, musí byť táto činnosť vykonaná ihneď po porciovaní a v súlade s hygienickými požiadavkami.

   Priamy obal musí byť priehľadný a bezfarebný alebo v prípade prehľadného farebného obalu musí byť navrhnutý tak, aby balené mäso alebo drobky boli čiastočne viditeľné. Musí zodpovedať podmienkam uvedeným v bode 70 a) prvá a druhá zarážka; nesmie byť znova použité na balenie mäsa do priameho obalu.

   Časti hydiny alebo drobky oddelené od tela musia byť stále zabalené v dobre uzatvorenom ochrannom obale, ktorý zodpovedá uvedeným kritériám.

72. Mäso zabalené do priameho obalu musí byť zabalené do druhého obalu.

73. Napriek tomu, ak priamy obal spĺňa všetky požadované ochranné podmienky balenia, nemusí byť ani priehľadný a bezfarebný a nie je nutný ani ďalší obal, pod podmienkou, že sú splnené ostatné požiadavky bodu 70.

74. Porciovanie, vykosťovanie, balenie do priameho obalu a balenie do druhého obalu môžu byť vykonávané v rovnakých priestoroch, ak obaly majú vlastnosti uvedené v bode 70 b), aby mohli byť opätovne použité, alebo ak sú splnené nasledujúce podmienky:

   a) priestor musí byť dostatočne veľký a vybavený tak, aby pracovné operácie prebiehali v hygienických podmienkach;

   b) priamy obal a druhý obal musia byť ihneď po ich výrobe hermeticky uzatvorené do ochranného obalu; tento obal musí byť chránený pred poškodením počas prepravy do závodu a skladovaný v hygienických podmienkach v oddelenom priestore v závode;

▼B

c) priestory na skladovanie obalov musia byť bez prachu a škodcov a nesmú mať spojenie vzduchom s priestormi obsahujúcimi látky, ktoré by mohli kontaminovať čerstvé mäso. Obaly nesmú byť skladované priamo na podlahe;

d) obaly musia byť poskladané za hygienických podmienok pred ich presunom do výrobného priestoru;

e) obaly musia byť hygienickým spôsobom prisunuté do výrobného priestoru a ihneď použité. S obalmi nesmie manipulovať personál, ktorý pracuje s čerstvým mäsom;

f) mäso musí byť ihneď po zabalení presunuté do skladovacích priestorov, určených na tento účel.

75. Obaly uvedené v tejto kapitole môžu obsahovať len porciované čerstvé hydinové mäso.

KAPITOLA XV

PREPRAVA

76. Čerstvé mäso musí byť prepravované dopravnými prostriedkami vybavenými hermetickým uzatváracím systémom alebo v prípade dovozu čerstvého mäsa v súlade so smernicou 60/675/EHS alebo prepravy mäsa cez územie tretej krajiny, zapečatenými dopravnými prostriedkami, ktoré sú konštruované a vybavené takým spôsobom, aby teploty uvedené v kapitole XIII boli dodržané počas trvania prepravy.

77. Dopravné prostriedky určené na prepravu tohto mäsa musia spĺňať nasledujúce požiadavky:

a) vnútorné steny musia byť hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné;

b) musia byť vybavené účinným zariadením na ochranu mäsa pred hmyzom a prachom a musia byť vodotesné.

78. Dopravné prostriedky určené na prepravu mäsa nesmú byť v žiadnom prípade použité na prepravu živých zvierat ani žiadnych výrobkov, ktoré by mohli mäso nepriaznivo ovplyvniť alebo kontaminovať.

79. Hydinové mäso nesmie byť prepravované v tom istom dopravnom prostriedku spolu so žiadnym iným výrobkom, ktorý by mohol nepriaznivo ovplyvniť hygienický stav mäsa alebo by mohol mäso kontaminovať.

Balené a nebalené mäso musia byť prepravované v samostatných dopravných prostriedkoch, pokiaľ nie je dopravný prostriedok primerane (fyzicky) oddelený tak, aby nebalené mäso bolo chránené.

80. Čerstvé hydinové mäso môže byť prepravované len v čistých dezinfikovaných dopravných prostriedkoch alebo nádobách.

81. Prevádzkovateľ závodu, majiteľ alebo jeho zástupca musí zaistiť, aby dopravné prostriedky a podmienky nakladania umožnili splnenie hygienických požiadaviek uvedených v tejto kapitole. Člen inšpekčného tímu, uvedeného v článku 8 (2) tretí pododsek tejto smernice, musí kontrolovať ich dodržiavanie.

▼B

PRÍLOHA II

KAPITOLA I

VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE NÍZKOKAPACITNÝCH ZÁVODOV

Nízkokapacitné závody musia mať prinajmenšom:

1. v miestnostiach, v ktorých sa mäso získava a spracováva:
   a) dlážky z nepriepustného materiálu, ktoré sa ľahko čistia, dezinfikujú, sú odolné proti hnilobe a sú položené spôsobom, ktorý umožňuje ľahký odtok vody; voda sa musí odvádzať do zberača vybaveného ochrannou mriežkou a sifónom proti prenikaniu pachov;
   b) hladké, odolné, nepriepustné steny, so svetlým umývateľným povrchom do výšky najmenej dva metre.

      Použitie drevených stien v priestoroch uvedených v prílohe I, kapitola IV bod 16, ktoré boli postavené pred 1. januárom 1994, nie je dôvodom na odobratie schválenia;
   c) ľahko čistiteľné dvere, z materiálov odolných proti hnilobe a nezapáchajúcich.

      V prípade, že sa v závode skladuje mäso, musí mať tento závod k dispozícii sklad, ktorý zodpovedá vyššie uvedeným požiadavkám;
   d) izolácie z nezapáchajúcich, proti hnilobe odolných materiálov;
   e) primeraná ventilácia a dobrý odťah pár;
   f) primerané prirodzené alebo umelé osvetlenie, ktoré neskresľuje farby;
2. a) dostatočný počet zariadení na čistenie a dezinfekciu rúk a na čistenie pracovných nástrojov horúcou vodou, umiestnených čo najbližšie k pracovným miestam. Zariadenia na umývanie rúk musia byť vybavené prítokom teplej a studenej vody alebo vody zmiešanej na vhodnú teplotu, čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami a hygienickými prostriedkami na osušenie rúk;
   b) zariadenia na dezinfekciu pracovných nástrojov s vodou teplou najmenej 82 °C, ktoré je priamo na mieste alebo v susednom priestore;
3. primerané ochranné vybavenie proti nežiadúcim živočíchom, hlavne hmyzu a hlodavcom;
4. a) pracovné nástroje a zariadenia, ako sú stoly na porciovanie mäsa, stoly s vymeniteľnou podložkou na rezanie, nádoby, dopravné pásy a píly, ktoré sú vyrobené z nekorodujúceho materiálu, ktorý nepriaznivo neovplyvňuje mäso a ktorý sa ľahko čistí a dezinfikuje. Použitie dreva je zakázané;
   b) nástroje a pracovné zariadenia odolné voči korózii, ktoré vyhovujú hygienickým požiadavkám na:
      — manipuláciu s mäsom,
      — skladovanie nádob na mäso takým spôsobom, aby ani mäso ani nádoby neprišli do priameho kontaktu s dlážkou a so stenami;
   c) špeciálne tesniace nekorodujúce nádoby, vybavené vekom a uzatváracím zariadením, ktoré zabraňuje odcudzeniu obsahu neoprávnenými osobami, určené na ukladanie mäsa nevhodného na ľudský konzum; toto mäso musí byť odvezené alebo zlikvidované na konci každého pracovného dňa;
5. chladiace zariadenie, ktoré je schopné udržať vnútornú teplotu mäsa na úrovni požadovanej touto smernicou. Zariadenie musí byť vybavené kanalizačným systémom na zber kondenzovanej vody a musí byť vylúčená možnosť kontaminácie čerstvého hydinového mäsa;
6. zásobovanie pitnou vodou s primeraným tlakom v zmysle smernice 80/778/EHS. Výnimočne je povolené používanie úžitkovej vody na výrobu pary, pri protipožiarnej ochrane a na ochladzovanie chladiaceho zariadenia pod podmienkou, že potrubie inštalované na tento účel zabráni použitie tejto vody na iné účely a nepredstavuje žiadne nebezpečenstvo kontaminácie čerstvého mäsa. Potrubia na úžitkovú vodu sa musia výrazne líšiť od potrubí na pitnú vodu;
7. primerané zásobovanie teplou pitnou vodou v zmysle smernice 80/778/EHS;
8. systém na hygienický odvod odpadovej vody;
9. najmenej jedno umývadlo a splachovacie záchody. Zo záchodov nesmie byť priamy vstup na pracovisko. Umývadlo musí byť vybavené tečúcou teplou a studenou vodou alebo vodou zmiešanou na primeranú teplotu, hygienickými prostriedkami na čistenie a dezinfekciu rúk a hygienickými prostriedkami na osušenie rúk. Umývadlo musí byť v blízkosti záchodov.

▼B

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNE PODMIENKY PRE SCHVAĽOVANIE PORÁŽOK S MALOU KAPACITOU

10. Okrem všeobecných požiadaviek, porážky s malou kapacitou musia mať najmenej:

    a) dostatočne veľký porážkový priestor pre omračovanie a vykrvovanie, a šklbanie a naparovanie, pričom tieto dva druhy činností musia byť vykonávané v oddelených priestoroch;

    b) steny porážkového priestoru umývateľné do výšky najmenej dvoch metrov alebo až po strop;

    c) dostatočne veľký priestor na pitvanie a úpravu mäsa upravený tak, aby miesto na pitvanie bolo dostatočne vzdialené alebo oddelené prepážkou od ostatných pracovných miest tak, aby sa predišlo kontaminácii;

    d) chladiaci priestor s dostatočnou kapacitou vzhľadom na veľkosť a druh porážaných zvierat, s oddeleným uzamykateľným, čo najmenším priestorom, vyčleneným na umiestnenie zabitej hydiny určenej na analýzy.

    Z týchto požiadaviek môžu byť, prípad od prípadu, udelené oprávnenými orgánmi výnimky, najmä vtedy, ak mäso z týchto porážok je ihneď premiestňované do závodov na porciovanie alebo do obchodov s mäsom umiestnených v bezprostrednej blízkosti porážok, ak preprava netrvá viac ako jednu hodinu.

11. Zvieratá, ktoré boli privezené do priestorov porážky, musia byť ihneď omráčené a porazené, okrem prípadov porážania podľa náboženských obradov.

12. Zvieratá choré alebo podozrivé z choroby nesmú byť porážané v závode, okrem výnimiek, ktoré udelí oprávnený orgán.

    V prípade udelenia výnimky musí porážanie prebiehať pod dohľadom oprávneného orgánu a musia byť prijaté také opatrenia, aby sa zabránilo kontaminácii; priestory musia byť pred ďalším použitím dokonale vyčistené a vydezinfikované pod úradným dozorom.

▼B

PRÍLOHA III

ODBORNÁ KVALIFIKÁCIA POMOCNÉHO PERSONÁLU

1. Len kandidáti, ktorí preukážu, že:

   a) absolvovali kurz teórie, včítane demonštrácií v laboratóriách, schválený oprávnenými orgánmi členských štátov, ktorý sa týka oblastí uvedených v bode 3 a);

   b) absolvovali praktickú výuku pod dohľadom úradného veterinára

   sa môžu zúčastniť skúšky uvedenej v článku 8 (2) druhý pododsek tejto smernice. Praktická výuka sa koná na porážkach, závodoch na porciovanie, v chladiarňach a mraziarňach, miestach prehliadky čerstvého mäsa, alebo ak ide o prehliadku pred porážkou, na gazdovstve.

2. Napriek tomu, pomocní pracovníci, ktorí vyhovujú podmienkam uvedeným v prílohe III smernice 64/433/EHS, môžu absolvovať výuku, pri ktorej je teoretická časť skrátená na štyri týždne.

3. Skúška, uvedená v článku 8 (2) druhý pododsek tejto smernice, pozostáva z časti teoretickej a časti praktickej a týka sa nasledujúcich bodov:

   a) kontrola gazdovstva:

      i) teoretická časť:

         — všeobecné znalosti hydinárskeho priemyslu – organizácia, ekonomický význam, metódy výroby, medzinárodný obchod atď.,

         — anatómia a patológia hydiny,

         — základné poznatky o chorobách – vírusy, baktérie, parazity atď.,

         — monitorovanie nákaz a používanie liekov a vakcín, skúšky na rezíduá,

         — hygienická a zdravotná kontrola,

         — zaobchádzanie so zvieratami v gazdovstve, pri preprave a na porážke,

         — kontrola prostredia – v budovách, na gazdovstve, všeobecne,

         — národné a medzinárodné predpisy,

         — spotrebiteľský dopyt a kontrola kvality;

      ii) praktická časť:

         — návštevy gazdovstiev rôznych typov a rôznych spôsobov chovu,

         — návštevy výrobných závodov,

         — nakladanie a vykladanie dopravných prostriedkov,

         — návštevy laboratórií,

         — veterinárne kontroly,

         — dokumentácia,

         — praktické skúsenosti;

   b) prehliadka na porážke:

      i) teoretická časť:

         — základné znalosti z anatómie a fyziológie porážaných zvierat,

         — základné znalosti z patológie porážaných zvierat,

         — základné znalosti z patologickej anatómie porážaných zvierat,

         — základné znalosti z hygieny, a najmä priemyselnej hygieny, hygieny porážania, porciovania, skladovania a hygieny práce,

         — znalosti metód a postupov porážania, prehliadky, úpravy, balenia do priameho obalu a balenia do druhého obalu a prepravy čerstvého mäsa,

         — znalosti zákonov, predpisov a administratívnych opatrení, ktorými sa riadi ich činnosť,

         — spôsob odberu vzoriek;

      ii) praktická časť:

         — prehliadka a posudzovanie porážaných zvierat,

         — identifikácia druhov zvierat vyšetrením typických častí zvierat,

         — identifikácia určitého počtu častí zabitých zvierat, u ktorých došlo k zmenám a komentár k týmto zmenám,

         — prehliadka *post mortem* na porážkach,

▼B

— kontrola hygieny,

— odber vzoriek.

▼B

PRÍLOHA IV

VZOR

ZDRAVOTNÉ OSVEDČENIE (1)

pre hydinu prepravovanú z gazdovstva na porážku

Oprávnená služba: ..... Číslo (2): .....

I. **Identifikácia zvierat**

Živočíšny druh: .....

Počet zvierat: .....

Identifikačná značka: .....

II. **Pôvod zvierat**

Adresa gazdovstva pôvodu: .....

.....

III. **Miesto určenia zvierat**

Zvieratá budú prepravené do nasledujúceho závodu (porážky): .....

.....

týmto dopravným prostriedkom: .....

IV. **Potvrdenie**

Ja, podpísaný úradný veterinár potvrdzujem, že vyššie uvedené zvieratá boli vo vyššie uvedenom gazdovstve prehliadnuté pred porazením o (čas) ..... dňa ..... a boli posúdené ako zdravé.

V (miesto) ..... (dátum).....

.....

(podpis úradného veterinára)

(1) Doba platnosti osvedčenia: 72 hodín.
(2) Nepovinný údaj.

▼B

PRÍLOHA V

VZOR

ZDRAVOTNÉ OSVEDČENIE

pre zabitú hydinu určenú na neskoršie pitvanie alebo pre zabité kačice a husi vykŕmené na výrobu „tučných pečienok“, omráčené, vykrvené a ošklbané na farme výkrmu, prepravované do závodu na porciovanie, ktorý má oddelený priestor na pitvanie

Oprávnená služba: ..... Číslo (1): .....

I. **Identifikácia nevypitvanej zabitej hydiny**

Druh: .....

Počet zvierat: .....

II. **Pôvod nevypitvanej zabitej hydiny**

Adresa výkrmovej farmy: .....

.....

III. **Miesto určenia nevypitvanej hydiny**

Nevypitvaná zabitá hydina bude prepravená do nasledujúceho závodu na porciovanie: .....

.....

IV. **Potvrdenie**

Ja, podpísaný úradný veterinár potvrdzujem, že vyššie uvedená nepitvaná zabitá hydina, ktorá bola vo vyššie uvedenej výkrmovej farme prehliadnutá pred porážkou o (čas) ..... dňa ..... a bola posúdená ako zdravá.

V (miesto) ..... (dátum).....

.....

(podpis úradného veterinára)

(1) Nepovinný údaj.

▼B

PRÍLOHA VI

VZOR

OSVEDČENIE O ZDRAVOTNEJ BEZCHYBNOSTI

pre čerstvé hydinové mäso (1)

Číslo (2): .....

Miesto naloženia: .....

Ministerstvo: .....

Odbor: .....

Referencia (2): .....

I. **Identifikácia mäsa**

Mäso z: .....
(živočíšny druh)

Stav: .....
(celé kusy, časti a pod.)

Spôsob balenia: .....

Počet kusov alebo balení: .....

Mesiac a rok zamrazenia: .....

Hmotnosť netto: .....

II. **Pôvod mäsa**

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) porážky: .....

.....

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) schváleného závodu na porciovanie: .....

.....

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) schválenej mraziarne: .....

.....

III. **Miesto určenia mäsa**

Mäso je odosielané z: .....
(miesto naloženia – odoslania)

do: .....
(krajina a miesto určenia)

nasledujúcim dopravným prostriedkom (3): .....

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

Meno a adresa príjemcu: .....

.....

(1) Čerstvé hydinové mäso v súlade so smernicou uvedenou v bode IV tohto osvedčenia, sú všetky časti vhodné pre ľudskú výživu dom-ácich zvierat týchto druhov: kura, morka, perlička, kačica, hus, prepelica, holub, bažant a jarabica. Toto mäso nebolo ošetrené, pričom mäso ošetrené chladom sa považuje za čerstvé.

(2) Nepovinný údaj.

(3) U vagónov a kamiónov sa uvedie poznávacia značka, u lietadiel číslo letu a u lodí meno príp číslo kontajneru.

▼B

IV. **Potvrdenie**

Ja, podpísaný úradný veterinár potvrdzujem:

a) že vyššie uvedené hydinové mäso zodpovedá požiadavkám smernice Rady 91/494/EHS z 26. júna 1991, ktorá sa týka hygienických podmienok, ktorými sa riadi obchodovanie s čerstvým hydinovým mäsom vo vnútri spoločenstva a dovoz tohto mäsa z tretích krajín, a ďalej okrem iného, zodpovedá požiadavkám článku 3 (A) (1) druhý pododsek tejto smernice, pokiaľ je toto mäso určené pre členský štát alebo oblasť členského štátu, uznanú za oblasť bez pseudomoru hydiny;

b) — že vyššie uvedené mäso,

— že vyššie uvedené balenia mäsa,

sú označené značkou potvrdzujúcou, že:

— mäso pochádza zo zvierat zabitých na schválených porážkach,

— mäso bolo porciované v schválenom závode na porciovanie;

c) že toto mäso na základe veterinárnej prehliadky, vykonanej v súlade so smernicou Rady 71/118/EHS z 15. februára 1971, ktorá sa týka hygienických otázok obehu čerstvého hydinového mäsa, alebo so smernicou Rady 91/495/EHS z 27. novembra 1990, ktorou sa stanovujú zdravotné a hygienické zásady produkcie a uvádzania na trh mäsa králikov a úžitkovej diviny, bolo uznané ako vhodné pre ľudský konzum;

d) že dopravné prostriedky a nádoby a podmienky nakladania tejto zásielky zodpovedajú hygienickým požiadavkám smernice 71/118/EHS.

V (miesto) ..... (dátum).....

.....

(podpis úradného veterinára)

▼B

PRÍLOHA VII

VZOR

OSVEDČENIE O ZDRAVOTNEJ BEZCHYBNOSTI

pre čerstvé hydinové mäso (1)

Číslo (2): .....

Miesto naloženia: .....

Ministerstvo: .....

Odbor: .....

Referencia (2): .....

I. **Identifikácia mäsa**

Mäso z: .....
(živočíšny druh)

Stav: .....
(celé kusy, časti a pod.)

Spôsob balenia: .....

Počet kusov alebo balení: .....

Mesiac a rok zamrazenia: .....

Hmotnosť netto: .....

II. **Pôvod mäsa**

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) porážky: .....

.....

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) schváleného závodu na porciovanie: .....

.....

Adresa(-y) a veterinárne schvaľovacie číslo(-a) schválenej mraziarne: .....

.....

III. **Miesto určenia mäsa**

Mäso je odosielané z: .....
(miesto naloženia – odoslania)

do: .....
(krajina a miesto určenia)

nasledujúcim dopravným prostriedkom (3): .....

Meno a adresa odosielateľa: .....

.....

Meno a adresa príjemcu: .....

.....

(1) Čerstvé hydinové mäso v súlade so smernicou uvedenou v bode IV tohto osvedčenia, sú všetky časti vhodné pre ľudskú výživu domácich zvierat týchto druhov: kura, morka, perlička, kačica, hus, prepelica, holub, bažant a jarabica. Toto mäso nebolo ošetrené, pričom mäso ošetrené chladom sa považuje za čerstvé.

(2) Nepovinný údaj.

(3) U vagónov a kamiónov sa uvedie poznávacia značka, u lietadiel číslo letu a u lodí meno príp číslo kontajneru.