

31994L0065

L 368/10

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

31.12.1994.

PADOMES DIREKTĪVA 94/65/EK**(1994. gada 14. decembris),****ar ko nosaka prasības maltas gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai un laišanai tirgū**

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

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

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu ⁽¹⁾,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumu ⁽²⁾,

ņemot vērā Ekonomikas un sociālās komitejas atzinumu ⁽³⁾,

tā kā maltā gaļa un gaļas izstrādājumi ir iekļauti Līguma II pielikuma produktu sarakstā; tā kā maltās gaļas un gaļas izstrādājumu ražošana un tirdzniecība veido nozīmīgu ienākumu avotu daļai lauksaimniecībā nodarbināto iedzīvotāju;

tā kā, lai nodrošinātu saprātīgu šādas gaļas ražošanas rūpniecības attīstību un palielinātu produktivitāti, Kopienas līmenī ir jānosaka veselības aizsardzības noteikumi šādas gaļas ražošanai un laišanai tirgū;

tā kā šādu noteikumu pieņemšana uzlabo sabiedrības veselības aizsardzību un tātad veicina iekšējā tirgus izveidi;

tā kā šā mērķa sasniegšanai ir jāatceļ 1988. gada 14. decembra Padomes direktīva 88/657/EEK, kas nosaka maltās gaļas, par 100 g vieglāku gaļas gabalu un gaļas izstrādājumu ražošanas un tirdzniecības prasības, kā arī Direktīva 64/433/EEK, 71/118/EEK un 72/462/EEK ⁽⁴⁾, ar kurām tajā izdarīti grozījumi, un jāaizstāj tā ar šo direktīvu;

tā kā uz gaļu, kura ir apstrādāta — izņemot ar aukstumu — attiecas Direktīvas 64/433/EEK ⁽⁵⁾ un 71/118/EEK ⁽⁶⁾ prasības; tā kā

izstrādājumus, kuru apstrāde ir pārveidojusi svaigas gaļas raksturīgās īpašības, nosaka Direktīva 77/99/EEK ⁽⁷⁾; tā kā uz citu produktu ražošanu, vai tā būtu maltā gaļa vai gaļas izstrādājumi, tāpēc būtu jāattiecinā šīs direktīvas prasības;

tā kā, ievērojot dažu dalībvalstu patēriņa ieradumus un iespējamo apdraudējumu, ko rada šie produkti, ja tos ēd nepietiekami termiski apstrādātus, jāuztur spēkā ļoti stingras prasības maltajai gaļai un gaļas izstrādājumiem, ar kuriem drīkst tirgoties;

tā kā būtisks kritērijs, kas Kopienai jāpieņem attiecībā uz iekšējā tirgus darbību, ir augstas prasības patērētāju aizsardzībai;

tā kā ir jāpiemēro Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīva 79/112/EEK par dalībvalstu likumdošanas tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu etiķetēm, noformējumu un reklāmu ⁽⁸⁾ un Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīva 89/396/EEK par norādēm vai atzīmēm, kas precizē attiecīgā pārtikas produkta partiju ⁽⁹⁾;

tā kā būtu jāievieš apstiprinājumu sistēma uzņēmumiem, kas atbilst šajā direktīvā noteiktajām veselības aizsardzības prasībām, kā arī Kopienas pārbaudes procedūra, ar kuru nodrošina šāda apstiprinājuma nosacījumu ievērošanu;

tā kā šādai sistēmai būtu jāpamatojas uz uzņēmumu pašpārbaudes principu;

tā kā gaļas izstrādājumu veselīguma marķējums ir labākais veids galamērķa vietas kompetentās iestādes pārliecināšanai, ka nosūtītās preces atbilst šīs direktīvas noteikumiem; tā kā veselības sertifikāts būtu jā saglabā noteiktu produktu galamērķa pārbaudei;

tā kā te būtu jāpiemēro noteikumi, principi un drošības pasākumi, kas ietverti Padomes 1990. gada 10. decembra direktīvā

⁽¹⁾ OV C 84, 2.4.1990., 120. lpp. un OV C 288, 6.11.1991., 3. lpp.

⁽²⁾ OV C 183, 15.7.1991., 59. lpp.

⁽³⁾ OV C 225, 10.9.1990., 1. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 382, 31.12.1988., 3. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 121, 29.7.1964., 2012./64. lpp.

⁽⁶⁾ OV L 55, 8.3.1971., 23. lpp.

⁽⁷⁾ OV L 26, 31.1.1977., 85. lpp.

⁽⁸⁾ OV L 33, 8.2.1979., 1. lpp.

⁽⁹⁾ OV L 186, 30.6.1989., 21. lpp.

90/675/EEK, ar ko nosaka no trešām valstīm Kopienā ievesto produktu veterināro pārbaudžu organizēšanas principus ⁽¹⁾;

tā kā arī attiecībā uz Kopienas iekšējo tirdzniecību būtu jāpiemēro arī Direktīvā 89/662/EEK ⁽²⁾ ietvertie noteikumi;

tā kā būtu jāformulē noteikumi, kas ir piemērojami importam no trešām valstīm;

tā kā Komisijai būtu jāuztic uzdevums paredzēt konkrētus pasākumus šīs direktīvas ieviešanai; tā kā šā iemesla dēļ būtu jāizstrādā procedūra ciešas un efektīvas sadarbības veidošanai starp Komisiju un dalībvalstīm Pastāvīgajā veterinārijas komitejā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

I NODAĻA

1. pants

1. Šajā direktīvā izklāstīti noteikumi gaļas izstrādājumu un maltās gaļas ražošanai, laišanai tirgū Savienībā un to importam.

2. Šo direktīvu nepiemēro gaļas izstrādājumiem un maltajai gaļai, kas ir gatavota mazumtirdzniecības veikalos vai telpās, kuras atrodas blakus tirdzniecības vietām, lai to tur pārdotu tieši gala patērētājam, uz šādiem darījumiem attiecas valstu noteikumos paredzētās higiēnas pārbaudes, kas regulē mazumtirdzniecības uzraudzību.

3. Šo direktīvu nepiemēro rūpnieciskai izmantošanai paredzētai mehāniski atkaulotai gaļai, ko termiski apstrādā saskaņā ar Direktīvu 77/99/EEK apstiprinātos uzņēmumos.

4. Šī direktīva neiespaido valstu noteikumus tādas maltās gaļas ražošanai un laišanai tirgū, kas paredzēta kā izejviela 21. panta a) punktā minēto produktu izgatavošanai.

2. pants

Šajā direktīvā:

1) Direktīvas 64/433/EEK, 71/118/EEK un 72/462/EEK ⁽³⁾ 2. pantā esošās definīcijas piemēro pēc vajadzības;

2) piemēro šādas definīcijas:

- a) maltā gaļa: gaļa, kas ir samalta gabaliņos vai izlaista caur gliemežvārpstas gaļas maļamo mašīnu;
- b) gaļas izstrādājumi: gaļa Direktīvas 64/433/EEK, 71/118/EEK un 92/45/EEK ⁽⁴⁾ 2. panta nozīmē un gaļa, kura atbilst Direktīvas 91/495/EEK ⁽⁵⁾ 3., 6. un 8. panta prasībām, kurai ir pievienoti pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas vai kura nav tā apstrādāta, lai pārveidotos gaļas iekšējā šūnu struktūra un tādējādi būtu zudušas svaigas gaļas raksturīgās īpašības;
- c) garšvielas: lietošanai pārtikā paredzētā sāls, sinepes, garšvielas un aromātiskie garšvielu ekstrakti, aromātiskie garšaugi un to aromātiskie ekstrakti;
- d) ražotne: jebkura ražotne, kurā ražo malto gaļu vai gaļas izstrādājumus un:
 - kura atrodas izcirtuvē un atbilst šīs direktīvas I pielikuma I nodaļas prasībām,
 - kura attiecībā uz gaļas izstrādājumu ražošanu atrodas šīs direktīvas I pielikuma III nodaļas prasībām atbilstīgā uzņēmumā,
 - kura, neatrodoties tādu uzņēmumu telpās vai to piebūvēs, kas apstiprināti saskaņā ar Direktīvu 64/433/EEK, 71/118/EEK vai 77/99/EEK, atbilst šīs direktīvas I pielikuma I nodaļas 2. punktam vai III nodaļas 2. punktam;
- e) tirdzniecība: dalībvalstu savstarpējā tirdzniecība Līguma 9. panta 2. punkta nozīmē;
- f) kompetenta iestāde: dalībvalsts centrālā iestāde, kas ir kompetenta veikt veterinārās pārbaudes, vai jebkura iestāde, kurai tā ir piešķirusi šādas pilnvaras.

II NODAĻA

Maltās gaļas laišana tirgū

3. pants

1. Katra dalībvalsts nodrošina, ka tirdzniecība notiek tikai ar svaigu, no liellopiem, cūkām, aitām vai kazām iegūtu un maltas gaļas veidā piedāvātu gaļu, kas atbilst šādām prasībām:

⁽¹⁾ OV L 373, 31.12.1990., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 395, 30.12.1989., 13. lpp.

⁽³⁾ OV L 302, 31.12.1972., 28. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 268, 14.9.1992., 35. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 268, 24.9.1991., 41. lpp.

a) tai jābūt gatavotai no šķērsvītrotā muskuļa ^(a), izņemot sirds muskuli, kas atbilst:

i) Direktīvas 64/433/EEK 3. panta; vai

ii) Direktīvas 74/462/EEK

prasībām un kas ir pārbaudīta saskaņā ar Direktīvu 90/675/EEK.

Svaigai cūkgaļai turklāt ir jābūt pārbaudītai, vai tajā nav trihīnu atbilstīgi Direktīvas 77/96/EEK ⁽¹⁾ 2. pantam, vai tai jābūt apstrādātai ar aukstumu, kā minēts šīs direktīvas IV pielikumā;

b) saskaņā ar I pielikuma II nodaļu tai jābūt sagatavotai ražotnē, kas:

i) atbilst I pielikuma I nodaļas 1., 2. un 3. punkta prasībām; un

ii) tā ir apstiprināta un ir iekļauta saskaņā ar 8. panta 1. punktu sastādītā sarakstā(-os);

c) tai ir jābūt pārbaudītai saskaņā ar I pielikuma V nodaļu un 8. pantu;

d) tai ir jābūt marķētai un apgādātai ar etiķeti saskaņā ar I pielikuma VI nodaļu;

e) tai ir jābūt iesaiņotai, iepakotai un uzglabātai saskaņā ar attiecīgiem I pielikuma VII un VIII nodaļas noteikumiem;

f) tā ir jātransportē saskaņā ar I pielikuma IX nodaļu;

g) transportējot tai ir jāpievieno:

i) komercdokuments:

— ko ir sastādījis nosūtītājs uzņēmums,

— kurā ir apstiprinātās ražotnes veterinārā apstiprinājuma numurs un — saldētai maltajai gaļai — skaidri salasāms sasaldēšanas gads un mēnesis,

— Somijai un Zviedrijai paredzētajai maltajai gaļai ir jābūt vienam no Direktīvas 64/433/EEK IV pielikuma IV daļas trešajā ievilkumā esošajiem norādījumiem,

— tam ir jāglabājas pie saņēmēja, lai to varētu uzrādīt pēc kompetentās iestādes pieprasījuma. Datoru dati ir jāizdrukā pēc minētās iestādes pieprasījuma.

Tomēr pēc galamērķa dalībvalsts kompetentās iestādes pieprasījuma ir jāiesniedz dzīvnieku veselības sertifikāts, ja

gaļu pēc samalšanas ir paredzēts eksportēt uz trešo valsti. Šādas sertifikācijas izdevumus sedz īpašnieki:

ii) dzīvnieku veselības sertifikāts saskaņā ar III pielikumu, ja maltā gaļa ir no ierobežota reģiona vai apgabala ražotnes vai, ja to, transportējot aizplombētā kravas automašīnā caur trešo valsti, ir paredzēts nosūtīt uz citu dalībvalsti.

2. Papildus 1. punktā uzskaitītajām prasībām maltajai gaļai ir jāatbilst šādām prasībām:

a) svaigajai gaļai, no kuras tā ir iegūta:

i) ja tā ir bijusi saldēta vai sasaldēta, ir jābūt iegūtai no svaigas atkaulotas gaļas, kura pēc saldēšanas vai dziļās sasaldēšanas ir uzglabāta saskaņā ar Direktīvas 64/433/EEK 10. pantu apstiprinātā saldētavā ne ilgāk par 18 mēnešiem — attiecībā uz liellopu un teļa gaļu, 12 mēnešiem — attiecībā uz aitas gaļu, sešiem mēnešiem — attiecībā uz cūkgaļu. Tomēr kompetenta iestāde var atļaut atkaulot cūkgaļu un aitas gaļu tieši pirms malšanas, ja, veicot šo darbību, ir pietiekama higiēna un kvalitāte;

ii) ja tā ir bijusi dzesināta, tā ir jāizlieto:

— ne vairāk kā sešās dienās pēc dzīvnieku nokaušanas, vai

— ne vairāk kā 15 dienās pēc dzīvnieku nokaušanas attiecībā uz atkaulotu, vakuumā iepakotu liellopu un teļa gaļu;

b) maltā gaļa ir jāapstrādā ar aukstumu ne vēlāk kā vienu stundu pēc sadalīšanas porcijās un iesaiņošanas, izņemot gadījumus, ja ražošanas laikā izmanto metodes, kas prasa gaļas iekšējās temperatūras pazemināšanu;

c) maltā gaļa ir jāiesaiņo un jāpiedāvā kādā no šādiem veidiem:

i) dzesināta un šajā gadījumā iegūta no gaļas, kā tas aprakstīts a) apakšpunkta ii) daļā, un tās iekšējā temperatūra iespējami īsā laikā ir atdzesēta zem + 2 °C.

Lai paātrinātu dzesēšanas procesu, tomēr ir atļauta ierobežota daudzuma tādas saldētas gaļas pievienošana, kas atbilst a) apakšpunkta i) daļā minētajiem nosacījumiem, ar noteikumu, ka par šo pievienojumu ir norādīts etiķetē. Šādos gadījumos iepriekš minētais laiks nepārsniedz vienu stundu;

^(a) Ieskaitot blakus esošos taukaudus.

⁽¹⁾ OV L 26, 31.1.1977., 67. lpp.

- ii) sasaldēta un šajā gadījumā iegūta no gaļas, kā tas aprakstīts a) apakšpunktā, un tās iekšējā temperatūra iespējami īsā laikā ir atdzesēta zemāk par -18°C saskaņā ar Direktīvas 89/108/EEK ^(a) 1. panta 2. punktu;

III NODAĻA

Gaļas izstrādājumu laišana tirgū

- d) maltā gaļa nedrīkst būt pakļauta jonizējošam starojumam vai apstrādei ar ultravioletajiem stariem;

5. pants

- e) II pielikuma 1. iedaļas apzīmējumus, kas var būt kopā ar to dzīvnieku sugu nosaukumiem, no kuriem ir iegūta gaļa, uz iesaiņojumiem var lietot tikai tad, ja ir ievērotas II pielikuma 1. iedaļas prasības šādiem apzīmējumiem.

- 3. Uz malto gaļu, kam pievienots ne vairāk par 1 % sāls, attiecas 1. un 2. punkta prasības.

4. pants

1. Lai ņemtu vērā patēriņa īpatnības, nodrošinot šīs direktīvas veterināro prasību ievērošanu, dalībvalstis var atļaut tikai tādas maltās gaļas ražošanu un laišanu tirgū pārdošanai savā teritorijā, kas ir iegūta:

- a) no 2. panta b) apakšpunktā minētās gaļas;
- b) I pielikumā minētajās ražotnēs, kas ir apstiprinātas vai reģistrētas un kurām ir I pielikumā minētās telpas;
- c) atkāpjoties no:
 - i) I pielikuma VI nodaļas 4. punkta;
 - ii) 3. panta 1. punkta f) un g) apakšpunkta un 3. panta 2. punkta, izņemot II pielikuma 1. punkta pirmo, otro un trešo ievilkumu.

2. Maltajai gaļai, kas ir iegūta saskaņā ar šo pantu, nav jābūt I pielikuma VI nodaļā paredzētajam veselīguma marķējumam.

3. Dalībvalsts, kas vēlas izmantot 1. punkta noteikumus, paziņo Komisijai par atkāpēm, kādas tā ir paredzējusi piešķirt.

Ja Komisija, apspriedusies ar attiecīgo dalībvalsti, uzskatītu, ka atkāpes mazina direktīvā paredzēto sanitārā standarta garantiju, saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru jāveic attiecīgi pasākumi.

Pretējā gadījumā Komisija paziņo pārējām dalībvalstīm par pasākumiem, kas tai darīti zināmi.

1. Gaļas izstrādājumus 2. panta 2. punkta b) apakšpunkta nozīmē var tirgot tikai tad, ja:

- a) tie ir gatavoti no svaigas gaļas, kas nav nepārnadžu gaļa un kas:
- i) atbilst 2. panta 2. punkta b) apakšpunktā minēto direktīvu 3. pantam;

- ii) attiecībā uz importēto gaļu — atbilst Direktīvai 72/462/EEK vai Direktīvas 71/118/EEK un 92/45/EEK III nodaļai un Direktīvas 91/495/EEK 3., 6. un 8. pantā izklāstītajām prasībām vai Direktīvas 92/118/EEK ⁽¹⁾ I pielikuma 11. nodaļai un ir pārbaudīta saskaņā ar Direktīvu 90/675/EEK. Svaigai cūkgaļai jābūt veiktai trihīnu pārbaudei saskaņā ar Direktīvas 77/96/EEK 2. pantu, vai tai ir jābūt apstrādātai ar aukstumu saskaņā ar minētās direktīvas IV pielikumu;

- b) tie ir gatavoti kādā no 2. panta 2. punkta d) apakšpunktā minētajiem uzņēmumiem, kas:

- i) atbilst I pielikuma III nodaļas prasībām; un

- ii) ir apstiprināti un ir iekļauti saskaņā ar 8. panta 1. punktu izstrādātajā sarakstā (sarakstos);

- c) tie ir gatavoti no gaļas, kas, ja tā ir bijusi dziļi saldēta, ir jāizlieto ne ilgāk kā 18 mēnešos pēc nokaušanas — attiecībā uz liellopu un teļa gaļu, 12 mēnešos — attiecībā uz aitas gaļu un kazas gaļu, mājputnu gaļu, truša gaļu un saimniecībā audzētu medījumu gaļu, sešos mēnešos — attiecībā uz citu dzīvnieku sugu gaļu.

Kompetenta iestāde tomēr var atļaut atkaulot cūkgaļu un aitas gaļu tieši pirms sagatavošanas, ja, veicot šo darbību, ir pietiekama higiēna un kvalitāte;

- d) tie ir iesaiņoti un, ja tie ir laižami tirgū:

- i) dzesināti, tie ir iespējami ātri jāatdzesē, līdz iekšējā temperatūra ir zemāka par $+2^{\circ}\text{C}$ izstrādājumiem, kas iegūti no maltās gaļas, līdz $+7^{\circ}\text{C}$ izstrādājumiem, kas iegūti no svaigas gaļas, līdz $+4^{\circ}\text{C}$ mājputnu gaļas izstrādājumiem un $+3^{\circ}\text{C}$ subproduktus saturošiem izstrādājumiem;

^(a) OV L 40, 11.2.1989., 34. lpp.

⁽¹⁾ OV L 62, 15.3.1993., 46. lpp.

- ii) sasaldēti, saskaņā ar Direktīvas 89/108/EEK 1. panta 2. punktu tie iespējami ātri ir jāsasaldē, līdz to iekšējā temperatūra ir zemāka par — 18 °C.

2. Papildus 1. punktā izklāstītajām prasībām gaļas izstrādājumiem ir jāatbilst šādām prasībām:

- a) tiem jābūt sagatavotiem saskaņā ar I pielikuma IV nodaļu;
- b) tiem jābūt pārbaudītiem saskaņā ar 8. pantu un I pielikuma V nodaļu;
- c) tiem jābūt marķētiem un apgādātiem ar etiķeti saskaņā ar I pielikuma VI nodaļu;
- d) tie jāiesaiņo saskaņā ar I pielikuma VII nodaļu un jāuzglabā saskaņā ar I pielikuma VIII nodaļu;
- e) tie jātransportē saskaņā ar I pielikuma IX nodaļu;
- f) transportējot tiem saskaņā ar V pielikumu ir jāpievieno dzīvnieku veselības sertifikāts, ko preču saņēmējam ir jāglabā vismaz vienu gadu, lai pēc pieprasījuma uzrādītu to kompetentai iestādei.

3. Ar gaļas izstrādājumiem, kas iegūti no kautu dzīvnieku maltās gaļas, izņemot neapstrādātas desas un desu gaļu, drīkst tirgoties tikai tad, ja tie atbilst 3. panta prasībām.

4. Kamēr ievieš iespējamās Kopienas noteikumus par jonizāciju, gaļas izstrādājumus nedrīkst pakļaut jonizējošam starojumam. Šis noteikums neiespaido valstu noteikumus, kas piemērojami medicīniskai jonizācijai.

5. Lai varētu apstiprināt gaļas izstrādājumu ražotnes, kam nav rūpnieciskas struktūras vai ražošanas jaudu, dalībvalstis var atļaut atkāpes no šīs direktīvas I pielikuma I nodaļas un no Direktīvas 77/99/EEK B pielikuma I nodaļas, un no Direktīvas 64/433/EEK I nodaļas 2. punkta a) apakšpunkta (attiecībā uz krāniem), un no Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma 11. punkta (attiecībā uz aizslēdzamiem skapīšiem).

Turklāt var atļaut atkāpes no Direktīvas 77/99/EEK B pielikuma I nodaļas 7. punkta attiecībā uz telpām, kurās glabā izejvielas un gatavos izstrādājumus. Tomēr šajā gadījumā uzņēmumā vismaz ir jābūt:

- i) telpai vai drošai vietai izejvielu glabāšanai, ja notiek šāda glabāšana;
- ii) saldētavas telpai vai drošai vietai gatavās produkcijas glabāšanai, ja notiek šāda glabāšana.

6. pants

1. Lai ņemtu vērā patēriņa īpatnības, nodrošinot šīs direktīvas veselības prasību ievērošanu, dalībvalstis var atļaut tikai tādu gaļas izstrādājumu ražošanu un laišanu tirgū pārdošanai savā teritorijā, kas ir iegūti:

- a) no 2. panta 2. punkta b) apakšpunktā minētās gaļas;
- b) ražotnēs, kas ir apstiprinātas vai reģistrētas un kurām ir I pielikuma III nodaļā minētās telpas;
- c) atkāpjoties no:
 - I pielikuma IV nodaļas b) un d) punkta,
 - 5. panta 1. punkta c) un d) apakšpunkta,
 - I pielikuma VI nodaļas 4. punkta,
 - 5. panta 2. punkta e) un f) apakšpunkta un 5. panta 3. punkta.

2. Maltajai gaļai, kas ir iegūta saskaņā ar šo pantu, nav jābūt I pielikuma VI nodaļā paredzētajam veselīguma marķējumam.

3. Dalībvalsts, kas vēlas izmantot 1. punkta noteikumus, paziņo Komisijai par atkāpēm, kādas tā ir paredzējusi piešķirt.

Ja Komisija, apspriedusies ar attiecīgo dalībvalsti, uzskatītu, ka atkāpes mazina direktīvā paredzēto sanitārā standarta garantiju, saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru jāveic attiecīgi pasākumi.

Pretējā gadījumā Komisija paziņo pārējām dalībvalstīm par pasākumiem, kas tai darīti zināmi.

IV NODAĻA

Kopējie noteikumi

7. pants

1. Dalībvalstis nodrošina to, ka ražotnes darbinieks vai vadītājs veic visus vajadzīgos pasākumus, lai visos ražošanas posmos ievēro šīs direktīvas prasības.

Šā iemesla dēļ minētajām personām ir jāievēro Direktīvas 93/43/EEK ⁽¹⁾ 3. un 6. panta prasības un papildus pastāvīgi jāveic pašpārbaudes saskaņā ar šādiem principiem:

⁽¹⁾ OV L 175, 19.7.1993., 2. lpp.

- pārbaudīt uzņēmumā ienākošās izejvielas, lai nodrošinātu atbilstību II un IV pielikuma kritērijiem attiecībā uz gatavo izstrādājumu,
- pārbaudīt tīrīšanas un dezinfekcijas metodes,
- ņemt paraugus analīzēm kompetentas iestādes atzītā laboratorijā,
- glabāt rakstveida vai ierakstītu informāciju, kas vajadzīga saskaņā ar iepriekšējo ievilkumu, lai iesniegtu to kompetentajai iestādei. Dažādu kontroles un testu rezultātus īpaši glabā vismaz divus gadus, izņemot rezultātus attiecībā uz dzesinātiem izstrādājumiem, kuriem šo laiku var samazināt līdz sešiem mēnešiem pēc izstrādājuma glabāšanas termiņa beigām,
- paredzēt garantijas kompetentai iestādei attiecībā uz veselīguma marķējumu, jo īpaši attiecībā uz etiķetēm ar veselīguma marķējumu,
- ja laboratorijas pārbaude vai cita to rīcībā esošā informācija atklāj, ka pastāv draudi veselībai, paziņot par to kompetentajai iestādei,
- ja pastāv tūlītēji draudi cilvēka veselībai, izņemt no tirgus ar līdzīgu tehnoloģiju iegūtus izstrādājumus, kuri arī varētu apdraudēt veselību. Šis izņemtais daudzums jāuzrauga un jāpārbauda kompetentai iestādei, kamēr tie nav iznīcināti, izlietoti citam nolūkam nekā cilvēku patēriņam vai, saņemot kompetentas iestādes atļauju, piemērotā veidā pārstrādāti, lai garantētu to drošību.

2. Pārbaudes vajadzībām uzņēmuma darbiniekam vai vadītājam ir jānodrošina, ka uz izstrādājumu iesaiņojuma ir skaidrs un salasāms norādījums par to, kādā temperatūrā izstrādājumi jātransportē un jāglabā, kā arī uzglabāšanas laiks dziļi saldētiem izstrādājumiem vai minimālais saglabāšanās laiks dzesinātiem izstrādājumiem.

Uzņēmuma darbiniekam vai vadītājam ir jāsakārto vai jāizveido personāla mācību programma, kas strādniekiem dod iespēju ievērot ražošanas higiēnas prasības, kuras ir pielāgotas ražošanas struktūrai, ja vien šim personālam jau nav attiecīgas ar diplomu apstiprinātas kvalifikācijas.

Par uzņēmumu atbildīgā kompetentā iestāde ir jāiesaista programmas plānošanā un ieviešanā.

3. Maltajai gaļai, kas minēta 3. pantā, un maltās gaļas izstrādājumiem, kas minēti 5. pantā, katru dienu ir jāveic mikrobioloģiskās pārbaudes un vismaz reizi nedēļā tās jāveic pārējai maltajai gaļai un gaļas izstrādājumiem. Šīs pārbaudes ir jāveic vai nu ražotnē, ja to ir atzinusi kompetenta iestāde, vai apstiprinātā laboratorijā.

Analīzei ņemtajā paraugā ir jābūt piecām vienībām, un tam ir jābūt raksturīgam ikdienas produkcijai. Paraugi no gaļas izstrādājumiem ir jāņem no muskuļa iekšienes pēc ādas apstrādes ar kodīgu vielu.

Mikrobioloģiskās pārbaudes ir jāveic saskaņā ar pārbaudītām, zinātniski atzītām metodēm un jo īpaši ar Kopienas direktīvās vai citos starptautiskos standartos noteiktām metodēm.

Mikrobioloģisko pārbažu rezultāti attiecībā uz malto gaļu un kauto dzīvnieku maltās gaļas izstrādājumiem, izņemot neapstrādātas desas un desu gaļu, jānovērtē, lietojot II pielikumā izklāstītos izvērtēšanas kritērijus, un rezultāti attiecībā uz pārējiem gaļas izstrādājumiem jānovērtē atbilstīgi IV pielikuma kritērijiem.

Ja tirdzniecībā rodas konflikti, dalībvalstis par atsaucies metodēm atzīst EN metodes.

4. Prasības pašpārbaudei jāizstrādā sadarbībā ar kompetento iestādi, kam regulāri ir jāuzrauga šo prasību izpilde.

5. Saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru ir sīki jāizstrādā šā panta ieviešanas kārtība, jo īpaši gadījumiem, kad piemēro 1. punktu.

8. pants

1. Katra dalībvalsts sastāda maltās gaļas vai gaļas produktu ražotņu sarakstu, nošķirot ražotnes, kas ir apstiprinātas saskaņā ar 3. un 5. pantu, un tās, kas ir reģistrētas saskaņā ar 4. un 6. pantu. Tā nosūta saskaņā ar 3. un 5. pantu apstiprināto ražotņu sarakstu pārējām dalībvalstīm un Komisijai.

Tā piešķir katrai ražotnei atbilstīgi Direktīvai 64/433/EEK, 71/118/EEK, 77/99/EEK, 91/495/EEK vai 92/45/EEK apstiprināto uzņēmuma apstiprinājuma numuru, norādot, ka tas ir apstiprināts maltas gaļas vai gaļas produktu ražošanai, un katrai patstāvīgai ražotnei — atsevišķu apstiprinājuma numuru.

Vienotu apstiprinājuma numuru var piešķirt:

- i) uzņēmumam, kas gatavo izstrādājumus no izejvielām vai ar izejvielām, uz kurām attiecas vairāk nekā viena no direktīvām, kuras minētas nākamajā apakšpunktā;
- ii) uzņēmumam, kas atrodas tajā pašā vietā, kur uzņēmums, kas apstiprināts saskaņā ar kādas no iepriekšminētajām direktīvām 2. pantu.

Šādā veidā apstiprinātas ražotnes ir jāieraksta Direktīvas 64/433/EEK 10. pantā, Direktīvas 71/118/EEK 6. pantā, Direktīvas 77/99/EEK 8. pantā vai Direktīvas 92/45/EEK 7. pantā vai nu maltās gaļas ražošanai vai gaļas produktu ražošanai minēto uzņēmumu saraksta atsevišķā stabiņā vai — attiecībā uz neatkarīgu ražošanas vienību — atsevišķā sarakstā, kas ir sastādīts saskaņā ar tiem pašiem kritērijiem.

Kompetentā iestāde neapstiprina uzņēmumu, ja tas neatbilst šīs direktīvas prasībām attiecībā uz tā darbības veidiem. Taču, ja uzņēmums, kas grib iegūt apstiprinājumu, ievērojot šo direktīvu, veido būtisku atbilstīgi Direktīvai 64/433/EEK, 71/118/EEK, 79/99/EEK vai 92/45/EEK apstiprināta uzņēmuma sastāvdaļu, abiem uzņēmumiem var būt kopējas telpas, iekārtas un personālam paredzētās telpas un vispār visas telpas, kurās nav iespējama izejvielu vai neiesaiņotu produktu inficēšanās.

2. Ražošanas uzņēmumi ir jāpaliek kompetentās iestādes uzraudzībā, kura tos pārbauda un uzrauga, ievērojot šādu biežumu:

- attiecībā uz ražotnēm, kas ir pievienotas izcirstuvēm — tikpat bieži, cik minētās izcirstuves,
- attiecībā uz ražotnēm, kur ražo 3. pantā minētos izstrādājumus — vismaz reizi dienā, ražojot malto gaļu,
- attiecībā uz pārējām ražotnēm — vajadzība kompetentajai iestādei pastāvīgi vai periodiski atrasties noteiktā uzņēmumā ir atkarīga no uzņēmuma lieluma, ražotās produkcijas veida, iespējamās apdraudētības novērtējuma un piedāvātajām garantijām saskaņā ar 7. panta 1. punkta otro daļu.

Kompetentajai iestādei jebkurā laikā ir jābūt brīvai pieejai visām uzņēmuma daļām, lai nodrošinātu atbilstību šai direktīvai un, ja gaļas izcelsme ir apšaubāma, grāmatvedības dokumentiem, kas dod iespēju noteikt lopkautuvi vai izejvielas izcelsmes uzņēmumu, un — attiecībā uz II un IV pielikumā ietvertu kritēriju ievērošanu — 7. pantā paredzētās pašpārbaudes rezultātiem,

ieskaitot izejvielu pārbaudes rezultātus. Elektroniskie dati ir jāizdrukā pēc kompetentas iestādes pieprasījuma.

Kompetentai iestādei regulāri jāanalizē 7. pantā paredzēto pārbaudžu rezultāti. Pamatojoties uz šādu analīzi, tā var noteikt papildu pārbaudes visos ražošanas posmos vai attiecībā uz izstrādājumiem.

Šo pārbaudžu veidu, to biežumu, paraugu ņemšanas un mikrobioloģisko pārbaudžu metodes nosaka saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru.

Šo analīžu rezultātus izklāsta pārskatā, kurā ietvertos secinājumus un ieteikumus dara zināmus uzņēmuma darbiniekam vai vadītājam, kura pienākums ir izlabot pamanītos trūkumus, lai uzlabotu higiēnu.

Kompetentajai iestādei, veicot minētās pārbaudes, var palīdzēt cilvēki, kam ir Direktīvas 64/433/EEK III pielikumā vai Direktīvas 71/118/EEK III pielikumā precizētā kvalifikācija.

3. Ja kompetentā iestāde, veicot pārbaudes saskaņā ar I pielikuma V nodaļu, konstatē atkārtotu uzņēmuma pašpārbaudes neatbilstību II un IV pielikumā noteiktajiem kritērijiem, tā pastiprina attiecīgā uzņēmuma ražošanas uzraudzības pasākumus un var apturēt etiķetes un citus uzrakstus ar veselīguma marķējumu, kas minēts I pielikuma VI nodaļā.

Ja pēc 15 dienām ražotņu produkcija vēl joprojām neatbilst iepriekš minētajiem standartiem, kompetentā iestāde veic visus vajadzīgos pasākumus, lai novērstu pamanītos trūkumus un vajadzības gadījumā pieprasa, lai attiecīgā uzņēmuma produkti tiktu termiski apstrādāti. Ja šie pasākumi nav pietiekami, uzņēmumam aptur apstiprinājumu.

4. Ja kompetentā iestāde konstatē acīm redzamu neatbilstību šajā direktīvā noteiktajām higiēnas normām vai šķēršļus piemērotai sanitārai pārbaudei:

- i) tai ir tiesības pieņemt lēmumu attiecībā uz iekārtām un telpām un veikt jebkuru vajadzīgo pasākumu līdz pat ražošanas apjoma samazināšanai vai ražošanas procesa pagaidu apturēšanai;
- ii) ja šie pasākumi vai 7. panta 1. punkta pēdējā ievilkumā paredzētie pasākumi izrādās nepietiekami stāvokļa labošanai, tā vajadzības gadījumā uz laiku atņem apstiprinājumu attiecīgajam produkcijas veidam.

Ja uzņēmuma darbinieks vai vadītājs kompetentās iestādes noteiktajā laikā nenovērs pamanītos trūkumus, tā anulē apstiprinājumu.

Attiecīgajai kompetentajai iestādei jo īpaši ir jāievēro jebkuras atbilstīgi 9. pantam veiktās pārbaudes rezultāti.

Pārējās dalībvalstis un Komisiju informē par apstiprinājuma pārtraukšanu vai atsaukšanu.

5. Ja trūkumi atkārtojas, pastiprina pārbaudes un vajadzības gadījumā noņem etiķetes, zīmogus vai citus uzrakstus ar veselīguma marķējumu.

6. Šā panta ieviešanas kārtību, jo īpaši precizējumus par palīgu piesaistišanu, izstrādā saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru.

9. pants

Komisijas eksperti, ciktāl tas ir vajadzīgs vienādam šīs direktīvas piemērošanai, sadarbībā ar kompetentām iestādēm var veikt pārbaudes uz vietas. Šā iemesla dēļ tie, pārbaudot pietiekami lielu procentu ražošanas uzņēmumu, var pārliecināties, vai kompetentas iestādes vienādā veidā nodrošina šo ražošanas uzņēmumu atbilstību šīs direktīvas noteikumiem un jo īpaši tās 7. pantam (pašpārbaude).

Šīs pārbaudes var veikt, ja pārējās pārbaudes veic Komisijas eksperti, ievērojot Kopienas likumus.

Komisija veikto pārbažu rezultātus dara zināmus dalībvalstīm.

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

Šā panta piemērošanas vispārīgos noteikumus, jo īpaši tos, kas nosaka procedūru sadarbībai ar attiecīgās valsts iestādēm, pieņem saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru.

10. pants

Padomes 1989. gada 11. decembra direktīvas 89/662/EEK noteikumus par Kopienas iekšējās tirdzniecības veterināro kontroli iekšējā tirgus izveidei konkrēti piemēro organizatoriskajiem pasākumiem un rīcībai attiecībā uz galamērķa dalībvalsts veiktajām pārbaudēm un veicamajiem drošības pasākumiem.

11. pants

Jebkuras piedevas pievienošana maltajai gaļai vai gaļas izstrādājumiem, uz kuriem attiecas šī direktīva, notiek saskaņā ar Direktīvu 94/36/EEK ⁽¹⁾.

12. pants

1. Neskarot šīs direktīvas īpašos noteikumus, kompetentā iestāde, ja ir aizdomas, ka nav ievēroti šīs direktīvas noteikumi, vai ir šaubas par 1. pantā minēto produktu piemērotību lietošanai pārtikā, veic jebkuru pārbaudi, ko tā uzskata par vajadzīgu.

2. Katra dalībvalsts nosaka sankcijas, ko piemēro, ja tiek pārkāpti šīs direktīvas noteikumi.

V NODAĻA

Noteikumi, kas piemērojami gaļas izstrādājumu un maltās gaļas importam Kopienā

13. pants

I. Dalībvalstis nodrošina, ka nav atļauts ievest 3. panta prasībām atbilstošu malto gaļu, kas ir sasaldēta izcelsmes zemes ražotnē, un 5. panta prasībām atbilstīgus gaļas izstrādājumus, kas ir sasaldēti izcelsmes zemes ražotnē, ja tie neatbilst šīs nodaļas prasībām.

A. Izcelsmes zemes ražotnes dotās un trešās valsts kompetentas iestādes apstiprinātās garantijas attiecībā uz prasību izpildi to Kopienas izcelsmes produktu laišanai tirgū, kas iegūti saskaņā ar 3. un 5. pantu, ir jāapstiprina saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru.

B. Lai vienādi piemērotu A punktu, piemēro turpmākos punktus.

1. Lai ievestu Kopienā, 3. pantā minētajai sasaldētajai maltajai gaļai un 5. pantā minētajiem gaļas produktiem:

a) jābūt no trešām valstīm vai trešo valstu daļām, no kurām imports nav aizliegts saistībā ar dzīvnieku veselību saskaņā ar Direktīvu 91/494/EEK ⁽²⁾, 92/118/EEK, 72/462/EEK un 92/45/EEK;

b) jānāk no tādas trešās valsts, kas ietverta sarakstos, kuri sastādīti atbilstīgi direktīvām, kas attiecas uz sanitārajiem un dzīvnieku veselības aspektiem, kuri

⁽¹⁾ OV L 22, 27.1.1994., 43. lpp.

⁽²⁾ OV L 268, 24.9.1991., 35. lpp.

jāievēro, ievēdot gaļas produktos izlietoto gaļu, un kas dod šajā direktīvā paredzētās garantijas;

un norisi nosaka saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru.

- c) jāpievieno sanitārais un dzīvnieku veselības sertifikāts, kam jābūt sastādītam saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru un kas ir papildināts ar valsts pilnvarotā veterinārārsta parakstītu deklarāciju, kura apliecina, ka šī maltā gaļa un šie gaļas produkti attiecīgi atbilst 3. un 5. pantā izklāstītajām prasībām, ir no uzņēmumiem, kas dod I pielikumā paredzētās garantijas un ir dziļi sasaldēti izcelsmes ražotnē.

4. Līdz 3. punktā minēto pārbaužu noorganizēšanai turpina piemērot valstu noteikumus, kas ir piemērojami pārbaudei trešās valstīs, izmantojot Pastāvīgo veterinārijas komiteju, paziņojot par visiem šajās pārbaudēs konstatētajiem higiēnas normu pārkāpumiem.

- II. Saskaņā ar 19. pantā izklāstīto procedūru, var būt atkāpes no šā panta prasībām.

2. Saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru ievieš:

14. pants

- a) to uzņēmumu Kopienas sarakstu, kas atbilst b) apakšpunkta prasībām. Kamēr sastāda šādu sarakstu, dalībvalstīm ir atļauts saglabāt Direktīvas 90/675/EEK 11. panta 2. punktā paredzētās pārbaudes un valsts apstiprinājuma uzņēmumiem paredzēto valsts veterināro sertifikātu;
- b) īpašus nosacījumus, kas attiecas uz šīs direktīvas prasībām un kas nedod iespēju izslēgt gaļu no lietošanas pārtikā saskaņā ar Direktīvu 64/433/EEK un 71/118/EEK. Šie nosacījumi un garantijas nedrīkst būt mazāk stingri kā 3. un 5. pantā ietvertie nosacījumi.

Sarakstos, kas paredzēti 13. panta I daļas B iedaļas 2. punktā, var iekļaut tikai tādas trešās valstis vai trešo valstu daļas:

- a) no kurām, ievērojot Direktīvas 91/494/EEK 9. un 12. pantu un Direktīvas 72/462/EEK 14., 17. un 20. pantu, imports nav aizliegts;
- b) kurās, paturot prātā to tiesību aktus un to veterināro dienestu un pārbaudes dienestu organizāciju, šo dienestu pilnvaras un to uzraudzību, saskaņā ar Direktīvas 72/462 (EEK) 3. panta 2. punktu un Direktīvas 91/494/EEK 9. panta 2. punktu ir atzīts, ka tie spēj garantēt un uzraudzīt to spēkā esošo likumu ieviešanu vai ka veterinārie dienesti spēj garantēt, ka ir ievērotas veselības aizsardzības prasības, kas ir vismaz līdzvērtīgas 3. un 5. pantā izklāstītajām prasībām.

Līdz a) un b) apakšpunktā minēto lēmumu pieņemšanai, sākot no 22. pantā noteiktās dienas, ir atļauts ievest no uzņēmumiem, kuri ir apstiprināti saskaņā ar Direktīvu 72/462/EEK un attiecībā uz kuriem kompetentas iestādes var garantēt, ka ir ievērotas šīs direktīvas prasības.

15. pants

3. Komisijas eksperti sadarbībā ar dalībvalsts kompetentām iestādēm veic kontroles uz vietas, lai pārbaudītu:

- a) trešās valsts dotās garantijas attiecībā uz ražošanas apstākļiem un laišanu tirgū;
- b) to, vai ir ievēroti 1. un 2. punkta nosacījumi.

1. Dalībvalstis nodrošina, ka 3. pantā minēto sasaldēto malto gaļu un 5. pantā minētos sasaldētos gaļas izstrādājumus ievieš Kopienā tikai tad, ja:

— tiem ir pievienots 13. panta I daļas B iedaļas 1. punkta c) apakšpunktā paredzētais sertifikāts,

— ie ir sekmīgi izturējuši Direktīvā 90/675/EEK noteiktās pārbaudes.

2. Līdz sīki izstrādātu noteikumu izstrādāšanai šīs nodaļas ieviešanai:

— maltās gaļas imports joprojām ir aizliegts,

— valstu noteikumi, kas piemērojami to gaļas produktu importam no trešām valstīm, kam nav pieņemtas šādas prasības Kopienas līmenī, joprojām ir piemērojami, ar noteikumu, ka tie nav labvēlīgāki par 5. pantā izklāstītajiem noteikumiem,

Par šīm pārbaudēm atbildīgos dalībvalstu ekspertus pēc dalībvalstu priekšlikuma ieceļ Komisija.

Šīs pārbaudes veic Kopienas vārdā, kura sedz visus ar tām saistītos izdevumus. Šo pārbaužu biežumu

— imports ir jāveic saskaņā ar Direktīvas 90/675/EEK 11. pantā izklāstītajiem nosacījumiem.

16. pants

Direktīvā 90/675/EEK izklāstītos principus un noteikumus piemēro, īpaši ņemot vērā dalībvalstīs veicamo inspekciju organizāciju un to rezultātu pārbaudi un ieviešamajiem aizsargpasākumiem.

Līdz Direktīvas 90/675/EEK 8. panta 3. punktā paredzēto lēmumu īstenošanai imports ir jāveic saskaņā ar minētās direktīvas 11. panta 2. punktu.

VI NODAĻA

Nobeiguma noteikumi

17. pants

1. Direktīvas 71/118/EEK 5. pantu papildina ar šādu 3. punktu:

“3. Dalībvalstis nodrošina, ka mehāniski atkaulotu gaļu drīkst tirgot tikai tad, ja tā saskaņā ar Direktīvu 77/99/EEK ir iepriekš termiski apstrādāta izcelsmes uzņēmumā vai citā kompetentas iestādes noteiktā uzņēmumā.”

2. Direktīvas 91/495/EEK 6. pantu papildina ar šādu 4. punktu:

“4. Dalībvalstis nodrošina, ka mehāniski atkaulotu iegūtu gaļu drīkst tirgot tikai tad, ja tā saskaņā ar Direktīvu 77/99/EEK ir iepriekš termiski apstrādāta izcelsmes uzņēmumā vai citā kompetentas iestādes noteiktā uzņēmumā.”

18. pants

1. Pielikumu noteikumus nepiemēro ražotnēm, kas atrodas dažās Grieķijas Republikas salās vai dažos Francijas aizjūras departamentos un teritorijās, ja šo uzņēmumu produkcija paredzēta tikai vietējam patēriņam.

2. Saskaņā ar 20. pantā izklāstīto procedūru pieņem 1. punkta piemērošanas kārtību.

Saskaņā ar tādu pašu procedūru var izlemt par 1. punkta grozījumiem, lai pakāpeniski attiecinātu Kopienas standartus uz visām iepriekš minēto salu un teritoriju ražotnēm.

19. pants

Padome ar kvalificētu balsu vairākumu pēc Komisijas priekšlikuma izdara grozījumus pielikumos, jo īpaši lai pielāgotu tos tehnoloģijas un zinātnes attīstībai.

20. pants

1. Ja jāievēro šajā pantā izklāstītā procedūra, jautājumus bez kavēšanās ar Lēmumu 68/361/EEK ⁽¹⁾ izveidotajai Pastāvīgajai veterinārijas komitejai (še turpmāk “komiteja”) tās priekšsēdētājs nodod vai nu pēc savas ierosmes, vai saskaņā ar dalībvalsts lūgumu.

2. Komisijas pārstāvis iesniedz komitejai paredzēto pasākumu projektu. Komiteja sniedz atzinumu laikā, ko priekšsēdētājs var noteikt atkarībā no jautājuma steidzamības. Atzinumu sniedz ar balsu vairākumu, kas Līguma 148. panta 2. punktā paredzēts lēmumiem, kuri Padomei jāpieņem pēc Komisijas priekšlikuma. Dalībvalstu pārstāvju balsis vērtē saskaņā ar minēto pantu. Priekšsēdētājs nebalso.

3. a) Komisija apstiprina paredzētos pasākumus, ja tie saskan ar Komitejas atzinumu.

b) Ja plānotie pasākumi nesaskan ar Komitejas atzinumu vai ja atzinums nav sniegts, Komisija bez kavēšanās iesniedz Padomei priekšlikumu, kas attiecas uz veicamajiem pasākumiem. Padome pieņem lēmumu ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja trijos mēnešos kopš priekšlikuma iesniegšanas Padomei Padome nav pieņēmusi lēmumu, Komisija apstiprina ierosinātos pasākumus, ja vien Padome ar vienkāršu balsu vairākumu nav noraidījusi minētos pasākumus.

21. pants

Padome ar kvalificētu balsu vairākumu saskaņā ar Komisijas priekšlikumu līdz 1996. gada 1. janvārim izstrādā sanitārās normas, kas piemērojamas:

a) tādas desu gaļas ražošanai un laišanai tirgū, kas ir paredzēta tālākai gaļas produktu ražošanai;

b) mehāniski atkaulotas gaļas ražošanai un lietošanai.

⁽¹⁾ OV L 255, 18.10.1968., 23. lpp.

22. pants

Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības līdz 1996. gada 1. janvārim. Tās par to tūlīt informē Komisiju.

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

Dalībvalstis dara Komisijai zināmus galvenos savas valsts tiesību aktu noteikumus, ko tās pieņem jomā, uz kuru attiecas šī direktīva.

23. pants

Direktīvu 88/657/EEK atceļ no 1996. gada 1. janvāra.

24. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 1994. gada 14. decembrī

Padomes vārdā —

priekšsēdētājs

J. BORCHERT

I PIELIKUMS

I NODAĻA

Īpaši nosacījumi tādu ražotņu apstiprināšanai, kurās ražo malto gaļu

1. Ražotnes 2. panta 2. punkta d) apakšpunkta nozīmē.

Papildus Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma I un III nodaļas nosacījumu ievērošanai ražotnēs jābūt vismaz:

- a) no izcirstuves nošķirtai telpai gaļas malšanai un iesaiņošanai, kurā ir rakstītājs termometrs vai rakstītājs teletermometrs.

Kompetentā iestāde tomēr var atļaut malt gaļu izcirstuvē ar noteikumu, ka malšana notiek īpašā skaidri nodalītā zonā;

- b) iesaiņošanas telpai, ja vien nav jau izpildīti Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma XII nodaļas 63. punktā izklāstītie nosacījumi;
- c) telpai vai skapītim sāls uzglabāšanai;
- d) saldēšanas iekārtām, kas dod iespēju uzturēt šajā direktīvā noteikto temperatūru.

2. Papildus Direktīvas 77/99/EEK A pielikuma I nodaļā izklāstīto vispārējo nosacījumu ievērošanai neatkarīgām ražošanas vienībām ir jābūt vismaz:

- a) Direktīvas 77/99/EEK B pielikuma I nodaļas 1. punktam atbilstīgām telpām; un
- b) šīs nodaļas 1.a punkta aprakstam atbilstīgām telpām.

3. Attiecībā uz personāla higiēnu, uzņēmumu telpām un iekārtām piemēro Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma V nodaļā izklāstītos noteikumus.

Personālam, kas ar rokām gatavo malto gaļu, papildus ir jāvalkā maska, kas aizsedz muti un degunu. Kompetentā iestāde var likt personālam valkāt vai nu vienreiz lietojamus, vai tīrāmus un dezinficējamus gludus mitruma necaurlaidīgus cimdus.

II NODAĻA

Maltās gaļas ražošanas nosacījumi

1. Gaļa pirms malšanas vai sagriešanas ir jāpārbauda saskaņā ar 7. pantu. Pirms gaļas malšanas visus notraipītus un aizdomīgos gabalus izņem un atzīst par nederīgiem.
2. Malto gaļu nedrīkst iegūt no izcirtņu atgriezumiem un apgraizījumiem vai no mehāniski atkaulotas gaļas.

Jo īpaši to nevar gatavot no Direktīvas 64/433/EEK 5. pantā minētās gaļas vai no šādām liellopu, cūku, aitai vai kazu daļām: galvas muskuļiem, izņemot vaigu muskuļus, un *linea alba* muskuļus nesaturošās daļas, karpālās un tarsālās zonas daļām un kaulu apgraizījumiem. Diafragmas muskuļus, izvadot serozo šķidrumu, un vaigu muskuļus var izmantot tikai, ja ir pārbaudīts, ka nav cisticerkozēs. Svaigajā gaļā nedrīkst būt kaulu palieku.

Ja darbus, ko veic no brīža, kad gaļa nonāk I nodaļā minētajā telpā, līdz laikam, kad galaprodukts tiek dzesināts vai dziļi sasaldēts, paveic ne ilgāk kā vienā stundā, gaļas iekšējā temperatūra nedrīkst būt augstāka par + 7 °C, un ražošanas telpu temperatūra nedrīkst būt augstāka par + 12 °C. Atsevišķos gadījumos kompetentā iestāde var atļaut ilgāku laiku, ja tehnisku iemeslu dēļ to pamato sāls pievienošana, ar noteikumu, ka šī atkāpe neiespaido sanitāros noteikumus.

Ja šie darbi ilgst vairāk par vienu stundu vai ilgāk par kompetentās iestādes atļauto laiku atbilstīgi iepriekšējam apakšpunktam, svaigo gaļu nevar lietot, kamēr gaļas iekšējā temperatūra nav samazināta līdz ne vairāk kā + 4 °C.

3. Malto gaļu drīkst sasaldēt tikai vienu reizi.
4. Tūlīt pēc sagatavošanas maltā gaļa ir higiēniski jāiesaiņo un pēc iepakojšanas ir jāatdzesē un jāuzglabā 3. panta 2. punkta c) apakšpunktā minētajā temperatūrā.

III NODAĻA

Īpaši nosacījumi gaļas produktu ražošanas uzņēmumu apstiprināšanai

1. Ražotnēm 2. panta 2. punkta d) apakšpunkta nozīmē ir jābūt telpām, kas atbilst vismaz:
 - a) Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma I un III nodaļas; vai
 - b) Direktīvas 71/118/EEK I pielikuma I un III nodaļas; vai
 - c) Direktīvas 92/45/EEK I pielikuma I un IV nodaļas 1. punkta;prasībām, kā arī tām ir jābūt:
 - no izcirstuves nošķirtai telpai gaļas produktu ražošanai, citu pārtikas produktu pievienošanai un iesaiņošanai, kurā ir rakstītājs termometrs vai rakstītājs teletermometrs.

Kompetentā iestāde tomēr var atļaut ražot gaļas izstrādājumus izcirstuvē ar noteikumu, ka ražošana notiek īpaši skaidri nodalītā zonā. Var atļaut garšvielu pievienošanu nesadalītiem mājputnu liemeņiem īpaši telpā, kas ir skaidri nodalīta no kautuves telpām,
 - iepakojšanas telpai, ja vien nav jau izpildīti Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma XII nodaļas 63. punktā vai Direktīvas 71/118/EEK I pielikuma XIV nodaļas 74. punktā vai Direktīvas 92/45/EEK I pielikuma VIII nodaļas 5. punktā izklāstītie nosacījumi,
 - telpai garšvielu un citu lietošanai gatavu tīru pārtikas produktu glabāšanai,
 - saldēšanas telpām, kur uzglabāt:
 - 5. panta 1. punkta a) apakšpunktā minēto svaigo gaļu,
 - gaļas izstrādājumus,
 - saldēšanas iekārtām, kas dod iespēju uzturēt šajā direktīvā noteikto temperatūru.
2. Patstāvīgām ražošanas vienībām ir jāatbilst Direktīvas 77/99/EEK A pielikuma I nodaļas un B pielikuma I nodaļas prasībām.
3. Direktīvas 64/433/EEK vai 71/118/EEK I pielikuma V nodaļā vai Direktīvas 92/45/EEK II nodaļā izklāstītie noteikumi līdzīgi attiecas uz personāla higiēnu, uzņēmumu telpām un iekārtu.

Personālam, kas ar rokām gatavo gaļas izstrādājumus, ir jāvalkā arī maska, kas aizsedz muti un degunu. Kompetentā iestāde var arī likt personālam valkāt vai nu vienreiz lietojamus, vai tīrāmus un dezinficējamus gludus mitruma necaurlaidīgus cimdus.

IV NODAĻA

Īpašas prasības gaļas produktu ražošanai

Papildus atbilstībai vispārējām III nodaļas prasībām un atkarībā no attiecīgā ražošanas veida:

- a) gaļas produktu ražošanai ir jānotiek, pastāvīgi pārbaudot temperatūru;
- b) gaļas produkti ir jāiesaiņo nosūtīšanas vienībās tā, lai novērstu jebkuru inficēšanās iespēju;
- c) gaļas izstrādājumus drīkst sasaldēt tikai vienu reizi, un tos drīkst tirgot tikai laiku, kas nepārsniedz 18 mēnešus;

- d) gaļas izstrādājumi tūlīt pēc ražošanas procesa jāiesaiņo saskaņā ar VII nodaļu, un pēc iepakojšanas tie jāatdzesē līdz vajadzīgajai 5. panta 1. punkta d) apakšpunktā noteiktajai temperatūrai.

V NODAĻA

Pārbaude

1. Ražotnes, kurās ražo malto gaļu un gaļas izstrādājumus, uzrauga kompetenta iestāde, kurai ir jānodrošina, ka tiek ievērotas šīs direktīvas prasības un jo īpaši tās pienākums ir:
 - a) pārbaudīt:
 - i) telpu un iekārtu tīrību un personāla higiēnu;
 - ii) saskaņā ar šīs direktīvas pantu veikto uzņēmuma pārbaūžu efektivitāti, jo īpaši apskatot rezultātus un ņemot paraugus;
 - iii) maltās gaļas un gaļas produktu mikrobioloģisko un higiēnisko stāvokli;
 - iv) atbilstīgu maltās gaļas un gaļas izstrādājumu veselīguma marķējumu;
 - v) glabāšanas un transportēšanas apstākļus;
 - b) saistībā ar oficiālajām pārbaudēm paņemt visus laboratoriskajām pārbaudēm vajadzīgos paraugus, lai apstiprinātu pašpārbaudes rezultātus;
 - c) veikt jebkuru citu pārbaudi, ko tā uzskata par vajadzīgu, lai nodrošinātu atbilstību šai direktīvai, zinot, ka mikrobioloģisko pārbaūžu rezultāti, pamatojoties uz II pielikumā maltajai gaļai noteiktajiem kritērijiem un IV pielikumā gaļas izstrādājumiem noteiktajiem kritērijiem, ir jāizvērtē kompetentai iestādei.
2. Kompetentai iestādei jebkurā laikā ir jābūt brīvai pieejai saldētavām un visām darba telpām, lai pārbaudītu, ka šie noteikumi ir stingri ievēroti.

VI NODAĻA

Marķēšana un etiķetes

1. Maltā gaļa un gaļas produkti uz iesaiņojuma vai iepakojuma ir jāmarķē ar veselīguma marķējumu.
2. Kopienas veselīguma marķējumu var piešķirt tikai tādai maltajai gaļai, kas iegūta saskaņā ar 3. pantu, un gaļas izstrādājumiem, kas iegūti saskaņā ar 5. pantu un ir sagatavoti ražotnē, kura ir apstiprināta saskaņā ar 8. pantu. Veselīguma marķējumam jāatbilst:
 - a) attiecībā uz malto gaļu — Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma XI nodaļas 50. punktam;
 - b) attiecībā uz gaļas izstrādājumiem:
 - i) no svaigas kautu dzīvnieku gaļas vai saimniecībā audzētu medījumu gaļas — Direktīvas 64/433/EEK I pielikuma XI nodaļas 50. punktam;
 - ii) no mājputnu gaļas vai saimniecībā audzētu īsspalvaino vai kažokādu medījumu gaļas — Direktīvas 71/118/EEK I pielikuma XII nodaļas 66. punktam;
 - iii) no nomedīta medījumā dzīvnieka gaļas — Direktīvas 92/45/EEK I pielikuma VII nodaļas 2. punktam.
3. Ja malto gaļu vai gaļas izstrādājumus ražo patstāvīgā ražošanas vienībā, veselīguma marķējumā jāietver apstiprinājuma numurs, ko, ievērojot 8. panta 1. punktu, piešķirusi kompetenta iestāde.
4. Neskarot Direktīvu 79/112/EEK, lai varētu veikt pārbaudi attiecībā uz gaļas izstrādājumiem, uz iepakojuma jābūt redzamai un salasāmai šādai informācijai, ja tas nav skaidrs no tirdzniecībai paredzētā apraksta vai sastāvdaļu saraksta saskaņā ar Direktīvu 79/112/EEK: sugas, no kurām ir iegūta gaļa, un — maisījumiem — katras sugas procentuālais daudzums, kā arī izgatavošanas datums uz iepakojuma, kas nav paredzēts galapatērētājiem.

Maltajai gaļai un no maltās gaļas pagatavotajiem gaļas izstrādājumiem, izņemot neapstrādātas desas un desu gaļu, kam ir šajā nodaļā paredzētais veselīguma marķējums, uz etiķetes jābūt arī šādam tekstam:

- “tauku procents mazāks par...”,
- “kolagēns: gaļas uzturvērtība mazāka par...”.

VII NODAĻA

Iesaiņošana un iepakošana

1. Iepakojumam (piemēram, iepakojuma kastēm, papes kārbām) ir jāatbilst visiem higiēnas noteikumiem, jo īpaši:
 - tas nedrīkst mainīt maltās gaļas vai gaļas produktu organoleptiskās īpašības,
 - tas nedrīkst pārnest uz malto gaļu vai gaļas izstrādājumiem cilvēka veselībai kaitīgas vielas,
 - tam ir jābūt pietiekami izturīgam, lai transportējot un pārvietojot nodrošinātu efektīvu maltās gaļas un gaļas produktu aizsardzību.
2. Maltās gaļas vai gaļas produktu iepakojumu nedrīkst izmantot vairākkārt, ja vien tas nav pagatavots no viegli tīrāmiem un iepriekš notīrītiem un dezinficētiem nerūsējošiem materiāliem.
3. Iesaiņota maltā gaļa vai gaļas produkti ir jāiepako.
4. Taču, ja iesaiņojums atbilst visiem nosacījumiem par ārējā iesaiņojuma aizsardzības īpašībām, tam nav jābūt caurspīdīgam un bezkrāsainam un nav vajadzīga ievietošana otrā konteinerā, ar noteikumu, ka ir izpildīti pārējie 1. punkta nosacījumi.

VIII NODAĻA

Glabāšana

1. Maltā gaļa un gaļas produkti jāatdzesē tūlīt pēc iesaiņošanas un/vai iepakšanas. Maltā gaļa ir jāuzglabā 3. panta 2. punkta c) apakšpunktā norādītajā temperatūrā un gaļas produkti — 5. panta 1. punkta d) apakšpunktā norādītajā temperatūrā.
2. Malto gaļu un gaļas izstrādājumus drīkst dziļi sasaldēt tikai ražošanas telpās vai patstāvīgā ražošanas vienībā vai apstiprinātās saldētavās.
3. Saldētavās malto gaļu un gaļas izstrādājumus drīkst glabāt kopā ar citiem pārtikas izstrādājumiem tikai tad, ja iepakojums nodrošina, ka malto gaļu un gaļas produktu nevar nelabvēlīgi iespaidot.

IX NODAĻA

Pārvadāšana

1. Maltā gaļa un gaļas produkti jānosūta tā, ka transportējot tie ir pasargāti no visa, kas tos var inficēt vai nelabvēlīgi iespaidot, ņemot vērā transportēšanas ilgumu un apstākļus un izmantotos transporta līdzekļus. Maltās gaļas un gaļas produktu transportēšanai izmantotie transporta līdzekļi jo īpaši ir jāaprīko tā, lai nodrošinātu, ka transportēšanas laikā netiek pārsniegta šajā direktīvā noteiktā temperatūra, un tiem ir jābūt aprīkoti ar pašrakstītājtermometru, lai fiksētu, ka ir izpildīta šī prasība.
2. Dalībvalstis, atkāpjoties no 1. punkta, var atļaut transportēt 5. panta 5. punktā minēto uzņēmumu gaļas izstrādājumus augstākā temperatūrā, nekā noteikts šajā direktīvā, no ražotnes vai patstāvīgas ražošanas vienības uz tuvējām mazumtirdzniecības telpām vai tuvāko teritoriju ar noteikumu, ka šāda transportēšana nenotiek ilgāk par vienu stundu.
3. Tranzītā caur trešo valsti, kā arī tad, ja ražotne atrodas teritorijā, uz kuru dzīvnieku veselības apsvērumu dēļ attiecas ierobežojumi, transporta līdzekļiem ir jāpaliek aizplombētiem.

II PIELIKUMS

SASTĀVA KRITĒRIJI UN MIKROBIOLOĢISKIE KRITĒRIJI

I. Sastāva kritēriji, kurus pārbauda, pamatojoties uz dienas vidējo rādītāju

	Tauku saturs	Kolagēns: gaļas uzturvērtība
— liesa maltā gaļa	≤ 7 %	≤ 12
— maltā tīrā liellopu gaļa	≤ 20 %	≤ 15
— maltā gaļa, kas satur cūkgaļu	≤ 30 %	≤ 18
— citu sugu maltā gaļa	≤ 25 %	≤ 15

II. Mikrobioloģiskie kritēriji

Ražošanas uzņēmumiem un neatkarīgām ražošanas vienībām jānodrošina, lai 7. panta 3. punktā paredzēto pārbauciņu laikā un saskaņā ar tālāk izklāstītajām interpretācijas metodēm maltā gaļa atbilstu šādiem kritērijiem:

	M ^(a)	m ^(b)
Aerobās mezofilās baktērijas n ^(c) = 5; c ^(d) = 2	$5 \times 10^6/\text{g}$	$5 \times 10^5/\text{g}$
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Salmonella n = 5; c = 0	nav konstatēts 10 g	
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$10^2/\text{g}$

^(a) M = pieņemamības limits, kuru pārsniedzot rezultātus vairs neuzskata par apmierinošiem, ja M ir vienāds ar 10 m, kad skaitīšanu veic cietā līdzeklī, un M ir vienāds ar 30 M, kad skaitīšanu veic šķidrā līdzeklī.

^(b) m = limits, zemāk par kuru visus rezultātus uzskata par apmierinošiem.

^(c) n = vienību skaits paraugā.

^(d) c = vienību skaits paraugā, kura vērtības ir starp m un M.

Mikrobioloģisko analīžu rezultāti jāinterpretē atbilstīgi:

A. Trijām piesārņojuma kategorijām ar aerobām mezofilām baktērijām, *Escherichia coli* un *Staphylococcus aureus*, viz.:

- līdz m kritērijam ieskaitot,
- starp m kritēriju un M limitu,
- virs M limita.

1. Sūtījuma kvalitāti uzskata par:

- a) apmierinošu, ja visas novērotās vērtības ir vienādas vai mazākas par 3 m, kad ir lietots ciets līdzeklis, vai 10 m, kad ir lietots šķidrā līdzeklis;
- b) pieņemamu, ja visas novērotās vērtības ir starp:
 - i) 3 m un 10 m (= M) cietā līdzeklī;
 - ii) 10 m un 30 m (= M) šķidrā līdzeklī;

un ja c/n ir vienāds vai mazāks par $2/5$, kur n = 5 un c = 2 vai jebkuri citi skaitļi ar līdzvērtīgu vai lielāku ticamību, kas jāatzīst Padomei, kas rīkojas saskaņā ar 19. pantā noteikto kārtību.

2. Sūtījuma kvalitāti uzskata par neapmierinošu:

- visos gadījumos, kad novēro vērtības, kas pārsniedz M,
- ja c/n ir $> 2/5$.

Tomēr, ja šis pēdējais minētais limits ir pārsniegts attiecībā uz aerobiem mikroorganismiem + 30 °C temperatūrā, bet ir izpildīti visi pārējie kritēriji, jāveic šī limita pārsnieguma tālāka interpretācija, īpaši jēlu produktu gadījumā.

Jebkurā gadījumā produkts jāuzskata par toksisku vai bojātu, ja piesārņojums sasniedz mikrobu robežvērtību S, kas vispārējā nolūkā ir noteikta 10^3 m.

Staphylococcus aureus gadījumā nedrīkst pieļaut, ka S vērtība pārsniedz 5×10^4 .

Pielaižu saistībā ar analīžu metodēm neattiecas uz vērtību M un S.

B. Divām salmonellas kategorijām bez kategorijas pielaižu:

- “Nav konstatēts”: rezultātu uzskata par apmierinošu.
- “Ir konstatēts”: rezultātu uzskata par neapmierinošu.

III PIELIKUMS

VESELĪBAS SERTIFIKĀTS MALTAI GAĻAI ⁽¹⁾

Nr.

Eksportētājvalsts:

Ministrija:

Atbildīgā struktūrvienība:

Atsauce ⁽²⁾:

I. Maltās gaļas apraksts

Produkti, kas ražoti no šādas gaļas:
 (Dzīvnieku suga)

Produktu raksturojums ⁽³⁾:

Iepakojuma veids:

Atsevišķu vienību vai iepakojumu skaits:

Glabāšanas un pārvadāšanas temperatūra:

Glabāšanas laiks:

Tirais svars:

II. Maltās gaļas izcelsme

Apstiprinātā(-o) ražošanas uzņēmuma(-u) adrese(-es) un apstiprinājuma numurs(-i):

.....

Ja vajadzīgs:

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

.....

III. Maltās gaļas sūtījuma galamērķis

Maltā gaļa jānosūta

no:
 (Nosūtīšanas vieta)

uz:
 (Galamērķa valsts)

ar šādiem transportlīdzekļiem: ⁽⁴⁾⁽¹⁾ Direktīvas 94/65/EK 2. panta nozīmē.⁽²⁾ Fakultatīvs.⁽³⁾ Jāaizpilda ar vārdiem, kas paredzēti Direktīvas 94/65/EK 3. panta 2. punkta e) apakšpunktā.⁽⁴⁾ Norādiet numuru vai reģistrācijas numuru (dzelzceļa vagoniem un kravas furgoniem), reisa numuru (lidaparātiem) vai nosaukumu (kuģiem). Ja notiek pārkraušana, šī informācija ir jāatjaunina.

Nosūtītāja vārds un adrese:

.....

.....

Saņēmēja vārds un adrese:

.....

.....

IV. Veselības apliecinājums

Es, apakšā parakstījies, apliecinu, ka iepriekš aprakstītā maltā gaļa:

(a) tika ražota no svaigas gaļas saskaņā ar īpašiem nosacījumiem, kas izklāstīti Direktīvā 94/65/EK;

(b) ir paredzēta Grieķijas Republikai ⁽¹⁾.

Sagatavots,

(vieta)

(datums)

.....

(Valsts pilnvarota veterinārārsta zīmogs un paraksts)
(Vārds un uzvārds lielajiem burtiem)

⁽¹⁾ Attiecīgā gadījumā.

IV PIELIKUMS

MIKROBIOLOĢISKIE KRITĒRIJI

Ražošanas uzņēmumiem un neatkarīgām ražošanas vienībām jānodrošina, lai 7. panta 3. punktā paredzēto pārbaūžu laikā un saskaņā ar II pielikumā noteiktajām interpretācijas metodēm gaļas izstrādājumi atbilstu šādiem kritērijiem:

Gaļas izstrādājumi	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococci aurei</i> n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Salmonella</i> n = 5; c = 0	nav konstatēts 1 g	

(¹) M = pieņemamības limits, kuru pārsniedzot rezultātus vairs neuzskata par apmierinošiem, ja M ir vienāds ar 10 m, kad skaitīšanu veic cietā līdzeklī, un M ir vienāds ar 30 m, kad skaitīšanu veic šķidrā līdzeklī.

(²) m = limits, zemāk par kuru visus rezultātus uzskata par apmierinošiem.

Padome, rīkojoties pēc Komisijas priekšlikuma, līdz 1995. gada 31. decembrim pārskata kritērijus, kas piemērojami gaļas izstrādājumiem attiecībā uz salmonellas neesamību.

V PIELIKUMS

VESELĪBAS SERTIFIKĀTS GAĻAS IZSTRĀDĀJUMIEM ⁽¹⁾

Nr.

Eksportētājvalsts:

Ministrija:

Atbildīgā struktūrvienība:

Atsauce ⁽²⁾:

I. Gaļas izstrādājumu apraksts

Produkti, kas ražoti no šādas gaļas:

(Dzīvnieku suga)

Produktu raksturojums ⁽³⁾:

Iepakojuma veids:

Atsevišķu vienību vai iepakojumu skaits:

Glabāšanas un pārvadāšanas temperatūra:

Glabāšanas laiks:

Tīrais svars:

II. Gaļas izstrādājumu izcelsme

Apstiprinātā(-o) ražošanas uzņēmuma(-u) adrese(-es) un apstiprinājuma numurs(-i):

.....

.....

Ja vajadzīgs:

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

.....

.....

.....

III. Gaļas izstrādājumu sūtījuma galamērķis

Izstrādājumi jānosūta

no:

(Nosūtīšanas vieta)

uz:

(Galamērķa valsts)

ar šādiem transportlīdzekļiem ⁽⁴⁾:⁽¹⁾ Direktīvas 94/65/EK 2. panta nozīmē.⁽²⁾ Fakultatīvs.⁽³⁾ Miniet jebkādu jonizējošo starojumu medicīniskiem nolūkiem.⁽⁴⁾ Norādiet numuru vai reģistrācijas numuru (dzelzceļa vagoniem un kravas furgoniem), reisa numuru (lidaparātiem) vai nosaukumu (kuģiem). Ja notiek pārkraušana, šī informācija ir jāatjaunina.

Nosūtītāja vārds un adrese:

.....

.....

Saņēmēja vārds un adrese:

.....

.....

IV. Veselības apliecinājums

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

(a) tika ražoti no svaigas gaļas saskaņā ar īpašiem nosacījumiem, kas izklāstīti Direktīvā 94/65/EK;

(b) ir paredzēti Grieķijas Republikai ⁽¹⁾.

Sagatavots,

(vieta)

(datums)

.....

(Valsts pilnvarota veterinārārsta zīmogs un paraksts)

(Vārds un uzvārds lielajiem burtiem)

⁽¹⁾ Attiecīgā gadījumā.