

31975L0431

24.7.1975

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 192/6

SMĚRNICE RADY
ze dne 10. července 1975,
kteřou se mění směrnice 71/118/EHS o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem
 (75/431/EHS)

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na články 43 a 100 této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise,

s ohledem na stanovisko Evropského parlamentu ⁽¹⁾,

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru ⁽²⁾,

vzhledem k tomu, že provádění společné organizace trhu s drůbežím masem nebude mít požadovaný účinek, pokud budou obchodu bránit rozdíly v hygienických požadavcích členských států na drůbeží maso; že směrnice Rady 71/118/EHS ⁽³⁾ ze dne 15. února 1971 o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem, naposledy pozměněná směrnicí 74/387/EHS ⁽⁴⁾, všechny tyto rozdíly neodstranila, jelikož neobsahuje žádná ustanovení týkající se bouráren; že je třeba sjednotit hygienické normy a normy pro dohled, použitelné pro bourárny;

vzhledem k tomu, že stejně jako u jatek, mělo by být nadále ponecháno na členských státech schvalování bouráren a zajišťování dodržování podmínek, na kterých toto schválení závisí;

vzhledem k tomu, že s ohledem na stávající situaci v metodách produkce některých typů drůbežího masa a s cílem umožnit některým zařízením přizpůsobit se požadavkům směrnice je nutné umožnit členským státům, aby poskytly doplňkové lhůty pro používání těchto metod, zejména metod souvisejících s vykořením, a jejich přizpůsobení;

vzhledem k tomu, že provádění některých ustanovení vyžaduje navíc významná strukturální nebo správní přizpůsobení, je třeba členským státům umožnit udělení výjimek;

vzhledem k tomu, že provádění předpisů odvozených od směrnice 71/118/EHS ukázalo nutnost s ohledem na získané zkušenosti změnit některá ustanovení uvedené směrnice;

vzhledem k tomu, že s cílem umožnit provedení dalších studií postupů chlazení drůbežího masa je třeba posunout datum, od kterého je zakázáno používat postup chlazení „Spinchiller“;

vzhledem k tomu, že by bylo užitečné stanovit rychlý a účinný postup, kterým by se mohly provádět technické změny některých ustanovení nebo vytvářet prováděcí normy;

vzhledem k tomu, že je třeba zavést kontrolní opatření Společenství, aby se zajistilo jednotné používání norem stanovených touto směrnicí ve všech členských státech; že je třeba stanovit, že postup takových kontrol by měl být určen postupem Komise v rámci Stálého veterinárního výboru,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Směrnice Rady 71/118/EHS se mění podle následujících článků.

Článek 2

Článek 2 se nahrazuje tímto:

„Článek 2

Pro účely této směrnice se rozumí:

- a) ‚jatečně upraveným tělem‘ celé tělo drůbeže po vykrevení, škubání a vykoření; avšak nemusí dojít k odstranění ledvin, nohou ve výši hleznového kloubu nebo hlavy;

⁽¹⁾ Úř. věst. C 127, 18.10.1974, s. 29.

⁽²⁾ Úř. věst. C 116, 30.10.1974, s. 31.

⁽³⁾ Úř. věst. L 55, 8.3.1971, s. 23.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 202, 24.7.1974, s. 1.

- b) ‚částí jatečně upraveného těla‘ části jatečně upraveného těla ve smyslu písmene a);
- c) ‚droby‘ čerstvé maso jiné než jatečně upravené tělo ve smyslu písmene a), i když je s ním přirozeně spojené, jakož i hlava a nohy, pokud jsou předkládány odděleně od jatečně upraveného těla;
- d) ‚vnitřnostmi‘ droby z hrudní, břišní a pánevní dutiny, včetně průdušnice a jícnu, a popřípadě volete;
- e) ‚veterinární prohlídkou před porážkou‘ prohlídka živé drůbeže v souladu s požadavky kapitoly IV přílohy I;
- f) ‚veterinární prohlídkou po porážce‘ prohlídka poraženého drůbeže na jatkách okamžitě po porážce v souladu s požadavky kapitoly VI přílohy I;
- g) ‚úředním veterinárním lékařem‘ veterinární lékař určený příslušným ústředním orgánem členského státu;
- h) ‚pomocným veterinárním pracovníkem‘ vyškolená osoba úředně určená příslušným ústředním orgánem členského státu k tomu, aby byla nápomocna úřednímu veterinárnímu lékaři;
- i) ‚zemí odeslání‘ členský stát, ze kterého je čerstvé drůbeží maso odesláno do jiného členského státu;
- j) ‚zemí určení‘ členský stát, do kterého je čerstvé drůbeží maso odesláno z jiného členského státu;
- k) ‚zásilkou‘ množství masa uvedené na jednom osvědčení;
- l) ‚zařízením‘ jatka nebo bourárna, schválené podle článku 5.“
- „Článek 3
1. Každý členský stát zajistí, aby byl povolen obchod pouze s čerstvým drůbežím masem, které, aniž jsou dotčeny články 11, 15, 15a a 16, splňuje tyto požadavky:
- A. Pro jatečně upravená těla a droby:
- a) bylo získáno na jatkách, která byla schválena a jsou kontrolována podle čl. 5 odst. 1;
- b) pochází ze zvířete, u kterého úřední veterinární lékař nebo pomocní veterinární pracovníci provedli veterinární prohlídku před porážkou podle článku 4, a na základě této prohlídky se považuje za vhodné pro porážku za účelem obchodu s čerstvým drůbežím masem;
- c) bylo s ním nakládáno za vyhovujících hygienických podmínek v souladu s kapitolou V přílohy I;
- d) úřední veterinární lékař nebo pomocní veterinární pracovníci ho prohlédli po porážce podle článku 4 a bylo shledáno vhodným k lidské spotřebě v souladu s kapitolou VII přílohy I;
- e) nese označení zdravotní nezávadnosti odpovídající požadavkům kapitoly X přílohy I; případně lze postupem podle článku 12a přijmout rozhodnutí o změně nebo doplnění ustanovení uvedené kapitoly s přihlédnutím zejména k různým formám obchodní úpravy, používaným v obchodě, za předpokladu, že tyto formy vyhovují hygienickým předpisům; zejména a bez ohledu na ustanovení kapitoly X se podmínky, za kterých lze povolit uvádění velkých balení jatečně upravených těl, jejich částí nebo drobů, které nebyly uvedeny na trh podle kapitoly X bodu 44 odst. 3 písm. a), na trh, tímto postupem poprvé stanoví do 1. ledna 1976;
- f) v souladu s kapitolou XII přílohy I bylo po prohlídce po porážce skladováno za vyhovujících hygienických podmínek v zařízeních nebo chladiřenských skladech uvedených v článku 5b;
- g) bylo vhodně zabaleno v souladu s kapitolou XIII přílohy I; použije-li se ochranný obal, musí vyhovovat požadavkům uvedené kapitoly.

Článek 3

Článek 3 se nahrazuje tímto:

Případně lze postupem podle článku 12a přijmout rozhodnutí o změně nebo doplnění ustanovení uvedené kapitoly s přihlédnutím zejména k různým formám obchodní úpravy, používaným při obchodu, za předpokladu, že tyto formy vyhovují hygienickým předpisům; avšak ustanovení přijatá tímto postupem, která se týkají stupně průhlednosti a zabarvení ochranných obalů, by neměla bránit tomu, aby tyto obaly byly opatřeny značkami nebo písemnými informacemi, které vyžadují nebo povolují předpisy Společenství;

h) bylo přepravováno v souladu s kapitolou XIV přílohy I.

B. Pro části jatečně upravených těl nebo vykostěné maso:

a) bylo bouráno v bourárně, která byla schválena a je kontrolována podle čl. 5 odst. 1;

b) bylo bouráno a získáno v souladu s požadavky kapitoly VIII přílohy I a pochází:

— z čerstvého masa zvířat poražených v členském státě, které splňuje požadavky této směrnice,

— z čerstvého masa přivezeného z jiného členského státu, které splňuje požadavky této směrnice,

— z čerstvého masa dovezeného ze třetích zemí v souladu s podmínkami, které předpisy Společenství stanoví pro dovoz čerstvého masa ze třetích zemí;

c) bylo skladováno za podmínek, které jsou v souladu s kapitolou XII přílohy I;

d) bylo zkontrolováno úředním veterinárním lékařem v souladu s kapitolou IX přílohy I;

e) vyhovuje podmínkám odst. A písm. c), e), g) a h).

2. Pokud bourárna zpracovává jiné čerstvé maso než drůbeží, musí vyhovovat příslušným normám Společenství.

3. Z obchodu se vylučuje:

a) čerstvé drůbeží maso ošetřené peroxidem vodíku či jinými bělicími látkami nebo přírodními či umělými barvivy;

b) čerstvé drůbeží maso ošetřené antibiotiky, konzervanty nebo přípravky k tenderizaci masa;

4. Pokud to však členský stát určení povolí, nemusejí být splněny podmínky uvedené v odstavci 1 části A a B, pokud jde o maso určené pro jiné účely, než je lidská spotřeba; v tomto případě přijme členský stát určení všechna nezbytná opatření, aby zabránil tomu, že maso bude použito pro jiné účely, než pro které je určeno.

5. Podmínky odstavce 1 části A se nevztahují na čerstvé drůbeží maso, které je ve výjimečných případech dodáváno jeho producentem přímo konečnému spotřebiteli pro jeho vlastní spotřebu jinak než podomním prodejem, prodejem poštou nebo prodejem na trhu.

Avšak bez ohledu na předcházející pododstavec a do 15. srpna 1981 mohou členské státy povolit dodávání malých množství čerstvého drůbežího masa od zemědělců, kteří chovají drůbež v malé míře,

— přímo konečnému spotřebiteli na týdenních trzích konaných nejbliže jejich hospodářstvím,

— nebo maloobchodníkům za účelem přímého prodeje konečnému spotřebiteli za předpokladu, že tyto maloobchodníci provozují svou činnost ve stejné nebo sousední oblasti jako producent.

Tato výjimka se nevztahuje na podomní prodej, prodej poštou nebo, pokud jde o maloobchodníka, prodej na trhu. Členské státy přijmou nezbytná opatření, aby zajistily hygienické kontroly těchto transakcí.

6. Požadavky na skladování stanovené v odst. 1 části A písm. f) a odst. 1 části B písm. c) se nevztahují na skladovací operace prováděné v prostorách nebo místnostech sousedících s prostory, ve kterých jsou jatečně upravená těla nebo bouraná či vykostěná drůbeží maso dodávány přímo konečnému spotřebiteli.

Požadavky na balení stanovené v odst. 1 části A písm. g) se nevztahují na jatečně upravená těla, která nejsou balena jednotlivě a která byla do prostor nebo místností sousedících s prostory uvedenými výše přinesena za účelem zabalení pro přímé dodání konečnému spotřebiteli.

7. Požadavky stanovené v odstavci 1 části B se nevztahují na čerstvé drůbeží maso, balené či nebalené, pokud se bourání nebo vykostování provádí v prostorách, ve kterých se maso prodává nebo používá, nebo v sousedních prostorách sloužících k přímému dodávání konečnému spotřebiteli jiným způsobem než podomním prodejem, prodejem poštou nebo prodejem na trhu.“

Článek 4

Článek 4 se nahrazuje tímto:

„Článek 4

1. Při provádění prohlídky před porážkou a po porážce, při hygienické kontrole bouraného masa podle kapitoly IX přílohy I a při kontrole hygienických podmínek stanovených v kapitolách III a V přílohy I, které musí zařízení dodržet, mohou být úřednímu veterinárnímu lékaři nápomocni pomocní veterinární pracovníci, kteří pracují pod jeho kontrolou a odpovědností.

2. Pouze ty osoby, které splňují požadavky přílohy II, mohou pracovat jako pomocní veterinární pracovníci. Rada stanoví na návrh Komise podrobnější předpisy týkající se úrovně vzdělání vyžadovaného podle přílohy II bodu 1 písm. b) a d) a bodu 4 od pomocných veterinárních pracovníků.

3. Pomocní veterinární pracovníci jsou nápomocni úředním veterinárním lékařům pouze při těchto úkolech:

- kontrole používání hygienických předpisů stanovených v kapitolách III a V přílohy I,
- kontrole, že v době veterinární prohlídky před porážkou se neobjevil žádný z příznaků uvedených v kapitole IV bodě 16 přílohy I,
- kontrole, že v době veterinární prohlídky po porážce nejsou splněny podmínky uvedené v kapitole VII bodě 32 přílohy I,
- hygienické kontrole bouraného masa stanovené v příloze I kapitole IX,
- kontrole dopravních vozidel nebo kontejnerů a nakládacích podmínek stanovených v bodě 53 kapitoly XIV.“

Článek 5

Článek 5 se nahrazuje tímto:

„Článek 5

1. Všechna schválená jatka a bourárny jsou zapsány na samostatném seznamu a je jim přiděleno číslo veterinárního schválení. Každý členský stát sdělí seznamy schválených zařízení ostatním členským státům a Komisi.

Komise zajistí zveřejnění těchto seznamů v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Členský stát smí zařízení schválit pouze tehdy, pokud jsou v každém jednotlivém případě dodržena ustanovení této směrnice, zejména:

- a) pro jatka: kapitoly I a III přílohy I;
- b) pro bourárny: kapitoly II a III přílohy I.

Členský stát odejme schválení, pokud již nejsou plněny podmínky uvedené v třetím pododstavci. Pokud byla provedena kontrola podle článku 5a, dotýčný členský stát vezme v úvahu závěr vypracovaný na jejím základě. Odnětí schválení se oznámí ostatním členským státům a Komisi.

2. Za kontrolu zařízení je odpovědný úřední veterinární lékař. Při provádění čistě technických úkolů si může zajistit pomoc speciálně vyškolených pomocných veterinárních pracovníků.

Prováděcí pravidla upravující tuto pomoc se stanoví postupem podle článku 12a.

3. Pokud má členský stát za to, že podmínky pro schválení zařízení v jiném členském státě nejsou splněny nebo již nejsou plněny, sdělí to Komisi a příslušnému ústřednímu orgánu uvedeného členského státu.

Komise okamžitě zahájí postup stanovený v článku 5a. Pokud k tomu závěry odborné kontroly dávají důvod, členským státům může být postupem podle článku 12 povoleno zakázat dovoz produktů z tohoto zařízení na své území.

Zmocnění může být postupem podle článku 12 odňato, pokud zjištění další odborné kontroly, provedené za podmínky podle článku 5a, k tomuto odnětí dávají důvod.“

Článek 7

Článek 6 se nahrazuje tímto:

Článek 6

Vkládají se nové články, které znějí:

„Článek 5a

Veterinární experti z členských států a Komise provádějí pravidelné kontroly na místě, aby zajistili, že schválená zařízení skutečně dodržují ustanovení této směrnice, zejména kapitol I, II a III přílohy I. Provedené kontroly ohlašují Komisi.

Členský stát, na jehož území se má kontrola provádět, poskytne expertům při plnění jejich úkolů veškerou nezbytnou pomoc.

Komise na návrh členských států určí v členských státech experty odpovědné za tyto kontroly; tito experti musejí být jiné národnosti, než je členský stát, ve kterém má být kontrola prováděna, a v případech podle čl. 5 odst. 3 a 4 jiné národnosti, než členských států, kterých se spor týká.

Tyto kontroly se provádějí jménem Společenství, které nese vzniklé náklady.

Prováděcí ustanovení k tomuto článku, zejména pokud jde o četnost a způsob provádění kontrol uvedených v prvním pododstavci, předpisy upravující určování úředních veterinárních lékařů a postup, kterým se musí řídit při vypracovávání svých zpráv se stanoví postupem podle článku 12a.

Článek 5b

Chladírenské sklady nacházející se mimo jatka nebo bourárny zůstávají, pokud jde o skladování čerstvého drůbežího masa, pod dohledem úředního veterinárního lékaře.

Příslušný ústřední orgán členského státu, na jehož území se nachází chladírenský sklad, je odpovědný, pokud jde o skladování čerstvého drůbežího masa, za schválení skladu a odnětí tohoto schválení.“

„Článek 6

Aniž je dotčen čl. 3 odst. 3 a dokud nevstoupí předpisy Společenství v platnost, nejsou touto směrnicí dotčeny předpisy členských států týkající se:

- a) podmínek pro schvalování chladírenských skladů uvedených v čl. 5 písm. b) a pro odnětí tohoto schválení;
- b) ošetření drůbeže látkami, které mohou učinit požívání čerstvého drůbežího masa nebezpečným nebo škodlivým pro lidské zdraví, a absorpce drůbeží látek, jakými jsou antibiotika, estrogeny, thyrostatika, přípravky k tenderizaci masa, pesticidy, herbicidy, nebo látek obsahujících arzen nebo antimon;
- c) přidání cizích látek k čerstvému drůbežímu masu a jeho ošetření ionizujícím nebo ultrafialovým zářením.“

Článek 8

V článku 8 se slova „kapitola VIII“ nahrazují slovy „kapitola XI“.

Článek 9

V článku 9 se slova „čl. 5 odst. 3 druhý pododstavec druhá věta“ nahrazují slovy „čl. 5 odst. 4“.

Článek 10

Vkládá se nový článek, který zní:

„Článek 12a

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese předseda věc Stálému veterinárnímu výboru, zřízenému rozhodnutím Rady ze dne 15. října 1968 (dále jen „výbor“) jeho předseda, a to buď z vlastního podnětu, nebo na žádost zástupce některého členského státu.

2. Hlasům členských států ve výboru je přidělena váha stanovená v čl. 148 odst. 2 Smlouvy. Předseda nehlasuje.

3. Zástupce Komise předloží návrh opatření, která mají být přijata. Výbor zaujme stanovisko k tomuto návrhu ve lhůtě, kterou může předseda stanovit podle naléhavosti věci. Stanovisko se přijímá většinou 41 hlasů.

4. Komise přijme opatření a ihned je provede, jsou-li v souladu se stanoviskem výboru. Pokud navrhovaná opatření nejsou v souladu se stanoviskem výboru nebo pokud výbor žádné stanovisko nezaujme, Komise neprodleně předloží Radě návrh opatření, která mají být přijata. Rada se usnese kvalifikovanou většinou.

Pokud se Rada neusnese do tří měsíců ode dne, kdy jí byl návrh předán, přijme navrhovaná opatření Komise a ihned je provede s výjimkou případů, kdy se Rada proti opatřením vysloví prostou většinou.“

Článek 11

Článek 14 se nahrazuje tímto:

„Článek 14

1. Členské státy zakáží u drůbeže postup chlazení ‚Spinchiller‘, který se v současné době používá. Tento zákaz je účinný teprve 18 měsíců po předložení zprávy uvedené v odstavci 2 a nejpozději dnem 1. ledna 1978.

2. Po konzultaci členských států ve Stálém veterinárním výboru předloží Komise Radě do 1. července 1976 zprávu o postupech chlazení, na které se nevztahuje zákaz v odstavci 1.“

Článek 12

Článek 15 se nahrazuje tímto:

„Článek 15

Do zahájení použitelnosti předpisů Společenství týkajících se dovozu čerstvého drůbežního masa ze třetích zemí používají členské státy na tento dovoz předpisy přinejmenším rovnocenné ustanovením této směrnice.

S dovezeným čerstvým drůbežím masem smí být obchodováno v dovážejícím členském státě. V žádném případě nesmí nést označení zdravotní nezávadnosti uvedené v kapitole X

přílohy I a bylo-li bouráno a vykostěno, musí být ošetřeno podle čl. 3 odst. 1 pododstavce B.

Pokud jde o obchod uvnitř Společenství, podléhá toto maso nadále vnitrostátním právním předpisům každého členského státu.“

Článek 13

Vkládají se nové články, které znějí:

„Článek 15a

Rada jednohlasně na návrh Komise stanoví do 31. prosince 1976 ustanovení, která se použijí pro mleté, rozmělněné nebo podobně rozsekané čerstvé maso; za tímto účelem předloží Komise Radě návrh do 31. července 1976. Do vstupu předpisů takto přijatých Radou v platnost podléhá maso uvedené v tomto článku nadále vnitrostátním právním předpisům.

Článek 15b

Rada jednohlasně na návrh Komise stanoví do 1. ledna 1978 teplotu, která se má dodržovat při bourání, vykostování a balení, přičemž, aniž jsou dotčena ustanovení přílohy I kapitoly VIII bodu 37 druhého a třetího pododstavce, balení se bude provádět tak, jak předpisuje příloha I kapitola XIII body 47 a 48.“

Článek 14

Článek 16 se mění takto:

- a) za větu „Aniž je dotčen článek 14.“ se vkládají slova „a článek 16a“;
- b) v písmenu b) se slova „nejpozději do pěti let od oznámení této směrnice“ nahrazují slovy „dne 1. ledna 1977“.

Článek 15

Vkládá se nový článek, který zní:

„Článek 16a

Avšak pokud jde o čerstvé drůbeží maso získané a uvedené na trh na jejich území a bez ohledu na čl. 16 písm. b),

a) mohou členské státy před koncem lhůty uvedené v čl. 16 písm. b) jatkám nebo bourárnám na jejich území, které tuto činnost prováděly před 15. únorem 1975 a které o to výslovně žádají, udělit:

- doplňkovou lhůtu nejpozději do 15. srpna 1977, aby dosáhly souladu s ustanoveními přílohy I kapitol I a II,
- doplňkovou lhůtu nejpozději do 15. srpna 1979, aby dosáhly souladu s ustanoveními, která se týkají dohledu nad zařízeními a veterinárních prohlídek před a po porážce, předepsaných touto směrnicí,
- doplňkovou lhůtu nejpozději do 15. srpna 1981, aby dosáhly souladu s ustanoveními přílohy I kapitoly V, která se týkají porážky a vykolení.

Členské státy neprodleně zašlou Komisi seznam jatek a bouráren, kterým byla odchylka přiznána, spolu se

změnami nařízení, která upravují provoz těchto jatek a bouráren;

b) roční veterinární prohlídky stanovené v příloze I kapitole III bodu 12 budou povinné teprve od data, které stanoví Rada jednomyslně na návrh Komise do 15. února 1980.

Pokud jde o dohled nad bourárnami a sklady, zásah úředního veterinárního lékaře, stanovený touto směrnicí, je povinný až od data, které stanoví Rada jednomyslně na návrh Komise.

Pokud se uplatní některá z výjimek tohoto odstavce, zakazuje se použití označení zdravotní nezávadnosti stanovené v příloze I kapitole X.“

Článek 16

Příloha I se nahrazuje tímto:

„PŘÍLOHA I

KAPITOLA I

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA JATKA

1. Jatka musí mít alespoň:

- a) místnost nebo zastřešený prostor, který je dostatečně velký a snadno se čistí a desinfikuje, pro prohlídku drůbeže před porážkou;
- b) zvláštní místnost nebo zastřešený prostor, který se snadno čistí a desinfikuje, jenž je vyhrazen pro drůbež, která trpí nějakou chorobou nebo je podezřelá, že trpí nějakou chorobou;
- c) místnost pro porážku, která je dostatečně velká pro omráčení a vykrvení na jedné straně, a škubání a popřípadě paření na straně druhé, které má být provedeno v oddělených prostorách. Jakékoli spojení mezi místnostmi pro porážku a místnostmi nebo prostorem uvedenými v písmenu a) musí mít s výjimkou úzkého průchodu pro drůbež, která má být porážena, automaticky se zavírající dveře;
- d) místnost pro vykolení a úpravu s balením, která je dostatečně velká pro provedení vykolení v prostoru dostatečně vzdáleném od ostatních pracovišť nebo od nich odděleném dělicí stěnou, aby se zabránilo kontaminaci. Jakékoli spojení mezi místnostmi pro vykolení a úpravu s balením a místnostmi pro porážku musí mít s výjimkou úzkého průchodu pro drůbež, která má být porážena, automaticky se zavírající dveře;
- e) v případě potřeby expediční místnost;

- f) jeden nebo více dostatečně velkých chladicích nebo mrazicích prostorů;
- g) místnost nebo prostor pro sběr peří, ledaže je s ním nakládáno jako s odpadem;
- h) zvláštní uzamykatelné prostory vyhrazené pro oddělené skladování drůbežního masa, které bylo dočasně zabaveno, a zdravotně závadného masa, které bylo prohlášeno za nevyhovující pro lidskou spotřebu, a odpad, pokud takové maso nebo odpad nejsou každý den z jatek odstraňovány;
- i) zvláštní místnost výhradně pro technické zpracování nebo zničení drůbežního masa, které bylo prohlášeno za nevyhovující pro lidskou spotřebu podle bodu 32, masa, jehož použití je podle bodu 33 pro lidskou spotřebu vyloučeno, a odpad a vedlejší produkty porážky, určené pro průmyslové účely, pokud k tomuto technickému zpracování nebo zničení dochází v prostorách jatek;
- j) šatny, umyvadla, sprchy a splachovací toalety, které se neotevírají přímo do pracovních prostor; umyvadla musí mít horkou a studenou tekoucí vodu, prostředky pro čištění a desinfekci rukou a ručníky na jedno použití; umyvadla musí být blízko toalet. Od 15. února 1980 musí být opatřena vodovodními kohoutky, které se neovládají rukama;
- k) místo zvlášť upravené pro trus, pokud není okamžitě a hygienicky odstraněn;
- l) prostor a vyhovující vybavení pro čištění a desinfekci klecí a vozidel;
- m) vyhovujícím způsobem vybavenou uzamykatelnou místnost pro výhradní použití orgánem veterinární péče;
- n) v pracovních místnostech vyhovující vybavení pro čištění a desinfekci rukou a nástrojů, toto vybavení musí být co nejbližší pracovištím; vodovodní kohoutky se nesmějí ovládat rukama; tato zařízení musí mít horkou a studenou tekoucí vodu, čisticí a desinfekční prostředky a ručníky na jedno použití; pro čištění nástrojů musí být teplota vody nejméně + 82 °C;
- o) zařízení, která umožňují, aby mohla být kdykoli účinně provedena veterinární prohlídka stanovená v této směrnici;
- p) vyhovující ohrazující zeď nebo jiné ohrazení;
- q) aniž jsou dotčena písmena a), b), c) a d), vyhovující oddělení čistých částí budovy od kontaminovaných;
- r) v místnostech uvedených v písmenech a) až j):
 - vodotěsné podlahy, které se snadno čistí a desinfikují, odolné proti hnití a postavené tak, aby mohla být voda snadno odváděna,
 - hladké stěny se světlým omyvatelným povlakem nebo barvou do výšky nejméně 2 metrů se zakulacenými rohy a hranami;
- s) vhodnou ventilaci a v případě nutnosti i odmlžení;
- t) vhodné přirozené nebo umělé světlo, které nezkrsluje barvy v místnostech určených pro živou nebo poraženou drůbež;
- u) tlakový přívod poskytující dostatečnou zásobu výhradně pitné vody; pro výrobu páry, hašení požárů, chlazení chladicího zařízení a hydraulické odstraňování peří však může být

ve výjimečných případech použita užitková voda, pokud jsou podniknuta vhodná opatření, která zajistí, aby nedocházelo ke kontaminaci, a také, že přívod vody určený pro tento účel nedovoluje, aby byla použita pro jiné účely.

Přívody užitkové vody musí být jasně odlišeny od přívodů pitné vody a nesmějí procházet místnostmi, ve kterých se nachází maso.

Do 15. února 1980 je však ve výjimečných případech možné povolit, aby na jatkách, která byla v provozu před 15. únorem 1975, přívod užitkové vody procházel místnostmi, ve kterých se nachází maso, pokud na částech potrubí, které procházejí uvedenými místnostmi, nejsou žádné kohoutky nebo ventily;

- v) vyhovující tlakový přívod horké pitné vody;
- w) systém kanalizace, který splňuje hygienické požadavky;
- x) vyhovující vybavení pro ochranu před škůdci, jako je hmyz, hlodavci atd.;
- y) nástroje a pracovní vybavení a také vybavení, které přichází do styku s drůbežím masem během skladování, které je z korozivzdorného materiálu a snadno se čistí a desinfikuje; zejména je zakázáno používání dřeva;
- z) zvláštní vzduchotěsné a vodotěsné korozivzdorné nádoby, které se nedají otevírat násilím, pro shromažďování masa, které bylo prohlášeno za nevyhovující pro lidskou spotřebu podle bodu 32.

KAPITOLA II

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA BOURÁRNÝ

2. Bourárny musí mít nejméně:

- a) dostatečně velký chladírenský sklad pro uchovávání masa;
- b) místnost pro bourání a vykostování a pro balicí postupy stanovené v bodě 48;
- c) místnost pro operace balení stanovené v bodě 47 a pro odesílání masa;
- d) vyhovujícím způsobem vybavenou uzamykatelnou místnost pro výhradní použití orgánu veterinární péče;
- e) šatny, umyvadla, sprchy a splachovací toalety, které se neotevírají přímo do pracovních prostor; umyvadla musí mít horkou a studenou tekoucí vodu, prostředky pro čištění a desinfekci rukou a ručníky na jedno použití. Umyvadla musí být blízko toalet. Od 15. února 1980 musí být opatřena vodovodními kohoutky, které se neovládají rukama;
- f) zvláštní vzduchotěsné a vodotěsné korozivzdorné nádoby s víky a upevňovacími prvky na maso nebo droby získané při bourání, které nejsou určeny pro lidskou spotřebu, jež zabraňují jejich vyjmutí neoprávněnými osobami, nebo uzamykatelnou místnost pro toto maso a droby, pokud to jejich množství vyžaduje nebo pokud nejsou na konci každého pracovního dne odstraněny nebo zničeny;

- g) v místnostech uvedených v písmenu a):
- vodotěsné podlahy, které se snadno čistí a desinfikují, odolné proti hnití a postavené tak, aby mohla být voda snadno odváděna,
 - hladké stěny se světlým omyvatelným povlakem nebo barvou do výšky nejméně 2 metrů se zakulacenými rohy a hranami;
- h) v místnostech uvedených v písmenu b):
- vodotěsné podlahy, které se snadno čistí a desinfikují, odolné proti hnití a postavené tak, aby mohla být voda snadno odváděna; voda musí být odváděna zakrytými kanály do výpustí opatřených kohouty a mřížkami,
 - hladké stěny se světlým omyvatelným povlakem nebo barvou do skladovací výšky a nejméně do výšky 2 metrů se zakulacenými rohy a hranami;
- i) chladicí zařízení v místnostech uvedených v písmenu a) pro uchovávání masa při vnitřní teplotě nepřevyšující + 4 °C;
- j) teploměr nebo zapisovací teploměr v místnosti pro bourání;
- k) zařízení, která umožňují, aby mohla být kdykoli účinně provedena prohlídka a veterinární dozor, stanovené v této směrnici;
- l) zařízení, které zajistí vhodnou ventilaci v místnostech, ve kterých se pracuje s masem;
- m) vhodné přirozené nebo umělé světlo, které nezkruskuje barvy v místnostech, ve kterých se pracuje s masem;
- n) tlakový přívod poskytující dostatečnou zásobu výhradně pitné vody; pro výrobu páry, hašení požárů a chlazení chladicího zařízení však může být ve výjimečných případech použita užitková voda, pokud přívod vody určený pro tento účel nedovoluje, aby byla použita pro jiné účely.
- Přívody užitkové vody musí být jasně odlišeny od přívodů pitné vody a nesmějí procházet místnostmi, ve kterých se maso zpracovává nebo skladuje.
- Do 15. února 1980 je však ve výjimečných případech možné povolit, aby v bourárnách, které byly v provozu před 15. únorem 1975, přívod užitkové vody procházel místnostmi, ve kterých se nachází maso, pokud na částech potrubí, které procházejí uvedenými místnostmi, nejsou žádné kohoutky nebo ventily;
- o) vyhovující tlakový přívod horké pitné vody;
- p) systém kanalizace, který splňuje hygienické požadavky;
- q) v místnostech, kde se zpracovává maso, vyhovující vybavení pro čištění a desinfekci rukou a pracovního materiálu, které musí být co nejbližší pracovištím. Kohoutky se nesmějí ovládat rukama. Tato zařízení musí mít horkou a studenou tekoucí vodu, čisticí a desinfekční prostředky a ručníky na jedno použití. Pro čištění nástrojů musí být teplota vody nejméně 82 °C;

- r) zařízení splňující hygienické požadavky pro manipulaci s masem a skladování nádob s masem, aby ani maso ani nádoby nepřicházely do přímého styku se zemí;
- s) odpovídající vybavení pro ochranu před škůdci, jako je hmyz, hlodavci atd.;
- t) nástroje a pracovní vybavení, jako jsou bourárenské stoly, stoly s odnímatelnými bourárenskými povrchy, nádoby, dopravní pásy a pily z korozivzdorného materiálu, které nezbarvují maso a snadno se čistí a desinfikují; zejména je zakázáno používání dřeva.

KAPITOLA III

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PERSONÁL, PROSTORY, VYBAVENÍ A NÁSTROJE V ZAŘÍZENÍCH

3. Vyžaduje se absolutní čistota personálu, prostoru, vybavení a nástrojů.

- a) Personál je povinen zejména nosit čistý pracovní oděv a pokrývku hlavy ve světlých barvách, které jsou snadno omyvatelné. Personál, který poráží zvířata a zpracovává maso a manipuluje s ním, si myje a desinfikuje ruce několikrát během pracovní doby a pokaždé před znovu započatím práce. Osoby, které přišly do styku s nemocnými zvířaty nebo infikovaným masem si musí okamžitě pečlivě umýt ruce až k ramenům v horké vodě a poté je vydesinfikovat. V pracovních a skladovacích prostorách je zakázáno kouření.
- b) Do prostor nesmějí vstoupit žádná zvířata. Pokud jde o jatka, nevztahuje se tento zákaz na tažná zvířata pro tato jatka, drůbež určenou k porážce, králíky nebo ptáky neuvedené v článku 1, kteří jsou určeni pro okamžitou porážku za předpokladu, že nejsou umístěni, poráženi, připravováni ani skladováni ve stejnou dobu a ve stejném prostoru jako drůbež.

Avšak v členských státech, které stanovily, že tito ptáci musí být poraženi v souladu s touto směrnicí, se jejich čerstvé maso může skladovat ve stejných prostorách jako čerstvé maso domácích zvířat druhů uvedených v čl. 1 odst. 1.

Hlodavce, hmyz a ostatní škůdce je třeba systematicky ničit.

Hlodavce, hmyz a ostatní škůdce třeba systematicky ničit.

- c) Prostory uvedené v bodě 1 písm. a), b), c) a d) a v bodě 2 písm. b) a c) musí být čišťeny a desinfikovány podle potřeby a pokaždé na konci pracovní doby.
 - d) Klece pro zásilky drůbeže musí být vyrobeny z korozivzdorného materiálu, musí se snadno čistit a desinfikovat. Musí být vyčištěny a vydesinfikovány pokaždé, když jsou vyprázdněny.
 - e) Vybavení a nástroje používané pro porážku, zpracování a skladování masa musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu. Musí být pečlivě vyčištěny a vydesinfikovány několikrát během pracovní doby, na konci pracovní doby a před jejich opětovným použitím, pokud byly kontaminovány, zejména choroboplodnými zárodky.
 - f) Nádoby pro zdravotně závadné maso nevhodné pro lidskou spotřebu a pro droby musí být po použití vyprázdněny a pokaždé, když jsou vyprázdněny, vyčištěny a vydesinfikovány.
4. Prostory, nástroje, pracovní materiál a vybavení užívané pro porážku, zpracování a skladování masa musí být užíváno pouze pro tyto účely.

5. Drůbeží maso a nádoby obsahující drůbeží maso nesmějí přijít do přímého styku se zemí.
6. Peří musí být odstraněno okamžitě po šhubání.
7. Použití čisticích a desinfekčních prostředků a pesticidů nesmí mít vliv na způsobilost masa pro lidskou spotřebu.
8. Ke všem účelům je nezbytné používat pitnou vodu.

V závislosti na zvláštních podmínkách stanovených v bodě 1 písm. u) a bodě 2 písm. n) však může být pro výrobu páry, hašení požárů, chlazení chladicího zařízení a odstraňování peří použita užitková voda.

9. Podlahu místností, ve kterých se maso zpracovává nebo skladuje, je zakázáno posypávat pilinami nebo jiným podobným materiálem.
10. Maso se bourá tak, aby se zabránilo jakékoli kontaminaci. Všechny úlomky kostí a krevní sraženiny se odstraňují. Maso získané bouráním, které není určené pro lidskou spotřebu, se ukládá do nádob uvedených v bodě 2 písm. f).
11. Osobám, které mohou maso kontaminovat, je zakázáno porážení nebo nakládání s masem, zejména pokud:
 - a) trpí břišním tyfem, paratyfem A a B, infekční enteritidou (salmonelou), úplavicí, infekční hepatitidou, spálou nebo jsou nositeli těchto nemocí;
 - b) trpí nakažlivou tuberkulózou nebo je podezření, že jí trpí;
 - c) trpí nakažlivou kožní nemocí nebo je podezření, že jí trpí;
 - d) vykonávají současně činnost, která by mohla způsobit přenos mikrobů na maso;
 - e) mají na ruce obvaz, s výjimkou obvazu nepropouštějícího vodu, chránícího nehnisavou ránu.
12. U všech osob pracujících s drůbežím masem se vyžaduje zdravotní osvědčení. To osvědčuje, že zde neexistuje překážka pro takovou práci; osvědčení je třeba předkládat každý rok jakož i tehdy, požádá-li o to úřední veterinární lékař, kterému je osvědčení vždy k dispozici.

KAPITOLA IV

VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PŘED PORÁŽKOU

13. Drůbež určená pro porážku se musí podrobit prohlídce před porážkou do 24 hodin od příjezdu na jatka. Prohlídka se musí opakovat těsně před porážkou, pokud od prohlídky před porážkou uplynulo více než 24 hodin.
14. Prohlídka před porážkou se může omezit na zjištění zranění utrpěných při přepravě, pokud byla drůbež prohlédnuta v hospodářství původu za posledních 24 hodin a shledána zdravou. Navíc musí být při příjezdu na jatka prokázána totožnost drůbeže. Pokud prohlídka před porážkou v hospodářství původu a na jatkách neprovede stejný úřední veterinární lékař, musí být zvířata opatřena veterinárním osvědčením uvádějícím podrobnosti uvedené v příloze III.

15. Prohlídku před porážkou je třeba provést za dostatečného osvětlení.
16. Prohlídka musí umožnit zjištění:
 - a) zda drůbež trpí chorobou, která může být přenesena na lidi nebo zvířata, zda vykazuje příznaky nebo je její celkový stav takový, že by se taková choroba mohla projevit;
 - b) zda vykazuje příznaky choroby nebo poruchy, které ovlivňují její celkový stav, což může způsobit, že její maso nebude vhodné pro lidskou spotřebu.
17. Drůbež trpící influenzou ptáků, Newcastleskou chorobou, vzteklinou, salmonelózou, cholerou nebo ornitózou se prohlásí za nevhodnou pro lidskou spotřebu.
18. Zvířata nesmějí být porážena pro lidskou spotřebu jako čerstvé maso, pokud se zjistí:
 - z přítomnosti nemocné drůbeže na jatcích,
 - ze zdravotních údajů týkajících se jejich původu,že byla v kontaktu s ptáky trpícími influenzou ptáků, Newcastleskou chorobou, vzteklinou, salmonelózou, cholerou, nebo ornitózou za takových okolností, že by uvedené choroby na ně mohly být přeneseny.
19. Drůbež uvedená v bodech 16, 17 nebo 18 musí být porážena odděleně a teprve poté, co byla porážena všechna ostatní drůbež.

KAPITOLA V

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PORÁŽKU

20. Drůbež dopravená do prostor jatek musí být porážena okamžitě po omráčení.

Omráčení však lze vynechat, pokud je z náboženských důvodů zakázáno.
21. Vykrvení musí být úplné a musí být provedeno takovým způsobem, aby krev nemohla znečistit oblast mimo prostor porážení.
22. Porážená drůbež musí být okamžitě a zcela oškubána.
23. Vykolení musí být provedeno okamžitě. Jatečně upravené tělo musí být otevřeno takovým způsobem, aby mohly být prohlédnuty všechny dutiny a vnitřnosti. Za tímto účelem musí být vyňaty játra, slezina a zažívací trakt z jatečně upraveného těla takovým způsobem, aby nebylo kontaminováno a aby zůstala do prohlídky zachována přirozená spojení těchto vnitřností.
24. Po prohlídce musí být vnitřnosti, které byly vyňaty, okamžitě odděleny od jatečně upraveného těla a části nevhodné pro lidskou spotřebu ihned odstraněny.

Vnitřnosti nebo části vnitřností, které zůstanou v jatečně upraveném těle, musí být s výjimkou ledvin zcela vyňaty, pokud je to možné, za vyhovujících hygienických podmínek.

25. Je zakázáno drůbeží maso nafukovat, čistit je látkou nebo plnit jatečně upravené tělo čímkoli jiným než jedlými droby drůbeže poražené na jatkách.
26. Je zakázáno bourat jatečně upravené tělo, vyjmout z něj maso nebo s ním jinak nakládat před dokončením prohlídky. Úřední veterinární lékař může předepsat jiné nakládání s tímto tělem, pokud to prohlídka vyžaduje.
27. Zabavené maso prohlášené za nevhodné pro lidskou spotřebu podle bodu 32 nebo takové, jehož použití pro lidskou spotřebu je vyloučeno podle bodu 33, peří a odpad musí být dány co nejdříve do místností, prostor nebo nádob uvedených v bodě 1 písm. g), h) a i) a musí s nimi být nakládáno tak, aby byla možnost kontaminace co nejvíce omezena.
28. Po prohlídce a vykolení musí být čerstvé drůbeží maso okamžitě očištěno a zchlazeno v souladu s hygienickými požadavky.

KAPITOLA VI

VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PO PORÁŽCE

29. Všechny části zvířete musí být okamžitě po porážce prohlédnuty.
30. Prohlídku po porážce je třeba provést za dostatečného osvětlení.
31. Prohlídka po porážce musí zahrnovat:
 - a) vizuální prohlídku poraženého zvířete;
 - b) v případě nutnosti pohmat a říznutí poraženého zvířete;
 - c) zjištění odchylek v konzistenci, barvě, pachu, popřípadě chuti;
 - d) v případě nutnosti laboratorní testy.

KAPITOLA VII

ROZHODNUTÍ ÚŘEDNÍHO VETERINÁRNÍHO LÉKAŘE PŘI PROHLÍDCE PO PORÁŽCE

32. 1. Drůbež se prohlásí za zcela nevhodnou k lidské spotřebě, pokud prohlídka po porážce odhalí níže uvedené skutečnosti:
 - příčinu smrti jinou než porážku,
 - obecnou kontaminaci,
 - velká zranění a tečkovité krvácení na sliznicích a na serózních blanách,
 - odchylku od pachu, barvy a chuti,
 - hnilobu,
 - odchylku v konzistenci,
 - vysoký stupeň odtučnění,

- otoky,
 - přítomnost vody v břiše,
 - žloutenku,
 - infekční chorobu,
 - aspergilózu,
 - toxoplazmózu,
 - rozšíření podkožních a svalových parazitů,
 - maligní nebo četné nádory,
 - leukózu,
 - otravu.
2. Části poraženého zvířete, které vykazují lokalizovaná poranění nebo kontaminaci, jež nemají vliv na zbytek masa, se prohlásí za nevhodné pro lidskou spotřebu.
33. Z použití pro lidskou spotřebu je vyloučena hlava oddělená od jatečně upraveného těla s výjimkou jazyka a tyto vnitřnosti: průdušnice, plíce oddělené od jatečně upraveného těla podle bodu 24, jícen, vole, střevo a žlučník.

KAPITOLA VIII

USTANOVENÍ PRO MASO URČENÉ K BOURÁNÍ

34. Jatečně upravené tělo se bourá na části a vykostuje pouze v prostorách sloužících k bourání.
35. Provozovatel zařízení nebo jeho zástupce napomáhá činností souvisejícím s dozorem v zařízení, zejména nakládání s masem, které jsou považovány za nutné, a poskytne dozorcím orgánům nezbytné vybavení; zejména musí být na požádání schopen uvést úředního veterinárního lékaře, který je zodpovědný za původ masa dopraveného do jeho zařízení.
36. Maso, které nesplňuje podmínky čl. 3 odst. 1 části B písm. b), smí být umístěno do schválených místností pro bourání pouze za podmínky, že je zde skladováno na zvláštních místech; musí se bourat jinde nebo jindy než čerstvé maso, které tyto podmínky splňuje. Úřední veterinární lékař musí mít kdykoliv volný přístup do chladírenských skladů a na všechna pracoviště, aby bylo zajištěno přísné dodržování výše uvedených ustanovení.
37. Čerstvé maso určené k bourání musí být co nejdříve po přivezení uloženo do místností pro bourání a až do zpracování uloženo v místnosti stanovené v bodě 2 písm. a); maso musí být skladováno při stálé teplotě, která nesmí převýšit + 4 °C.

Bez ohledu na bod 28 však maso může být přepravováno přímo z místnosti pro porážku do místnosti pro bourání.

V takovém případě musí být tyto místnosti v dostatečné vzájemné blízkosti a musí se nacházet ve stejné skupině budov, protože maso určené k bourání musí být z jedné místnosti do druhé přepravováno v jedné operaci mechanickým dopravním systémem prodlouženým z místnosti pro porážku a bourání se musí provést okamžitě. Po skončení stanoveného bourání a balení se maso musí přepravit do chladírenského skladu uvedeného v bodě 2 písm. a).

38. Podle potřeby musí být maso dopraveno do prostor uvedených v bodě 2 písm. b). Po skončení stanoveného bourání a balení se maso musí přepravit do chladírenského skladu uvedeného v bodě 2 písm. a).
39. S výjimkou masa, které se bourá ještě teplé, se bourání může provádět pouze tehdy, pokud teplota masa není vyšší než + 4 °C.
40. Je zakázáno utírat čerstvé maso látkou.

KAPITOLA IX

HYGIENICKÁ KONTROLA BOURANÉHO MASA

41. Místnosti pro bourání podléhají kontrole úředního veterinárního lékaře.
42. Kontrola úředního veterinárního lékaře sestává z:
 - a) kontroly záznamů o čerstvém mase, které bylo do prostor dovezeno, a bouraném mase, které prostory opustilo;
 - b) kontroly zdravotní nezávadnosti čerstvého masa, které vstoupilo do místnosti pro bourání;
 - c) kontroly čistoty prostor, zařízení a nástrojů a hygieny personálu;
 - d) odebrání vzorků pro laboratorní vyšetření, sloužící např. ke zjišťování přítomnosti škodlivých choroboplodných zárodků, přísad nebo jiných nepovolených chemických látek. Výsledky těchto vyšetření se zaznamenávají do evidence;
 - e) dalších kontrol, které podle jeho názoru přispějí k dodržování této směrnice.

KAPITOLA X

OZNAČENÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

43. Za vydání označení zdravotní nezávadnosti je odpovědný úřední veterinární lékař, který má k tomuto účelu k dispozici:
 - a) nástroje pro označení zdravotní nezávadnosti na mase, které se předávají pomocným veterinárním pracovníkům pouze v době skutečného značení a na dobu nezbytnou pro tento účel;
 - b) štítky a balicí materiály, pokud již nesou některá z označení uvedených v bodě 44, a plomby uvedené v bodě 44. Tyto štítky, balicí materiály a plomby se předávají v požadovaném množství pomocným veterinárním pracovníkům na dobu, kdy musí být použity.
44. 1. Označení zdravotní nezávadnosti se skládá z tohoto:
 - a) — v horní části první dvě písmena země odeslání velkými písmeny (latinkou),
 - ve středu číslo veterinárního schválení jatek případně bourárny,
 - ve spodní části jedna z těchto zkratk: CEE, EEG, EWG, EØF nebo EEC.Písmena a číslice musí být vysoká 0,2 cm;

- b) z oválu o rozměrech 6,5 x 4,5 cm, který obsahuje údaje uvedené v bodě a); písmena musí být vysoká 0,8 cm, čísla 1,1 cm.
2. Materiál používaný k označování musí splňovat veškeré hygienické požadavky a údaje uvedené v odstavci 1 musí být v dokonale čitelné podobě.
3. a) Označení zdravotní nezávadnosti uvedené v odst. 1 písm. a) musí být provedeno:
- u jednotlivě balených jatečně upravených těl na balicích materiálech nebo jiných obalech nebo pod nimi tak, aby bylo viditelné,
 - u jatečně upravených těl, která nejsou balena jednotlivě, připevněním plomby nebo jiné značky schválené postupem podle článku 12a,
 - u malých balení částí jatečně upravených těl nebo vnitřností na balicích materiálech nebo jiných obalech nebo pod nimi tak, aby bylo viditelné.
- b) Velká balení jatečně upravených těl, jejich částí nebo drobů musí mít označení zdravotní nezávadnosti, uvedené v odst. 1 písm. b), provedené v souladu s písmenem a).
4. Pokud je na obalovém materiálu nebo balení označení zdravotní nezávadnosti podle odstavce 3,
- musí být provedeno tak, aby bylo při otevření obalu nebo balení zničeno, nebo
 - obal nebo balení musí být uzavřeny tak, aby po otevření nemohlo být znovu použito.

KAPITOLA XI

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

45. Originál osvědčení o zdravotní nezávadnosti, který musí čerstvé drůbeží maso doprovázet během přepravy do země určení, musí být vydán úředním veterinárním lékařem v době nakládky. Osvědčení o zdravotní nezávadnosti musí mít formu a obsah odpovídající vzoru uvedenému v příloze IV. Musí být vydáno alespoň v jazyce země určení a obsahovat údaje uvedené v jeho vzoru podle přílohy IV.

KAPITOLA XII

SKLADOVÁNÍ

46. Po zchlazení uvedeném v bodě 28 musí být čerstvé drůbeží maso skladováno při teplotě, která nesmí nikdy překročit + 4 °C.

KAPITOLA XIII

BALENÍ

47. a) Balení (například kartóny nebo papírové krabice) musí splňovat veškeré hygienické předpoklady, zejména:
- nesmí poznamenat organoleptické vlastnosti masa,
 - nesmí přenášet na maso látky, které jsou škodlivé pro lidské zdraví,

- musí být dostatečně silné, aby maso účinně chránilo během přepravy a dalšího nakládání s ním.
 - b) Balení smějí být znovu použita na maso, pouze pokud jsou vyrobena z korozivzdorného materiálu, který se snadno čistí a byl před opětovným použitím vyčištěn a vydesinfikován.
48. Pokud je čerstvé drůbeží maso zabaleno do balicího materiálu (například plastové fólie), se kterým je v přímém styku, musí být splněny hygienické požadavky.

Taková balení musí být průhledná a bezbarvá a musí splňovat požadavky bodu 47 písm. a); nelze je použít znovu pro zabalení masa.

Části drůbeže nebo droby oddělené od jatečně upraveného těla musí být vždy zabaleny do pevně uzavřeného ochranného obalu, který splňuje kritéria uvedená výše.

KAPITOLA XIV

PŘEPRAVA

49. Čerstvé drůbeží maso musí být přepravováno ve vozidlech nebo kontejnerech upravených a vybavených tak, aby byla po celou dobu přepravy zachována teplota uvedená v kapitole XII.
50. Přepravní prostředek určený pro přepravu čerstvého drůbežího masa nesmí být užíván pro přepravu živých zvířat ani jiných produktů, které mohou být pro maso škodlivé nebo jej mohou kontaminovat, ledaže poté, co byly tyto produkty vyloženy, byly zcela vyčištěny a vydesinfikovány, popřípadě deodorizovány.
51. Čerstvé drůbeží maso smí být přepravováno spolu s látkami, které mohou mít vliv na jeho vůni nebo mu mohou dát jinou vůni pouze tehdy, pokud jsou přijata vhodná opatření.
52. Čerstvé maso nesmí být přepravováno ve vozidlech nebo kontejnerech, které nejsou čisté a desinfikované.
53. Úřední veterinární lékař před nakládkou zajistí, aby přepravní vozidla nebo nádoby a podmínky nakládky splňovaly hygienické požadavky této kapitoly.“

Článek 17

Příloha II se nahrazuje tímto:

„PŘÍLOHA II

POŽADAVKY NA POMOCNÉ VETERINÁRNÍ PRACOVNÍKY

1. Pomocnými veterinárními pracovníky se smějí stát pouze osoby, které:
 - a) předloží osvědčení příslušného orgánu o bezúhonnosti.

Pokud členským státem takové osvědčení nebylo vydáno, může být nahrazeno přísězným prohlášením nebo závazným potvrzením dotyčné osoby za přítomnosti právního nebo správního orgánu, notáře nebo oprávněného úředního orgánu daného členského státu;

- b) mají příslušné základní vzdělání;
 - c) jsou pro takovou práci fyzicky způsobilí;
 - d) prokáží ve zkoušce způsobilosti, že mají dostatečné odborné znalosti.
2. Aniž je dotčena příloha I kapitola III body 11 a 12, nesmí se stát pomocným veterinárním pracovníkem osoba, která:
- a) vykonává činnost, která by mohla pro čerstvé drůbeží maso znamenat riziko infekce;
 - b) vykonává povolání řezníka, řídí drůbeží jatka nebo tam pracuje v jiném postavení, obchoduje s drůbeží nebo krmivem pro drůbež, je poradce v oblasti krmiv pro drůbež, jejímž zaměstnáním je chov drůbeže, je zaměstnána v hospodářství nebo má rodinné vazby či je úzce spojena s činností, která by mohla ovlivnit nestrannost jejího úsudku.
3. Zkoušku uvedenou v bodu 1 písm. d) organizuje příslušný ústřední orgán členského státu nebo orgán jmenovaný tímto členským státem. Pouze ty osoby, které prokáží, že prošly tříměsíční předběžnou přípravou pod dohledem úředního veterinárního lékaře, se mohou podrobit zkoušce.
4. Zkouška uvedená v bodě 3 se skládá z teoretické a praktické části a zahrnuje tyto oblasti:
- a) teoretická část:
 - základní znalosti anatomie a fyziologie drůbeže,
 - základní znalosti patologie drůbeže,
 - základní znalosti anatomické patologie drůbeže,
 - základní znalosti hygieny, zejména hygieny v průmyslu,
 - metody a postupy porážky, úpravy, balení a přepravy drůbeže,
 - znalost právních a správních předpisů týkajících se výkonu jejich práce;
 - b) praktická část:
 - prohlídka a zhodnocení drůbeže určené na porážku,
 - prohlídka a zhodnocení poražené drůbeže,
 - určení zvířecích druhů prostřednictvím prohlídky typických částí zvířete,
 - určení počtu částí poražené drůbeže, na kterých se objevily změny, a jejich vysvětlení,
 - prohlídka masa na výrobní lince po porážce.“

Článek 18

Příloha IV se nahrazuje tímto:

„PŘÍLOHA IV

VZOR

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

pro čerstvé drůbeží maso ⁽¹⁾ určené pro dodání do členského státu EHS

Země odeslání č. ⁽²⁾
 Ministerstvo
 Příslušný orgán
 Odkaz ⁽²⁾

I. Identifikace masa

Maso z
 (druh zvířete)
 Druh částí
 Druh balení
 Počet balení
 Čistá hmotnost

II. Původ masa

Adresa(adresy) a číslo(čísla) veterinárního(veterinárních) schválení jatek ⁽⁴⁾

 Adresa(adresy) a číslo(čísla) veterinárního(veterinárních) schválení bourárny ⁽⁴⁾

III. Místo určení masa

Maso se odesílá z
 (místo nakládky)
 do
 (země a místo určení)
 tímto přepravním prostředkem ⁽³⁾
 Jméno a adresa odesílatele

 Jméno a adresa příjemce

IV. Osvědčení o zdravotní nezávadnosti

Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, tímto osvědčuji, že:

- (a) — drůbež uvedená výše ⁽⁴⁾,
 — balení masa uvedené výše⁽⁴⁾,
 nese označení, že
 — maso pochází ze zvířat poražených na schválených jatkách ⁽⁴⁾,
 — maso bylo bouráno ve schválené bourárně ⁽⁴⁾;
- (b) toto maso bylo schváleno za vhodné pro lidskou spotřebu při veterinární kontrole provedené v souladu se směrnicí Rady ze dne 15. února 1971 o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem;
- (c) přepravní prostředky, kontejnery a podmínky nakládky této zásilky splňují hygienické požadavky stanovené v uvedené směrnici.

V dne

.....
 (Podpis úředního veterinárního lékaře)

⁽¹⁾ Čerstvé drůbeží maso: čerstvé maso z těchto druhů: slepic domácích, krocánů a krůt, perliček, kachen a hus, které nebylo konzervováno; za čerstvé maso se však považuje maso, které bylo zchlazeno nebo zmrazeno.

⁽²⁾ Nepovinné.

⁽³⁾ U železničních vagonů a nákladních aut uveďte registrační značku, u letadel číslo letu a u lodí jméno.

⁽⁴⁾ Nehodící se škrtněte.“

Článek 19

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí do 1. ledna 1977.

Článek 20

Tato směrnice je určena členskými státy.

V Bruselu dne 10. července 1975.

Za Radu
předseda
E. COLOMBO
