

31977L0099

31.1.1977

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 26/85

SMĚRNICE RADY

ze dne 21. prosince 1976

o hygienických otázkách obchodu s masnými výrobky ve Společenství

(77/99/EHS)

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

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

s ohledem na návrh Komise,

s ohledem na stanovisko Shromáždění ⁽¹⁾,

vzhledem k tomu, že od zavedení společné organizace trhu je možný v rámci Společenství volný oběh masných výrobků; že obchod s těmito výrobky ve Společenství je omezován existencí různých zdravotních požadavků v různých členských státech; že pro odstranění těchto rozdílů je nezbytné stávající vnitrostátní požadavky nahradit společnými předpisy;

vzhledem k tomu, že pro zaručení jakosti výrobků ze zdravotního hlediska je nezbytné při jejich výrobě používat pouze čerstvé maso získané v souladu s normami Společenství, stanovenými směrnicí Rady 64/433/EHS ze dne 26. června 1964 o hygienických otázkách obchodu s čerstvým masem uvnitř Společenství ⁽²⁾, naposledy pozměněnou směrnicí 75/379/EHS ⁽³⁾, směrnicí Rady 71/118/EHS ze dne 15. března 1971 o hygienických otázkách obchodu s čerstvým drůbežím masem ⁽⁴⁾, naposledy pozměněnou směrnicí 75/379/EHS, a také směrnicí Rady 72/462/EHS ze dne 12. prosince 1972 o veterinárních a hygienických otázkách skotu a prasat a čerstvého masa ze třetích zemí ⁽⁵⁾, naposledy pozměněnou směrnicí 75/379/EHS; vzhledem k tomu, že masné výrobky musí být vyráběny, skladovány a přepravovány za podmínek poskytujících veškeré hygienické záruky; že požadavek, aby výrobní

a zpracovatelská zařízení obdržela schválení pravděpodobně usnadňuje dozor nad dodržováním těchto podmínek; že by měl být stanoven postup řešení sporů, které mohou vznikat mezi členskými státy ohledně oprávněnosti schválení výrobních zařízení;

vzhledem k tomu, že by mimo to měly být zavedeny kontrolní postupy Společenství zajišťující, aby byly normy předepsané touto směrnicí jednotně používány ve všech členských státech; že postup provádění těchto kontrol musí být upřesněn podle postupu Společenství prostřednictvím Stálého veterinárního výboru, zřízeného rozhodnutím Rady ze dne 15. října 1968 ⁽⁶⁾;

vzhledem k tomu, že je třeba stanovit možnost odchylek od určitých ustanovení této směrnice pro určité masné výrobky, které obsahují i jiné potraviny a které obsahují jen malý podíl masa; že je vhodné, aby tyto odchylky byly přiznávány v souladu s postupem Společenství prostřednictvím Stálého veterinárního výboru;

vzhledem k tomu, že při obchodu ve Společenství je vydání osvědčení o zdravotní nezávadnosti příslušným orgánem považováno za nejlepší způsob, jak ujistit příslušné orgány země určení, že zásilka masných výrobků odpovídá požadavkům této směrnice; že toto osvědčení musí doprovázet zásilku těchto výrobků až do místa určení;

vzhledem k tomu, že členské státy musí mít právo odmítnout na svém území uvedení do oběhu masných výrobků pocházejících z jiného členského státu, které jsou nepoživatelné (nevhodné k lidské spotřebě) nebo které neodpovídají hygienickým předpisům Společenství;

vzhledem k tomu, že v těchto případech, jestliže tomu nebrání hygienické důvody, má mít odesílatel na základě vlastní žádosti nebo žádosti jeho zástupce právo na vrácení masných výrobků;

⁽¹⁾ Úř. věst. C 114, 11.11.1971, s. 40.

⁽²⁾ Úř. věst. L 121, 29.7.1964, s. 2012/64.

⁽³⁾ Úř. věst. L 172, 3.7.1975, s. 17.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 55, 8.3.1971, s. 23.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 302, 31.12.1972, s. 28.

⁽⁶⁾ Úř. věst. L 255, 18.10.1968, s. 23.

vzhledem k tomu, že v případě zákazu nebo omezení by jeho důvody měly být oznámeny odesilatelé nebo jeho zástupci, a v určitých případech i příslušnému orgánu odesílající země;

vzhledem k tomu, že v případě sporu o oprávněnost zákazu nebo omezení mezi odesilatelem a příslušnými orgány členského státu určení má mít odesílatel možnost žádat o posudek znalce;

vzhledem k tomu, že v zájmu snadnějšího provádění navrhovaných opatření je třeba stanovit postup zavedení úzké spolupráce mezi členskými státy a Komisí prostřednictvím Stálého veterinárního výboru,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Tato směrnice stanoví hygienické předpisy pro masné výrobky určené k obchodu uvnitř Společenství.

Článek 2

1. Pro účely této směrnice se pojmem:

a) „masné výrobky“ rozumí výrobky připravené výhradně nebo částečně z masa, které bylo podrobeno ošetření, které zajišťuje určitý stupeň konzervace.

Avšak maso, které bylo pouze zchlazeno nebo zmrazeno, se za masný výrobek nepovažuje.

Tato směrnice se nevztahuje na:

- i) masové výtažky, silné masové vývary, masové vývary a masové omáčky a podobné výrobky neobsahující kousky masa;
- ii) celé, dělené nebo drcené kosti, masové peptony, živočišnou želatinu, masovou moučku, moučku z vepřových kůží, krevní plazmu, sušenou krev, sušenou krevní plazmu, buněčné bílkoviny, kostní výtažky a podobné výrobky;
- iii) tuky vytavené z živočišných tkání;
- iv) žaludky, močové měchýře a střeva - vyčištěné, vybělené, nasolené nebo sušené;

b) „maso“ rozumí maso definované v:

- článku 1 směrnice 64/433/EHS,
- článku 1 směrnice 71/118/EHS,
- článku 2 směrnice 72/462/EHS;

c) „čerstvé maso“ rozumí čerstvé maso definované v článku 1 směrnice 64/433/EHS a 71/118/EHS a článku 2 směrnice 72/462/EHS;

d) „ošetření“ rozumí ošetření čerstvého masa jako takového nebo čerstvého masa s příměsí jiných potravin teplem, solením nebo sušením, nebo kombinací různých postupů;

e) „úplné ošetření“ rozumí ošetření jehož účinek dostačuje k zaručení následné zdravotní nezávadnosti výrobku při normální teplotě prostředí;

f) „neúplné ošetření“ rozumí ošetření, které neodpovídá požadavkům stanoveným pro úplné ošetření v příloze A, kapitole V, bod 27;

g) „tepelné opracování“ rozumí použití suchého nebo vlhkého tepla;

h) „solení“ rozumí použití kuchyňské soli (NaCl);

i) „sušení“ rozumí přirozené nebo umělé snižování obsahu vody;

j) „odesílající země“ rozumí členský stát, ze kterého jsou masné výrobky odesílány do jiného členského státu;

k) „země určení“ rozumí členský stát, do kterého jsou masné výrobky odesílány z jiného členského státu;

l) „zásilka“ rozumí určité množství masných výrobků, na které se vztahuje stejné osvědčení o zdravotní nezávadnosti;

m) „první balení“ rozumí ochrana masných výrobků použitím prvního obalu nebo první nádoby přicházejících do přímého kontaktu s dotyčným výrobkem, jakož i tento první obal nebo tato první nádoba sama o sobě;

n) „další balení“ rozumí umístění jednoho nebo více balených nebo nebalených masných výrobků do druhé nádoby, jakož i tato nádoba sama o sobě.

2. Do doby, než budou po předložení návrhu v souladu s čl. 9 odst. 2 přijata ustanovení týkající se masa ošetřeného jinak než teplem, solením nebo sušením nebo masa ošetřeného způsobem, který nesplňuje požadavky přílohy A kapitoly V bodu 26, vztahují se na takové maso směrnice uvedené v odst. 1 písm. b).

Článek 3

1. Každý členský stát zajistí, aby z jeho území na území jiného členského státu byly odesílány pouze masné výrobky odpovídající následujícím všeobecným podmínkám:

1. musí být připraveny v zařízení schváleném a dozоровaném v souladu s článkem 6;
 2. musí být připraveny, skladovány a přepravovány v souladu s přílohou A;
 3. musí být připraveny z:
 - a) čerstvého masa definovaného v čl. 2 odst. 1 písm. c). Toto čerstvé maso může pocházet:
 - i) v souladu se směrnicí 64/433/EHS z členského státu, ve kterém je prováděna příprava nebo z jakéhokoli jiného členského státu;
 - ii) v souladu se směrnicí 72/462/EHS ze třetí země, a být dovezeno buď přímo a/nebo prostřednictvím jiného členského státu;
 - iii) v souladu s článkem 15 směrnice 71/118/EHS ze třetí země tak, aby:
 - výrobky získané z tohoto masa odpovídaly požadavkům této směrnice,
 - tyto výrobky nebyly označeny označením zdravotní nezávadnosti stanoveným v příloze A, kapitole VII,
 - obchod s těmito výrobky uvnitř Společenství i nadále podléhá vnitrostátním předpisům každého členského státu;
 - b) z masného výrobku za předpokladu, že tento výrobek odpovídá požadavkům této směrnice;
 4. musí být připraveny tepelným opracováním, solením nebo sušením, které mohou být kombinovány s uzením nebo se zráním, pokud možno ve zvláštních mikroklimatických podmínkách a pomocí určitých solících prostředků ve smyslu článku 12. Mohly být také míseny s jinými potravinami a chutovými přísadami;
 5. musí být připraveny z čerstvého masa, se kterým se zacházelo v souladu s přílohou A, kapitolou III;
 6. musí se, v souladu s přílohou A, kapitolou IV, podrobit prohlídce prováděné příslušným orgánem; takové prohlídky jsou prováděny pravidelně a v souladu s pravidly, která se v případě potřeby stanoví postupem podle článku 18 a za pomoci pomocných veterinárních pracovníků k tomuto účelu zvlášť vyškolených;
 7. musí odpovídat normám uvedeným v příloze A, kapitole V;
 8. pokud je nezbytné první balení nebo další balení, musí být provedeno v souladu s přílohou A, kapitolou VI;
 9. musí být označeny označením zdravotní nezávadnosti v souladu s přílohou A, kapitolou VII;
 10. musí být, v souladu s přílohou A, kapitolou VIII, v průběhu přepravy do země určení, doprovázeny osvědčením o zdravotní nezávadnosti;
 11. musí být skladovány a přepravovány do země určení za uspokojivých hygienických podmínek, v souladu s přílohou A, kapitolou IX.
2. Masné výrobky nesmí být ošetřeny ionizujícím zářením, pokud k tomu nejsou zdravotní důvody a pokud to není jasně vyznačeno na výrobku a na osvědčení o zdravotní nezávadnosti.
- #### Článek 4
1. Masné výrobky, které podstoupily úplné ošetření v souladu s přílohou A, kapitolou V, bodem 27 mohou být uskladněny a přepravovány při normální teplotě okolního prostředí.

Výrobky, které byly podrobeny dlouhodobé přirozené fermentaci a dlouhodobému zrání, jsou posuzovány, jako by podstoupily úplné ošetření až do doby, kdy Rada jednomyslně schválí návrh Komise a pozměnění parametry stanovené v příloze A, kapitole V, bodu 27b).
 2. Pro účely prohlídky musí výrobce zajistit, aby masné výrobky, které podstoupily neúplné ošetření, měly na obalu viditelně a čitelně označenou teplotu, za které má být výrobek přepravován a uskladněn a dobu, během níž může být zaručena konzervace.
 3. V případě potřeby může být postupem podle článku 18 učiněna odchylka od ustanovení odstavce 2 pro určité masné výrobky neodpovídající normám stanoveným v příloze A, kapitole V, bodu 27, a to za určitých podmínek, jejichž kontrola je zajištěna příslušným orgánem.
- #### Článek 5
- Články 3 a 4 se nevztahují na masné výrobky, které jsou dováženy se schválením země určení k jiným účelům než k lidské spotřebě; v tomto případě země určení zajistí, aby tyto výrobky byly používány pouze k účelům, ke kterým byly do této země odeslány.

Článek 6

1. Každý členský stát vypracuje seznam zařízení, které schválil a kterým přidělil číslo veterinárního schválení. Tento seznam zašle ostatním členským státům a Komisi.

Komise vypracuje seznam těchto schválených zařízení a zajistí jeho uveřejnění v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Aniž je tím dotčen článek 8, schválí členský stát zařízení jen tehdy, bude-li zaručeno dodržování této směrnice.

Členský stát odejme schválení, jestliže jeho podmínky nejsou dodržovány.

Bude-li prováděna kontrola v souladu s článkem 7, vezme dotčený členský stát v úvahu závěry, které z ní vyplynuly.

Odnětí schválení je sděleno ostatním členským státům a Komisi.

2. Inspekce schválených zařízení se provádí pod odpovědností příslušného orgánu a může se provádět pro čisté technické činnosti za pomoci pomocných veterinárních pracovníků k tomuto účelu zvláště vyškolených.

Pravidla této pomoci se stanoví postupem podle článku 18.

3. Domnívá-li se členský stát, že podmínky pro schválení zařízení nejsou nebo již nejsou zařízením jiného členského státu dodržovány, informuje o tom Komisi a příslušný ústřední orgán tohoto členského státu.

4. V případě uvedeném v odstavci 3 Komise neprodleně zahájí postup uvedený v článku 7.

Jestliže to vyplývá ze závěrů zprávy o prohlídce, mohou být členské státy oprávněny postupem podle článku 19 odmítnout vstup masných výrobků pocházejících z dotčeného zařízení na svá území.

Toto oprávnění může být odvoláno podle stejného postupu stanoveného v článku 19 jestliže to vyplývá ze zjištění další odborné prohlídky provedené v souladu s článkem 7.

Článek 7

Znalci z členských států a z Komise provádějí pravidelné prohlídky schválených zařízení zajišťující aby tato zařízení dodržovala ustanovení této směrnice, zejména ustanovení přílohy A, kapitoly I a II.

Předloží Komisi zprávu o výsledcích provedených kontrol.

Členský stát, na jehož území je prohlídka prováděna, poskytne znalcům veškerou pomoc potřebnou k plnění jejich úkolu.

Znalci členských států provádějící kontroly jsou jmenováni Komisí na základě návrhu členských států. Musí mít jinou státní příslušnost, než je státní příslušnost členského státu, ve kterém se kontrola provádí, a v případě uvedeném v čl. 6. odst. 3 a 4 jinou státní příslušnost než států, které jsou ve sporu.

Kontroly jsou prováděny jménem Společenství, které nese s tím spojené náklady.

Četnost a pravidla těchto kontrol jsou určeny postupem podle článku 18.

Článek 8

1. Odchylně od podmínek stanovených v článku 3 může být rozhodnuto postupem podle článku 18, že určitá ustanovení této směrnice se nevztahují na určité výrobky, které obsahují jiné potraviny a pouze minimální podíl masa nebo masných výrobků.

Tyto odchylky se mohou týkat pouze:

- a) podmínek pro schválení takových zařízení, která jsou uvedena v příloze A, kapitole I;
- b) podmínek prohlídek popsanych v příloze A, kapitole IV a V;
- c) požadavků týkajících se označování zdravotní nezávadnosti a osvědčení o zdravotní nezávadnosti, jak je uvedeno v čl. 3 odst. 1 bodech 9 a 10.

Při posuzování, zda přiznat odchylky uvedené v tomto článku, se v úvahu bere jak povaha výrobku, tak i složení výrobku.

Aniž by byla dotčena ustanovení tohoto článku členské státy zajistí, aby veškeré masné výrobky určené k obchodu uvnitř Společenství byly výrobky zdravotně nezávadné, připravené z čerstvého masa nebo masných výrobků ve smyslu této směrnice.

2. Ustanovení odst. 1, pododstavce prvního se poprvé použije již před datem uvedení této směrnice v používání.

Článek 9

1. Rada, na návrh Komise stanoví ještě před uvedením této směrnice v používání předpisy vztahující se na čerstvé mleté maso, sekané maso nebo na maso podobným způsobem rozmělněné na malé kousky, s přidavkem jiných potravin a chuťových přísad.

Až do doby, kdy vstoupí v platnost takto přijaté předpisy, vztahují se na toto maso i nadále vnitrostátní právní předpisy.

2. Před uvedením této směrnice v používání předloží Komise Radě návrh zabývající se výrobky, které nepodstoupily ošetření a neodpovídají tedy požadavkům přílohy A kapitoly V bodu 26.

Článek 10

Metody potřebné ke kontrole souladu s normami uvedenými v příloze A kapitole V bodech 26 a 27, včetně povolených odchylek od těchto norem budou určeny šest měsíců před datem uvedení této směrnice v používání postupem podle článku 18.

Tyto metody, normy a odchylky mohou být v případě potřeby upraveny nebo aktualizovány stejným postupem.

Článek 11

1. Aniž by byly dotčeny pravomoci vyplývající z článků 6 a 7, členský stát, na jehož území bylo při hygienické inspekci zjištěno:

a) že masné výrobky dovezené z jiného členského státu nejsou vhodné k lidské spotřebě, zakáže na svém území uvedení těchto výrobků do oběhu;

b) že nebyl dodržen článek 3, může takový zákaz uložit.

2. Rozhodnutí přijatá podle odstavce 1 musí na žádost odesílatele nebo jeho zástupce povolit odeslání masných výrobků zpět, pokud proti tomu nejsou námitky ze zdravotních důvodů. V každém případě budou přijata ochranná opatření, bránící nevhodnému použití těchto výrobků.

Jestliže není odeslání zpět možné, výrobky musí být zničeny na území státu, kde byly provedeny kontroly.

Odchylně od tohoto ustanovení a na žádost příjemce zásilky nebo jeho zástupce může členský stát provádějící veterinární a hygienickou prohlídku výrobků povolit jejich vstup k jiným účelům než k lidské spotřebě, pokud neexistuje pro člověka nebo zvířata žádné nebezpečí. Tyto masné výrobky nesmí opustit území tohoto členského státu určení, což musí členský stát určení kontrolovat.

Tato rozhodnutí musí být sdělena odesílateli nebo jeho zástupci společně s důvody pro taková rozhodnutí. Tato zdůvodněná rozhodnutí musí být na žádost neprodleně písemně sdělena, spolu s informacemi o možných opravných prostředcích proti nim podle platných právních předpisů, a stejně tak o formách a lhůtách, kterými lze těchto možností využít.

3. Jsou-li tato rozhodnutí založena na zjištění výskytu nakažlivé choroby, na změně nebezpečné lidskému zdraví nebo na vážném porušení této směrnice, jsou sdělena rovněž bez prodlení a s uvedením důvodů příslušnému ústřednímu orgánu odesílající země a Komisi.

Článek 12

Aniž by byly dotčeny předpisy Společenství týkající se přídatných látek povolených k použití v potravinách, použití přídatných látek v masných výrobcích a podrobné předpisy, kterými se toto použití řídí, podléhají i nadále vnitrostátním právním předpisům, a to až do doby, než vstoupí v platnost odpovídající předpisy Společenství.

Článek 13

Rada na návrh Komise jednohlasně stanoví do 31. prosince 1978 teploty, které mají být dodržovány při bourání a při prvním balení, tak, jak je uvedeno v příloze A, kapitole II, bodu 9 a aniž jsou dotčena ustanovení přílohy A, kapitoly III, bodu 20.

Článek 14

1. Rada, na návrh Komise, rozhodne jednomyslně o předpisech Společenství týkajících se metod vyšetření na svalovce (*trichinella spiralis*) a případů, kdy takové vyšetření není nezbytné.

2. Až do doby, kdy budou uvedeny v platnost tyto předpisy, zůstávají použitelné vnitrostátní právní předpisy členských států o vyšetření masných výrobků obsahujících vepřové maso na svalovce.

3. Vepřové maso, ve kterém byla zjištěna přítomnost svalovce, nesmí být použito pro výrobu masných výrobků určených k obchodu uvnitř Společenství.

Článek 15

1. Touto směrnicí nejsou dotčeny možnosti podání opravných prostředků poskytované vnitrostátními právními předpisy platnými v členských státech proti rozhodnutím příslušných orgánů uvedených v této směrnici.

2. Každý členský stát poskytne odesílatelům masných výrobků, jejichž uvedení do oběhu je v souladu s čl. 11 odst. 1 zakázáno, právo obdržet posudek znalce. Každý členský stát zajistí, aby dříve, než příslušné orgány přijmou jakákoli jiná opatření, jako zničení masa, měli znalci možnost určit, zda byly podmínky čl. 11 odst. 1 splněny.

Znalec musí mít státní příslušnost jiného členského státu než odesílajícího státu nebo státu určení.

Na návrh členských států vyhotoví Komise seznam znalců, kteří mohou být pověřeni zpracováním takových posudků. Komise určí po konzultaci s členskými státy obecná pravidla, jež mají být uplatněna, zejména pokud jde o postup při vypracování těchto posudků.

Článek 16

Než vstoupí v platnost předpisy Společenství o veterinárních otázkách ovlivňujících obchod s masnými výrobky uvnitř Společenství, použijí se v této oblasti vnitrostátní právní předpisy.

Článek 17

Než se začnou používat předpisy Společenství o dovozu masných výrobků ze třetích zemí, použijí členské státy pro tyto dovozy předpisy, které jsou přinejmenším rovnocenné předpisům vyplývajícím z této směrnice.

Článek 18

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese 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 tato opatření přijme 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 19

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese věc výboru 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 opatřením do dvou dnů. Stanovisko se přijímá většinou 41 hlasů.

4. Pokud jsou navrhovaná opatření v souladu se stanoviskem výboru, Komise je přijme a ihned je provede. Pokud však 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 tato opatření přijme kvalifikovanou většinou.

Pokud se Rada neusnese do 15 dnů ode dne, kdy jí byl návrh předán, přijme navrhovaná opatření Komise a ihned je provede, pokud se Rada proti nim nevyslovila prostou většinou.

Článek 20

Na základě návrhu Komise, který má být předložen do 1. července 1977, přijme Rada do 31. prosince 1977 předpisy, jimiž se stanoví osoby oprávněné k provádění dozoru a prohlídek uvedených v čl. 3 odst. 1 bod 6), v čl. 4 odst. 3 a v čl. 6 odst. 2, stejně jako v příloze A, kapitole II, IV, V, VII a VIII.

Článek 21

Články 18 a 19 se použijí do 21. června 1981.

Článek 22

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí do 1. července 1979.

Pro členské státy, které nevyžadují každoroční zdravotní prohlídky vždy k datu přijetí této směrnice podle stávajících veterinárních právních předpisů, jsou podrobné zdravotní prohlídky uvedené v příloze A, kapitole II, bodu 17 povinné až od 15. února 1980, pokud Rada na základě návrhu Komise a na základě zprávy, kterou jí Komise předloží, nerozhodne do 31. prosince 1979 o odložení tohoto termínu.

Článek 23

Tato směrnice je určena členským státům.

V Bruselu dne 21. prosince 1976.

Za Radu

předseda

A.P.L.M.M. van der STEE

PŘÍLOHA A

KAPITOLA I

PODMÍNKY PRO SCHVALOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ ZPRACOVÁVAJÍCÍCH MASNÉ VÝROBKY

1. Zařízení musí po celou dobu platnosti schválení mít k dispozici přinejmenším:
 - a) vhodné dostatečně prostorné místnosti pro oddělené skladování
 - i) chladírenské:
 - čerstvého masa ve smyslu čl. 2 odst. 1 písm. c),
 - jiného masa, než které je uvedeno v čl. 2 odst. 1 písm. c);
 - ii) při teplotě okolního prostředí nebo v případě potřeby chladírenské skladování:
 - masných výrobků odpovídajících požadavkům směrnice,
 - ostatních výrobků připravovaných výhradně nebo částečně z masa;
 - b) takové uspořádání, které umožňuje kdykoliv a účinným způsobem vykonávat veterinární prohlídku a dozor předepsané směrnicí;

- c) v blízkosti provozních místností vhodně vybavenou uzamykatelnou místnost, sloužící výhradně příslušnému orgánu;
- d) vhodné a dostatečně prostorné místnosti k přípravě masných výrobků;
- e) uzamykatelnou místnost k uskladnění určitých přísad, jako např. chuťových přísad;
- f) zařízení umožňující dostatečné zásobování tlakovou, výhradně pitnou vodou. Ve výjimečných případech je možné k výrobě páry, k hašení a k chlazení chladících zařízení použít i rozvod užitkové vody, a to za předpokladu, že rozvod instalovaný k tomuto účelu neumožňuje používat tuto vodu k jiným účelům.

Rozvod užitkové vody musí být snadno odlišitelný od rozvodu pitné vody a nesmí být veden přes místnosti, v nichž se zpracovává nebo skladuje maso nebo masné výrobky.

Na dobu pěti let od zavedení této směrnice však může být zařízením, která byla v provozu již před přijetím této směrnice výjimečně povoleno, aby rozvod užitkové vody byl veden přes místnosti, kde se nachází maso a masné výrobky za předpokladu, že na částech rozvodu procházejících uvedenými prostory nebudou žádné kohoutky;

- g) zařízení umožňující dostatečné zásobování horkou tlakovou pitnou vodou;
- h) systém likvidace odpadních vod odpovídající hygienickým požadavkům;
- i) dostatečný počet šaten, umyvadel, sprch a splachovacích záchodů. Tyto záchody se nesmějí otevírat přímo do pracovních prostor. Umyvadla musí být vybavena tekoucí teplou a studenou vodou, nebo vodou předem smíchanou na přiměřenou teplotu, získanou z mísící vodovodní baterie, pomůcky k čištění a dezinfekci rukou a ručníky na jedno použití; umyvadla musí být umístěna v blízkosti záchodů a musí být vybavena kohoutky, které nesmí být ovladatelné rukou;
- j) vybavení odpovídající hygienickým požadavkům pro:
 - manipulaci s čerstvým masem a masnými výrobky,
 - uskladnění nádob používaných na čerstvé maso nebo masné výrobky způsobem, který brání, aby tyto nádoby přišly do přímého styku s podlahou;
- k) vybavení vhodné k ochraně proti škůdcům, jako je hmyz a hlodavci;
- l) prostor ke konečnému zabalení a k expedici;
- m) speciální vzduchotěsné a vodotěsné nádoby z nekorodujících materiálů, vybavené víkem a systémem uzavírání bránícím přístupu neoprávněných osob, určené k uložení čerstvého masa, masných výrobků nebo ořezů, které nejsou určeny k lidské spotřebě nebo uzamykatelná místnost určená k uložení takového masa, masných výrobků nebo ořezů, jestliže to jejich množství vyžaduje nebo jestliže nejsou odstraňovány nebo likvidovány na konci každého pracovního dne;
- n) místnost pro skladování nástrojů a pomůcek pro čištění a údržbu;
- o) místnost pro čištění zařízení pro čištění a údržbu.

2. V závislosti na druhu výrobků musí zařízení mít:

- a) bourárnu;
- b) prostor:
 - pro vaření, vybavení pro tepelné opracování musí být opatřeno registračním teploměrem nebo registračním dálkovým teploměrem,
 - pro autoklavizaci, autoklavy musí být opatřeny registračním teploměrem nebo registračním dálkovým teploměrem, stejně tak teploměrem s přímým odčítáním údajů;

- c) místnost určenou k tavení a škvaření tuků (tavírnu tuků);
- d) udírnu;
- e) sušárnu a místnost pro zrání;
- f) místnost pro odsolení (odsolování), namáčení a jiné zpracování přírodních střev;
- g) místnost pro nasolování, v případě potřeby vybavenou klimatizací umožňující udržovat teplotu pod +10 °C;
- h) místnost (v případě potřeby vybavenou klimatizací) pro porcování nebo bourání a pro první balení masných výrobků určených k prodeji v předem zabalené formě;
- i) místnost pro skladování prázdných plechovek a zařízení umožňující hygienickou přepravu těchto plechovek do výrobních místností;
- j) zařízení umožňující důkladné čištění plechovek těsně před jejich naplněním;
- k) zařízení pro omytí plechovek pitnou vodou po jejich hermetickém uzavření a před autoklavizací;
- l) zařízení pro inkubaci vzorků masných výrobků v hermeticky uzavřených nádobách.

Pokud používané vybavení nemá nepříznivý vliv na čerstvé maso a masné výrobky, může být pro činnosti, které mají být podle písmen b), c), d), a e) prováděny v samostatných prostorech použit stejný prostor.

3. Prostory uvedené v bodu 1 písm. a) a v bodu 2 písm. b) až i) musí mít:

- nepropustnou podlahu, která se snadno čistí a dezinfikuje, nepodléhá hnilobě a je položena způsobem usnadňujícím odtok vody;
- hladké omítnuté stěny s omyvatelným světlým obkladem nebo nátěrem až do výšky nejméně dvou metrů, jejichž rohy a kouty jsou oblé.

4. Prostory uvedené v bodu 1 písm. d) a v bodu 2 písm. a) musí mít:

- nepropustnou podlahu, která se snadno čistí a dezinfikuje, nepodléhá hnilobě a je položena způsobem usnadňujícím odtok vody; odvod vody do kanalizace musí být krytý, opatřený sifonem a mřížkou;
- hladké omítnuté stěny s omyvatelným světlým obkladem nebo nátěrem až do výšky skladovaných věcí avšak nejméně do výšky dvou metrů, jejichž rohy a kouty jsou oblé.

5. Prostory, ve kterých se pracuje s čerstvým masem a s masnými výrobky, musí mít alespoň:

- dostatečné odvětrání a je-li to třeba, dobrý odvod (odtah) páry;
- dostatečné osvětlení, přirozené nebo umělé, které nezkresluje barvy;
- zařízení umožňující čištění a dezinfekci rukou a pracovních pomůcek, které se musí nacházet co možná nejbližší pracovním místům. Vodovodní kohoutky nesmí být ovladatelné rukou. Zařízení pro mytí rukou musí být vybaveno tekoucí teplou a studenou vodou, nebo vodou předem smíchanou na přiměřenou teplotu, získanou z mísící vodovodní baterie, čistícími a dezinfekčními prostředky, ručníky na jedno použití. Pro čištění nástrojů musí mít voda teplotu nejméně +82 °C;
- pracovní pomůcky a vybavení, jako například stoly k bourání, stoly se snímatelnou řeznou (pracovní) plochou, nádoby, dopravní pásy a pily z korozivzdorných materiálů, které neovlivňují jakost masa a jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Zejména je zakázáno použití dřeva.

KAPITOLA II

HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA ZAMĚSTNANCE, PROSTORY, ZAŘÍZENÍ A NÁSTROJE V ZAŘÍZENÍCH

6. Požadavky na co nejvyšší úroveň čistoty jsou kladeny jak na pracovníky, tak i na prostory, vybavení a nástroje.
- a) Všechny osoby vstupující do místností, kde se pracuje s čerstvým masem a masnými výrobky, musí nosit čisté, světlé, snadno čistitelné pracovní oblečení a pokrývku hlavy a v případě potřeby i ochranný štít. Zaměstnanci pracující ve výrobě si musí mýt a dezinfikovat ruce několikrát během každého pracovního dne, při každém opětovném započetí práce a hned, jak byly ruce ušpiněny. Kouření je zakázáno v pracovních místnostech a ve skladech.
 - b) Žádné zvíře se nesmí nacházet uvnitř zařízení. Systematicky musí být prováděno hubení hlodavců, hmyzu a veškerých ostatních škůdců.
 - c) Zařízení a nástroje používané při výrobě musí být pečlivě čistěny a dezinfikovány několikrát během každého pracovního dne, na konci každého pracovního dne a před opětovným použitím, jestliže byly znečištěny.
- Stroje s nepřetržitým provozem však mají být čistěny pouze po skončení práce nebo při podezření na znečištění.
7. Prostory, nástroje a pracovní vybavení se smějí používat pouze k přípravě masných výrobků.
- Smějí se však používat i k přípravě jiných potravin buď současně, anebo v různých časových úsecích, po povolení příslušným orgánem, za předpokladu, že budou přijata veškerá opatření, aby se zabránilo kontaminaci nebo nežádoucím změnám výrobků, na které se vztahuje tato směrnice.
8. Čerstvé maso, masné výrobky, přísady a nádoby na ně nesmí:
- přicházet do přímého styku s podlahou,
 - být uloženy nebo s nimi manipulováno za podmínek, které by mohly vést k jejich kontaminaci.
- Musí být zajištěno, aby se suroviny a hotové výrobky nedostaly spolu do kontaktu.
9. V prostorech uvedených pod bodem 2 písm. g) a h) musí být během jejich používání udržována teplota nejvýše +10 °C.
10. Pokud jsou dodrženy technologické podmínky výroby a pokud s tím příslušný orgán souhlasí a považuje to za přípustné, nemusí být teplota stanovená v bodě 9 dodržována.
11. Konzervy a podobné nádoby musí být důkladně čistěny bezprostředně před naplněním, a to za pomoci čistícího zařízení uvedeného v bodě 2 písm. j).
12. V případě potřeby musí být konzervy a podobné nádoby umývány v pitné vodě po hermetickém uzavření a před autoklavizací, za pomoci zařízení uvedeného v bodě 2 písm. k).
13. Pomůcky pro údržbu a čistění musí být uskladněny v prostorách určených k tomuto účelu.
14. Použití čistících a dezinfekčních prostředků a pesticidů nesmí ovlivnit zdravotní nezávadnost čerstvého masa a masných výrobků.

15. Pro veškeré účely je nařízeno používání pitné vody, a to včetně autoklávů. Ve výjimečných případech je však možné používat vodu užitkovou, a to v uzavřených systémech vyrábějících páru, k hašení ohně a k chlazení chladících zařízení, za předpokladu, že potrubí instalovaná k tomuto účelu neumožňují použití této vody k jiným účelům.
16. Práce a manipulace s čerstvým masem a masnými výrobky je zakázána osobám, které je mohou kontaminovat, zvláště osobám:
- a) které jsou nakažené nebo podezřelé z nakažení břišním tyfem, paratyfem A a B, infekční enteritidou (salmonelózou), střevní úplavicí, infekčním zánětem jater, spalou a nebo které jsou přenašeči zárodků těchto nemocí;
 - b) které jsou nakažené nebo podezřelé z nakažení infekční tuberkulózy;
 - c) které jsou nakažené nebo podezřelé z nakažení nějakým infekčním kožním onemocněním;
 - d) provádějící zároveň nějakou činnost, která může způsobit mikrobiální kontaminaci čerstvého masa nebo masných výrobků;
 - e) majícím obvaz na ruku, s výjimkou nepropustných obvazů chránících neinfikovanou ránu.
17. Od všech osob, které přicházejí do styku s masem a masnými výrobky musí být vyžadován zdravotní průkaz (zdravotní osvědčení). Tento průkaz osvědčuje, že nejsou známy žádné překážky bránící takovému zaměstnání; musí být obnovován každý rok a pokaždé, když o to příslušný orgán požádá; musí být tomuto orgánu k dispozici.

KAPITOLA III

POŽADAVKY NA ČERSTVÉ MASO POUŽÍVANÉ K VÝROBĚ MASNÝCH VÝROBKŮ

18. Čerstvé maso pocházející z jatek, z bourárny, z mrazíren, nebo z jiného zpracovatelského zařízení ze stejné země jako v níž se nachází dotyčné zařízení, musí být přepravováno v uspokojivých hygienických podmínkách, v souladu s ustanoveními směrnic Rady uvedených v čl. 2 odst. 1 písm. b) s výjimkou ustanovení, která se vztahují k plombování.
19. Maso, které nesplňuje podmínky čl. 2 odst. 1 písm. c), se smí ve schválených zařízeních nacházet pouze tehdy, pokud je skladováno místně nebo časově odděleně od masa, které tyto podmínky splňuje. Příslušný orgán musí mít vždy volný přístup do mrazíren a do všech pracovních prostor, aby mohl ověřovat přísné dodržování těchto ustanovení.
20. Čerstvé maso určené k výrobě musí být od svého příchodu do zařízení až do doby, kdy bude použito, skladováno v prostorách se stálou vnitřní teplotou nejvýše +7 °C; u drobů však musí být tato teplota nejvýše +3 °C a u drůbežího masa nejvýše +4 °C.

KAPITOLA IV

DOZOR NAD VÝROBOU

21. Zařízení podléhají doзору vykonávanému příslušným orgánem, který musí být včas uvědomen předtím, než se přistoupí ke zpracování masných výrobků určených pro obchodu ve Společenství.

22. Stálý dozor příslušného orgánu zahrnuje:

- prohlídku vstupních a výstupních záznamů o čerstvém mase a masných výrobcích;
- hygienickou prohlídku čerstvého masa určeného pro výrobu masných výrobků určených k obchodu s masnými výrobky ve Společenství a masných výrobků v případech uvedených v čl. 3 odst. 1 bod 3 písm. b);
- prohlídky masných výrobků při odeslání ze zařízení;
- vyplnění a vystavení osvědčení o zdravotní nezávadnosti uvedeného v bodu 34;
- prověřování čistoty prostor, zařízení a nástrojů, stejně jako hygieny zaměstnanců, jak je stanoveno v kapitole II;
- odběr jakýchkoli vzorků požadovaných pro laboratorní vyšetření;
- veškerá dozorová opatření, která považuje příslušný orgán za nezbytná k zajištění souladu s touto směrnicí.

Výsledky takových vyšetření se zapisují do záznamů.

23. Při výrobě masných výrobků v hermeticky uzavřených nádobách musí příslušný orgán zajistit, aby:

- výrobce denně, v předem stanovených intervalech, prováděl odběr vzorků k ověření účinnosti uzavírání;
- výrobce používal kontrolní značkovače k ověření, že nádoby prošly odpovídajícím tepelným ošetřením;
- výrobky v hermeticky uzavřených nádobách byly vyjímány z tepelného zařízení při teplotě dostatečně vysoké k rychlému odpaření vlhkosti a aby s nimi nebylo manipulováno ručně před úplným oschnutím.

24. Výsledky různých výrobních kontrol a vyšetření provedených výrobcem musí být uchovávány, aby mohly být předloženy na žádost příslušnému orgánu.

KAPITOLA V

KONTROLA ÚČINNOSTI OŠETŘENÍ

25. Příslušný orgán musí kontrolovat účinnost ošetření masných výrobků, v případě potřeby i odběrem vzorků, aby zajistil, že:

- výrobky byly podrobeny ošetření, které je definováno v čl. 2 odst. 1 písm. d);
- ošetření může být považováno za úplné ve smyslu čl. 2 odst. 1 písm. e) nebo za neúplné v souladu s čl. 2 odst. 1 písm. f).

26. Výrobek byl ošetřen ve smyslu čl. 2 odst. 1 písm. d), jestliže buď hodnota a_w je nižší než 0,97, anebo řezná plocha vykazuje, že výrobek pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.

27. Výrobek byl podroben úplnému ošetření:

- a) jestliže podstoupil tepelné ošetření v hermeticky uzavřené nádobě, přičemž hodnota F_0 je vyšší nebo rovna 3,00 nebo, v členských státech, ve kterých tato hodnota není běžně používána, přičemž je kontrola ošetření prováděna sedmidenním inkubačním testem při 37 °C nebo desetidenním při 35 °C;
- b) jestliže podstoupil jiné ošetření, než které je uvedeno v písm. a), a jestliže:
 - i) je buď hodnota a_w nižší než 0,95 a pH je nižší nebo rovno 5,2;
 - ii) anebo hodnota a_w je nižší než 0,91;
 - iii) anebo pH je nižší nebo rovno 4,5.

Jestliže nejsou při ošetření splněny podmínky uvedené pod písmenem a) a písmenem b), na výrobek se pohlíží jako by podstoupil neúplné ošetření.

KAPITOLA VI

PRVNÍ BALENÍ A DALŠÍ BALENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

28. První balení a další balení se musí provádět v prostorách k tomuto účelu určených a za vyhovujících hygienických podmínek.
29. První balení a další balení musí odpovídat všem hygienickým pravidlům, zejména:
- nesmí měnit smyslové vlastnosti masných výrobků,
 - nesmí být zdrojem přenosu látek škodlivých lidskému zdraví do masných výrobků,
 - musí mít dostatečnou pevnost a trvanlivost, aby byla zaručena dostatečná ochrana masných výrobků.
30. První obaly masných výrobků nesmí být opětovně použity, s výjimkou určitých zvláštních druhů keramických nádob, které mohou být po vyčištění a dezinfekci opět použity.

KAPITOLA VII

OZNAČENÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

31. Masné výrobky musí být označeny. Označování zdravotní nezávadnosti masných výrobků musí být prováděno pod odpovědností příslušného orgánu během jejich výroby nebo bezprostředně po ní, a to na jasně viditelném místě. Označení musí být čitelné, neodstranitelné a snadno srozumitelné.
32. Avšak
- a) v případě výrobků balených jednotlivě do prvního balení a do dalšího balení stačí, aby označení zdravotní nezávadnosti bylo umístěno na dalším balení;
 - b) v případě masných výrobků expedovaných v druhé nádobě, musí být označení rovněž na této druhé nádobě;
 - c) označení zdravotní nezávadnosti může být také tvořeno neodstranitelným diskem z odolného materiálu, plně vyhovujícím hygienickým požadavkům a uvádějícím údaje uvedené v bodu 33 písm. a).

33. a) Označení zdravotní nezávadnosti musí mít oválný tvar a musí obsahovat následující údaje:
- v horní části:
Zkratku jména odesílající země velkými tiskacími písmeny, t.j.: B – D – DK – F – IRL – I – L – NL – UK,
a číslo schválení zařízení;
 - ve spodní části:
jednu ze zkratk: CEE – EEG – EWG – EEC – EØF.
- b) Označení zdravotní nezávadnosti může být ve formě razítka nebo výžehu přímo na výrobku, na prvním balení nebo dalším balení nebo může být natištěno nebo aplikováno na etiketu. Značka musí být při otevření obalu zničena. Nezničení této značky může být tolerováno pouze tehdy, je-li obal zničen otevřením.

KAPITOLA VIII

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

34. Originál osvědčení o zdravotní nezávadnosti, které musí doprovázet masné výrobky během jejich přepravy do země určení, musí být vystaven příslušným orgánem při nakládce zboží.
- Osvědčení o zdravotní nezávadnosti musí odpovídat svojí formou a obsahem vzoru uvedenému v příloze B; musí být napsáno alespoň v jazyku nebo jazycích země určení a musí být doplněno stanovenými informacemi. Musí být vyhotoveno pouze na jediném listu papíru.

KAPITOLA IX

SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA

35. Masné výrobky určené pro obchodu ve Společenství musí být uskladněny v prostorách uvedených v bodě 1 písm. a).
36. Masné výrobky, pro které jsou v souladu s článkem 4 stanoveny určité teploty skladování (skladovací teploty), musí být uchovávány při těchto teplotách.
37. Masné výrobky musí být expedovány tak, aby během přepravy byly vhodným způsobem chráněny před možnými zdroji kontaminace nebo znehodnocení, přičemž je třeba přihlídnout k době trvání přepravy, použitým dopravním prostředkům a povětrnostním podmínkám.
38. Masné výrobky musí být přepravovány vozidly, která jsou vybavena k případné přepravě v chladu tak, aby nebyly překročeny teploty uvedené v článku 4.
-

PŘÍLOHA B

OSVĚDČENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI PRO MASNÉ VÝROBKY ⁽¹⁾ URČENÉ K ODESLÁNÍ DO ČLENSKÉHO STÁTU EHSČ. ⁽²⁾

Odesílající země :

Ministerstvo :

Odbor :

Ref. ⁽²⁾ :

I. Identifikace masných výrobků

Výrobky vyrobené z masa :
(druh zvířete)Druh výrobků ⁽³⁾ :

Druh balení :

Počet kusů nebo balení :

Teplota při skladování a přepravě ⁽⁴⁾ :Skladovatelnost (dobu skladování) ⁽⁴⁾ :

Čistá hmotnost

II. Původ masných výrobků

Adresa (adresy) a číslo (čísla) veterinárního schválení schváleného zpracovatelského zařízení (příp. schválených zpracovatelských zařízení) :

.....

.....

III. Místo určení masných výrobků

Masné výrobky jsou odesílány z :
(místo odeslání)do :
(země určení)tímto dopravním prostředkem ⁽⁵⁾ :

Jméno a adresa odesilatele (zásilky) :

.....

Jméno a adresa příjemce (zásilky) :

.....

IV. Osvědčení o zdravotní nezávadnosti

Já, níže podepsaný, osvědčuji :

- a) že, masné výrobky zde popsané byly vyrobeny z čerstvého masa nebo z masných výrobků a za podmínek vyhovujících normám stanoveným směrnicí 77/99/EHS ⁽⁶⁾;
- b) že uvedené masné výrobky, jejich první obaly nebo jejich další obaly nesou označení potvrzující, že všechny tyto výrobky pocházejí ze schválených zařízení ⁽⁶⁾;
- c) že čerstvé vepřové maso použité k výrobě masných výrobků bylo/nebylo vyšetřeno na svalovce;
- d) že dopravní prostředky a zařízení, stejně jako podmínky nakládky této zásilky, jsou v souladu s hygienickými požadavky stanovenými ve směrnici 77/99/EHS.

V dne

(Podpis)

Razítko

(Jméno tiskacím písmem)

⁽¹⁾ Podle článku 2 směrnice 77/99/EHS.

⁽²⁾ Nepovinný údaj.

⁽³⁾ Případné ionizující ozařování ze zdravotních důvodů.

⁽⁴⁾ Pokud je stanoveno článkem 4 směrnice 77/99/EHS.

⁽⁵⁾ Uveďte registrační číslo (vagóny a nákladní automobily), číslo letu (letadlo) nebo jméno (loď).

⁽⁶⁾ Nehodící se škrtněte.