

31975L0431

1975.7.24.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 192/6

A TANÁCS IRÁNYELVE

(1975. július 10.)

a friss baromfi-hús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 71/118/EGK irányelv módosításáról

(75/431/EGK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. és 100. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

tekintettel az Európai Parlament véleményére ⁽¹⁾,

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽²⁾,

mivel a baromfi-hús közös piaca szervezésének bevezetése mindaddig nem fog a kívánt hatással járni, amíg a kereskedelmet hátráltatják a tagállamok baromfi-húsra vonatkozó egészségügyi követelményei közötti különbségek; mivel a legutóbb a 74/387/EGK irányelvvel ⁽³⁾ módosított, a friss baromfi-hús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1971. február 15-i 71/118/EGK tanácsi irányelv ⁽⁴⁾ nem szüntette meg minden ilyen különbséget, hiszen nem tartalmaz rendelkezéseket a vágóhelyiségek vonatkozásában; mivel a vágóhelyiségekre alkalmazható higiéniai és ellenőrzési előírásokat egységessé kell tenni;

mivel a vágóhidak esetében a tagállamoknak meg kell tartaniuk a vágóhelyiségek engedélyezésére és az ilyen engedély elnyeréséhez megadott feltételek betartásának biztosítására vonatkozó jogköriket;

mivel az egyes baromfi-húsfajták gyártási eljárásai tekintetében fennálló helyzetre figyelemmel és annak érdekében, hogy egyes létesítmények számára megengedhető legyen az irányelv követelményeinek alkalmazása, szükséges a tagállamok számára felhatalmazást adni olyan további időszak engedélyezésére, amely alatt ezen eljárásokat – különösen a zsigerelessel kapcsolatban – fenntarthatják és az említett módosításokat végrehajthatják; mivel ezen túlmenően jelentős szerkezeti vagy adminisztratív átalakítások szükségesek egyes rendelkezések végrehajtásához, a tagállamoknak lehetőséget kell biztosítani eltérések megállapítására;

mivel a 71/118/EGK irányelvből eredő szabályok végrehajtása kimutatta, hogy a megszerzett tapasztalatok figyelembevételével szükség van az említett irányelv egyes rendelkezéseinek módosítására;

mivel a baromfi-hús hűtési eljárásaira további tanulmányok lefolytatása érdekében meg kell hosszabbítani azt a határidőt, amelytől kezdődően a Spinchiller hűtési eljárás használatát meg kell tiltani;

mivel hasznos lenne egy olyan gyors és hatékony eljárást nyújtani, amelynek segítségével egyes intézkedések technikai módosítását el lehet végezni vagy végrehajtási előírásokat lehet létrehozni;

mivel közösségi ellenőrzési intézkedéseket kell bevezetni annak biztosítására, hogy az ezen irányelvben megállapított előírásokat egységesen alkalmazzák valamennyi tagállamban; mivel gondoskodni kell arról, hogy az ilyen ellenőrzések eljárását közösségi eljárással határozzák meg az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belül,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 71/118/EGK tanácsi irányelv az alábbi cikkekkkel összhangban módosul.

2. cikk

A 2. cikk helyébe az alábbi cikk lép:

„2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

a) »baromfitest«: a baromfi egész teste az elvéreztetés, kopasztás és zsigerelesség után; nem kötelező azonban a veséket, a lábakat csüdnél vagy a fejet eltávolítani;

⁽¹⁾ HL C 127., 1974.10.18., 29. o.

⁽²⁾ HL C 116., 1974.10.30., 31. o.

⁽³⁾ HL L 55., 1971.3.8., 23. o.

⁽⁴⁾ HL L 202., 1974.7.24., 1. o.

- b) »baromfitestrészek«: a baromfitest részei az a) pontban meghatározott módon;
- c) »vágási melléktermék«: friss hús, amely nem az a) pont alatt meghatározott vágott test, még akkor sem, ha természetes módon kapcsolódik a vágott testhez, valamint a fej és a lábak, ha ezeket a vágott testtől elkülönítik;
- d) »zsigerek«: a mell-, has- és medenceüregi vágási melléktermékek, beleértve a légcsövet és a nyelőcsövet, valamint adott esetben a begyét;
- e) »levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat«: az élő baromfi vizsgálata az I. melléklet IV. fejezete követelményeivel összhangban;
- f) »levágást követő egészségügyi vizsgálat«: a levágott baromfi vizsgálata a vágóhídon, közvetlenül a vágás után, az I. melléklet VI. fejezete követelményeivel összhangban;
- g) »hatósági állatorvos«: a tagállam illetékes központi hatósága által kijelölt állatorvos;
- h) »asszisztens«: a tagállam illetékes központi hatósága által, a hatósági állatorvos segítségével hatóságilag kijelölt szakképzett személy;
- i) »exportáló ország«: az a tagállam, ahonnan egy másik tagállamba friss baromfihúst küldenek;
- j) »rendeltetési ország«: az a tagállam, ahová egy másik tagállamból friss baromfihúst küldenek;
- k) »szállítmány«: az ugyanazon bizonyítvánnyal igazolt húsmennyiség;
- l) »létesítmény«: az 5. cikkel összhangban engedélyezett vágóhíd vagy darabolóüzemek.

3. cikk

A 3. cikk helyébe az alábbi cikk lép:

„3. cikk

(1) Minden tagállam biztosítja, hogy csak azon friss baromfihús kereskedelmét engedélyezzék, amely a 11., 15., 15a. és 16. cikk sérelme nélkül teljesíti a következő követelményeket:

A. Vágott test és vágási melléktermék esetén:

- a) az 5. cikk (1) bekezdésének megfelelően engedélyezett és felügyelt vágóhídról származik;
- b) olyan állatból származik, amelyet egy hatósági állatorvos, vagy az asszisztensek a 4. cikknek megfelelően vágás előtt megvizsgáltak, és az ilyen vizsgálatot követően friss baromfihús kereskedelmére szánt vágásra alkalmasnak találtak;
- c) az I. melléklet V. fejezetének megfelelően kielégítő higiéniai feltételek között kezelték;
- d) hatósági állatorvos, vagy a 4. cikknek megfelelően asszisztensek vágás után megvizsgálták és az I. melléklet VII. fejezetének megfelelően emberi fogyasztásra alkalmasnak találták;
- e) egészségügyi jelöléssel látták el az I. melléklet X. fejezetével összhangban; adott esetben el lehet határozni e fejezet rendelkezésének módosítását vagy kiegészítését a 12a. cikkben előírt eljárással összhangban, különösen a kereskedelemben alkalmazott különböző kiserelések figyelembevételére, feltéve hogy azok megfelelnek a higiéniai szabályoknak; különösen, és a X. fejezet rendelkezéseinek ellenére azon feltételeket, amelyek szerint forgalomba lehet hozni vágott testek vagy vágási melléktermék olyan nagy gyűjtőcsomagjait, amelyeket nem a X. fejezet 44. pontja 3. szakaszának a) pontja szerint jelöltek, első alkalommal 1976. július 1-je előtt kell meghatározni azon eljárással összhangban;
- f) az I. melléklet XII. fejezetének megfelelően levágást követő vizsgálatot követően megfelelő higiéniai körülmények között tárolták az 5b. cikkben említett létesítményben vagy hűtőházban;
- g) alkalmas módon csomagolták az I. melléklet XIII. fejezetével összhangban; ahol védőburkolatot használnak, annak meg kell felelnie ugyanezen fejezet követelményeinek.

Adott esetben döntést lehet hozni az azon fejezet rendelkezéseinek módosításáról vagy kiegészítéséről a 12a. cikkben előírt eljárással összhangban, különösen a kereskedelemben használt különböző kiserelések figyelembevételére, feltéve hogy azok megfelelnek a higiéniai szabályoknak; azonban az ezen eljárás szerint elfogadott, a védőcsomagolás átláthatóságának fokára és színezésére vonatkozó rendelkezések nem eredményezhetik azt, hogy a közösségi szabályok által megkövetelt vagy megengedett jelölések vagy írásos információk az ilyen csomagolásokon ne jelenjenek meg;

h) az I. melléklet XIV. fejezetével összhangban szállították.

B. Baromfitestek részei vagy kicsontozott hús esetén;

a) az 5. cikk (1) bekezdésével összhangban engedélyezett és ellenőrzött darabolóüzemekben darabolták;

b) az I. melléklet VIII. fejezetének követelményeivel összhangban darabolták és nyerték ki, valamint:

- tagállamban vágott állat friss húsból származik és megfelel ezen irányelv követelményeinek,
- más tagállamból behozott friss húsból származik és megfelel ezen irányelv követelményeinek,
- harmadik országból behozott friss húsból származik a harmadik országokból származó friss baromfi-hús behozatalára vonatkozó közösségi rendelkezésekben megállapított követelményekkel összhangban;

c) az I. melléklet XII. fejezetének megfelelő körülmények között tárolták;

d) hatósági állatorvosi vizsgálatnak vetették alá az I. melléklet IX. fejezetével összhangban;

e) megfelel az A. szakasz c), e), g) és h) pontjaiban előírt feltételeknek.

(2) Amennyiben a darabolóüzemek baromfi-hústól eltérő friss húst használnak, ennek meg kell felelnie a vonatkozó közösségi előírásoknak.

(3) A következőket ki kell zárni a kereskedelemből:

a) a hidrogén-peroxiddal vagy más fehérítőanyagokkal, illetve természetes vagy mesterséges színezőanyagokkal kezelt friss baromfi-hús;

b) az antibiotikumokkal, tartósítószerrel vagy húspuhítókkal kezelt friss baromfi-hús.

(4) Ha azonban a rendeltetési hely szerinti tagállam engedélyezi, az (1) bekezdés A. és B. szakaszában megállapított feltételeknek nem szükséges megfelelni a nem emberi fogyasztásra szánt hús vonatkozásában; ez esetben a rendeltetési hely szerinti tagállamnak valamennyi szükséges intézkedést meg kell tennie annak megakadályozására, hogy a húst más célra használják, mint amelyre szánták.

(5) Az (1) bekezdés A. szakaszának feltételei nem vonatkoznak azon friss baromfi-húsra, amelyet egyedi esetekben annak termelője közvetlenül szállít a végső fogyasztóhoz annak saját fogyasztására, ide nem értve a hálalókereskedést, a postai rendelést vagy piaci árusítást.

Azonban az előző albekezdés ellenére és 1981. augusztus 15-ig a tagállamok engedélyezhetik, hogy a baromfi-kistermelők kis mennyiségben friss baromfi-húst szállítsanak:

- vagy közvetlenül a végfelhasználónak a gazdaságukhoz legközelebb lévő heti piacokon,
- vagy kiskereskedőknek közvetlenül végfelhasználónak történő értékesítés céljával, feltéve hogy az ilyen kiskereskedők a termelőjével megegyező vagy azzal szomszédos helységben tevékenykednek.

Ez a kivétel nem vonatkozik a vándorkereskedésre, a postai megrendelés útján történő eladásra vagy kiskereskedő vonatkozásában a piacon történő eladásra. A tagállamok megteszik a szükséges intézkedéseket az ilyen tranzakciók egészségügyi ellenőrzésének biztosítására.

(6) Az (1) bekezdés A. szakaszának f) pontjában és B. szakaszának c) pontjában előírt tárolási követelmények nem vonatkoznak olyan helyiségekben vagy olyan helyiségekhez kapcsolódó helyiségekben végzett tárolási műveletekre, amelyekben a vágott baromfitesteket és a darabolt vagy kicsontozott baromfi-húst közvetlenül a végfelhasználónak kínálják.

Az (1) bekezdés A. szakaszának g) pontjában előírt csomagolási követelmények nem vonatkoznak azon nem egyenként csomagolt vágott baromfitestekre, amelyeket a fent említett helyiségekbe vagy az ezekhez csatlakozó termékekbe azzal a céllal visznek, hogy

azokat közvetlenül a végső fogyasztó számára történő eladás céljából becsomagolják.

5. cikk

(7) Az (1) bekezdés B. szakaszában megállapított követelmények nem vonatkoznak csomagolásra tekintet nélkül a friss baromfi-húsról, amennyiben a darabolási vagy csontozási műveleteket azon helyiségekben végzik, ahol a húst eladják vagy felhasználják, vagy az ezekkel szomszédos helyiségekben abból a célból, hogy azt közvetlenül, de nem vándorkereskedelem, postai megrendelés vagy piacon történő eladás útján juttassák el a végfelhasználóhoz.”

4. cikk

A 4. cikk helyébe az alábbi cikk lép:

„4. cikk

(1) Az I. melléklet IX. fejezetében előírt levágást megelőző és levágást követő vizsgálatok és a vágott hús egészségügyi ellenőrzésének elvégzésekor, valamint a létesítmények által az I. melléklet III. és V. fejezete szerint betartandó higiéniai feltételek ellenőrzésekor a hatósági állatorvost a felügyelete és felelőssége alatt álló asszisztensek segíthetik.

(2) Csak azon személyek tevékenykedhetnek asszisztensként, akik megfelelnek a II. melléklet követelményeinek. A Bizottság javaslatára a Tanács részletesebb rendelkezéseket határoz meg az asszisztenseknek a II. melléklet (1) bekezdésének b) és d) pontja és (4) bekezdése alapján előírt képzése szintjére vonatkozóan.

(3) Az asszisztensek a hatósági állatorvost csak a következő műveletek elvégzésében segítik:

- az I. melléklet III. és V. fejezetében megállapított higiéniai szabályok alkalmazásának felügyelete,
- annak ellenőrzése, hogy a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálat időpontjában az I. melléklet IV. fejezetének 16. pontjában említett tünetek egyike sincs jelen,
- annak ellenőrzése, hogy a levágást követő egészségügyi vizsgálat időpontjában az I. melléklet VII. fejezetének 32. pontjában felsorolt feltételek nem állnak fenn,
- a darabolt hús egészségügyi ellenőrzése az I. melléklet IX. fejezete rendelkezéseiben előírtak szerint,
- a szállítójárművek vagy konténerek és a rakodási körülmények ellenőrzése a XIV. fejezet 53. pontja szerint.”

Az 5. cikk helyébe az alábbi cikk lép:

„5. cikk

(1) Valamennyi engedélyezett vágóhidat és darabolóüzemet külön listákon tartanak nyilván, valamennyi vágóhidat és darabolóüzemet rendelkezik állat-egészségügyi nyilvántartási számmal. Minden egyes tagállam közli az általa engedélyezett létesítmények e jegyzékeit a többi tagállammal és a Bizottsággal.

A Bizottság intézkedik e jegyzékek közzétételéről az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában.

A tagállam csak akkor engedélyezhet egy létesítményt, ha minden egyes esetben betartja ezen irányelv rendelkezéseit, különösen a következőket:

- a) vágóhidak esetében: az I. melléklet I. és III. fejezete;
- b) darabolóüzemek esetén: az I. melléklet II. és III. fejezete.

A tagállam visszavonja az engedélyt, amennyiben a harmadik albekezdésben említett feltételek a továbbiakban már nem teljesülnek. Amennyiben az 5. cikk a) pontjával összhangban ellenőrzést végeznek, az érintett tagállam figyelembe veszi az ebből levont következtetéseket. Az engedély visszavonásáról értesíteni kell a többi tagállamot és a Bizottságot.

(2) A létesítmények ellenőrzéséért egy hatósági állatorvos felel. A tisztán technikai feladatok végrehajtásában igénybe veheti szakképzett asszisztensek segítségét.

Az ilyen segítségnyújtásra vonatkozó részletes szabályokat a 12a. cikkben előírt eljárással összhangban állapítják meg.

(3) Ha egy tagállam úgy találja, hogy az engedélyezés feltételei nem, vagy a továbbiakban már nem teljesülnek egy másik tagállamban működő létesítményben, erről értesíti a Bizottságot és az adott állam illetékes központi hatóságát.

A Bizottság haladéktalanul megindítja az 5a. cikkben megállapított eljárást. Amennyiben a szakértői ellenőrzés eredményei azt indokolják, a tagállamokat a 12. cikkben előírt eljárással összhangban fel lehet hatalmazni arra, hogy megtiltsák a létesítményből származó termékek területükre történő bevitelét.

A 12. cikkben előírt eljárás alapján e felhatalmazást vissza lehet vonni, ha egy, az 5a. cikkben részletesen meghatározott feltételek között végzett további szakértői vizsgálat eredményei a visszavonást indokolják.”

6. cikk

A szöveg a következő cikkel egészül ki:

„5a. cikk

A tagállamok és a Bizottság állat-egészségügyi szakértői rendszeres helyszíni ellenőrzéseket végeznek annak biztosítására, hogy az engedélyezett létesítmények ténylegesen alkalmazzák ezen irányelv rendelkezéseit, különösen az I. melléklet I., II. és III. fejezetében foglaltakat. Az általuk elvégzett ellenőrzésekről jelentést tesznek a Bizottságnak.

Az a tagállam, amelynek területén ellenőrzés folyik, minden szükséges segítséget megad a szakértőknek feladataik elvégzéséhez.

A Bizottság a tagállamok javaslatai alapján eljárva kijelöli a tagállamok azon szakértőit, akik az ilyen ellenőrzésekért felelősek; a szakértőknek az ellenőrzött tagállamétól, és az 5. cikk (3) és (4) bekezdésében előírt esetekben a vitában részt vevő tagállamokétól is eltérő tagállam állampolgárainak kell lenniük.

Ezen ellenőrzéseket a Közösség nevében hajtják végre, amely viseli a felmerült költségeket.

Az e cikk végrehajtásához szükséges rendelkezéseket, különös tekintettel az első albekezdésben említett ellenőrzések gyakoriságára és elvégzésük módszerére, az állat-egészségügyi szakértők kinevezésére és jelentéseik készítésekor az általuk követendő eljárásra vonatkozó szabályokat a 11. cikkben meghatározott eljárással összhangban állapítják meg.”

„5b. cikk

A vágóhídon vagy a darabolóüzemekon kívül elhelyezkedő hűtőházak a friss baromfihús tárolása vonatkozásában hatósági állatorvosi felügyelet alatt maradnak.

A friss baromfihús raktározására vonatkozóan a raktár engedélyezéséért és az engedély visszavonásáért a hűtőház fekvése szerinti tagállam illetékes központi hatósága felelős.”

7. cikk

A 6. cikk helyébe az alábbi cikk lép:

„6. cikk

A 3. cikk (3) bekezdésének sérelme nélkül és bármely közösségi rendelkezés hatálybalépéséig, az irányelv nem érinti az alábbiakra vonatkozó tagállami rendelkezéseket:

- a) az 5. cikk (4) bekezdésében említett hűtőházak engedélyezésének, valamint az ilyen engedély bármely visszavonásának feltételei;
- b) a baromfi olyan anyagokkal történő kezelése, amelyek a friss baromfihús fogyasztását az emberi egészségre veszélyessé vagy károsá tehetik, valamint ilyen anyagoknak – mint például antibiotikumok, ösztrogének, tireosztatikumok, húspuhítók, peszticidek, gyomirtók illetve arzén- és antimontartalmú anyagok – a baromfi szervezetébe kerülése;
- c) a friss baromfihúshoz idegen anyagok hozzáadása, valamint annak ionizáló és ultraibolya sugárzással történő kezelése.”

8. cikk

A 8. cikkben a „XI. fejezet” szavak helyébe a „VIII. fejezet” szavak lépnek.

9. cikk

A 9. cikkben az „5. cikk (4) bekezdése” helyébe az „5. cikk (3) bekezdése második albekezdésének második mondata” szöveg lép.

10. cikk

A szöveg a következő cikkel egészül ki:

„12a. cikk

(1) Amennyiben az e cikkben meghatározott eljárást kell használni, akkor az ügyeket az elnök saját kezdeményezésére vagy egy tagállam kérésére, haladéktalanul az 1968. október 15-i tanácsi határozattal felállított Állat-egészségügyi Állandó Bizottság (a továbbiakban »bizottság«) elé terjeszti.

(2) A bizottságon belül a tagállamok szavazatait a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdésében előírtaknak megfelelően kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) A Bizottság képviselője előterjeszti az elfogadásra szánt intézkedések tervezetét. A bizottság az elnök által az ügy sürgettségére tekintettel meghatározott határidőn belül nyilvánít véleményt az ilyen intézkedésekről. A véleményeket 41 szavazatos többséggel kell elfogadni.

(4) Ha az intézkedések összhangban vannak a bizottság véleményével, a Bizottság elfogadja, és azonnal végrehajtja azokat. Ha azok nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy nem nyilvánítottak véleményt, akkor a Bizottság haladéktalanul javaslatot nyújt be a Tanácsnak az elfogadásra javasolt intézkedésekről. A Tanács minősített többséggel fogadja el az intézkedéseket.

Ha a javaslatok Tanács elé terjesztését követő három hónapon belül a Tanács semmilyen intézkedést nem fogadott el, a Bizottság elfogadja, és azonnal alkalmazza a javasolt intézkedéseket, kivéve azt az esetet, ha a Tanács egyszerű többséggel az intézkedések ellen szavazott.”

11. cikk

A 14. cikk helyébe az alábbi cikk lép:

„14. cikk

(1) A tagállamok megtiltják a jelenleg használatos »Spinchiller« baromfihűtési eljárás alkalmazását. E tilalom csak a (2) bekezdésben említett jelentés benyújtását követő 18 hónap elteltével, de legkésőbb 1978. január 1-jén lép hatályba.

(2) Miután a tagállamok az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belül megvitatták, a Bizottság 1976. július 1-je előtt jelentést nyújt be a Tanácshoz azon hűtési eljárásokról, amelyekre az (1) bekezdés tilalma nem vonatkozik.”

12. cikk

A 15. cikk helyébe az alábbi cikk lép:

„15. cikk

A friss baromfihús harmadik országokból történő behozatalára vonatkozó közösségi rendelkezések hatálybalépéséig a tagállamok olyan behozatali rendelkezéseket alkalmaznak, amelyek legalább egyenértékűek az ezen irányelvben meghatározottakkal.

Importált friss baromfihús az importáló tagállamban hozható forgalomba. Ez semmilyen körülmények között nem tartalmazhatja az I. melléklet X. fejezetében említett

egészségügyi jelölést, és amennyiben darabolt és csontozott, azt a 3. cikk (1) bekezdésének b) pontjával összhangban kell kezelni.

Az ilyen friss baromfihúsról továbbra is az egyes tagállamok nemzeti rendelkezései vonatkoznak a Közösségen belüli kereskedelem tekintetében.”

13. cikk

A szöveg a következő cikkel egészül ki:

„15a. cikk

A Tanács a Bizottság javaslatára egyhangú szavazással 1976. december 31. előtt meghatározza azon rendelkezéseket, amelyek az aprított, darált vagy hasonló módon darabolt friss húsról vonatkoznak; e célból a Bizottság 1976. július 31. előtt javaslatot nyújt be a Tanácshoz. A Tanács által így elfogadott rendelkezések hatálybalépéséig az e cikkben említett hús továbbra is a nemzeti jogszabályok hatálya alá tartozik.

15b. cikk

A Tanács a Bizottság javaslatára egyhangú szavazással 1978. január 1-je előtt meghatározza a darabolásnál, csontozásnál és az I. melléklet XIII. fejezete 47. és 48. pontjában körülírt csomagolásnál betartandó hőmérsékletet az I. melléklet VIII. fejezete 37. pontjának második és harmadik alpontjában megállapított rendelkezések sérelme nélkül.”

14. cikk

A 16. cikk az alábbiak szerint módosul:

- a) A cikkben a „14. cikk sérelme nélkül” kifejezés az „és a 16a. cikk” szavakkal egészül ki.
- b) A b) albekezdésben az „1977. január 1-jén” szavak helyébe az „az irányelvről szóló értesítést követő legfeljebb öt éven belül” szavak kerülnek.

15. cikk

A szöveg a következő cikkel egészül ki:

„16a. cikk

Azonban a területükön előállított és forgalomba hozott friss baromfihús vonatkozásában a 16. cikk b) pontja ellenére

- a) a tagállamok a 16. cikk b) pontjában említett időszak vége előtt kifejezett kérelmükre engedélyezhetnek a területükön lévő, 1975. február 15. előtt már ilyen tevékenységet folytató vágóhidak vagy darabolóüzemek számára:
- egy legkésőbb 1977. augusztus 15-ig tartó további időszakot, hogy megfeleljenek az I. melléklet I. és II. fejezete rendelkezéseinek,
 - egy legkésőbb 1979. augusztus 15-ig tartó további időszakot, hogy megfeleljenek a létesítmények ellenőrzésére vonatkozó és ezen irányelvben előírt levágást megelőző és levágást követő ellenőrzésekkel kapcsolatos rendelkezéseknek,
 - egy legfeljebb 1981. augusztus 15-ig tartó további időszakot, hogy megfeleljenek az I. melléklet V. fejezetében előírt, a vágásra és zsigerelésre vonatkozó rendelkezéseknek.

A tagállamok haladéktalanul továbbítják a Bizottság számára azon vágóhidak és darabolóüzemek jegyzékét, amelyek számára eltérést engedélyeztek, az ilyen vágóhidakra

és darabolóüzemekre vonatkozó rendeletek bármely módosításával együtt.

- b) Az I. melléklet III. fejezetének 12. pontjában előírt éves orvosi vizsgálat csak a Tanács által a Bizottság javaslata alapján egyhangú szavazással 1980. február 15. előtt meghatározandó időponttól kezdődően kötelező.

A darabolóüzemek és raktárak ellenőrzése vonatkozásában hatósági állatorvosi beavatkozás az ezen irányelvben előírtak szerint csak a Tanács által a Bizottság javaslata alapján egyhangú szavazással meghatározandó időponttól kezdődően kötelező.

Amennyiben az e bekezdésben szereplő bármely eltérési záradékot alkalmazzák, az I. melléklet X. fejezetében előírt egészségügyi jelölés alkalmazása tilos.”

16. cikk

Az I. melléklet helyébe az alábbi szöveg lép:

„I. MELLÉKLET

I. FEJEZET

VÁGÓHIDAK HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEI

1. A vágóhidaknak rendelkezniük kell legalább az alábbiakkal:

- a) megfelelő nagyságú, könnyen tisztítható és fertőtleníthető helyiség vagy fedett hely a baromfi vágás előtti vizsgálatához;
- b) könnyen tisztítható és fertőtleníthető külön helyiség kizárólag a beteg vagy feltehetően beteg baromfi számára;
- c) megfelelő nagyságú vágóhelyiség egyrészt a kábítás és az elvéreztetés, másrészt a kopasztás és bármely forrás elkülönített helyen történő végrehajtásához. A vágóhelyiség és az a) pontban említett helyiség vagy hely között minden átjárónak automatikusan záródó ajtóval kell rendelkeznie, kivéve azt a szűk nyílást, amelyen kizárólag a vágóbaromfi haladhat keresztül;
- d) elegendően nagy méretű zsigerelő- és előkészítő helyiség ahhoz, hogy a zsigerelést a többi munkahelytől megfelelő távolságban végezhesék el, illetve azt a fertőződéssel megakadályozására a többi munkahelytől fallal kell elválasztani. A zsigerelő- és előkészítő helyiség, valamint a vágóhelyiség között minden átjárónak automatikusan záródó ajtóval kell rendelkeznie, kivéve azt a szűk nyílást, amelyen kizárólag a vágóbaromfi haladhat keresztül;
- e) egy kirakodóhelyiség, amennyiben szükséges;

- f) megfelelő nagyságú hűtő- vagy fagyasztóhelyiség, illetve -helyiségek;
- g) helyiség vagy hely a tollak összegyűjtésére, ha azt nem hulladékként kezelik;
- h) a visszatartott, valamint az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített, egészségre ártalmas hús és a hulladék elkülönített tárolására fenntartott speciális zárható helyiség, amennyiben az ilyen húst és hulladékot nem szállítják el mindennap a vágóhidról;
- i) külön helyiség az ipari célokra szánt, a 32. pont alapján emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített baromfihús, a 33. pont alapján az emberi fogyasztásra történő felhasználásból kizárt hús, valamint az ipari célra szánt hulladék és vágási melléktermékek technikai kezelésére vagy megsemmisítésére, amennyiben az ilyen technikai kezelést vagy megsemmisítést a helyszínen hajtják végre;
- j) öltözőhelyiségek, mosdók, zuhanyzók és vízöblítéses WC-k; ez utóbbiak nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekre; a mosdóknak rendelkezniük kell meleg és hideg folyóvízzel, kézmosásra és fertőtlenítésre szolgáló szerekkel és eldobható törülközőkkel. A mosdókat a WC-k mellett kell elhelyezni. 1980. február 15-től kezdődően ezeket olyan csapokkal kell ellátni, amelyek nem kézi működtetésűek;
- k) speciálisan kialakított hely a trágyának, kivéve ha azt azonnal és higiénikusan eltávolítják;
- l) hely és megfelelő eszközök a ketrecek és a járművek tisztítására és fertőtlenítésére;
- m) megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára;
- n) a munkahelyiségekben megfelelő felszerelés a kéz és a szerszámok tisztítására és fertőtlenítésére, az ilyen felszerelésnek a lehető legközelebb kell lennie a munkahelyekhez; a csapok nem lehetnek kézi működtetésűek; e berendezéseknek hideg és meleg folyóvízellátással, valamint tisztító- és fertőtlenítőszerekkel és eldobható kéztörölőkkel kell rendelkezniük; az eszközök tisztítására a víznek legalább + 82 °C hőmérsékletűnek kell lennie;
- o) megfelelő felszerelések, amelyek mindenkor lehetővé teszik az irányelvben előírt állat-egészségügyi vizsgálatok hatékony végrehajtását;
- p) megfelelő körülzáró fal vagy más körülkerítési módszer;
- q) az a), b), c) és d) pontok sérelme nélkül, az épület tiszta és szennyezett részeinek megfelelő elkülönítése;
- r) az a)–j) pontban említett helyiségekben:
 - olyan vízálló padlóburkolat, amely könnyen tisztítható és fertőtleníthető, rothadásmentes, és oly módon alakították ki, hogy könnyítse a víz elfolyását,
 - sima falak, legalább két méter magasságig világos színű lemosható burkolattal vagy festéssel, lekerekített sarkokkal és szögletekkel;
- s) megfelelő szellőztetés és szükség szerint páraelszívás;
- t) az élő vagy vágott baromfi számára fenntartott helyiségekben megfelelő természetes vagy olyan mesterséges megvilágítás, amely nem torzíja a színeket;
- u) olyan berendezés, amely megfelelő mennyiségben szolgáltat nyomás alatt kizárólag ivóvizet; kivételes esetekben azonban nem iható víz használata is engedélyezett

gőzfejlesztéshez, tűzoltáshoz és hűtőberendezések hűtésére azon feltétellel, hogy az e célra létesített csővezetékek kizárják e víz más célokra történő felhasználását.

A nem ivóvizet szállító vezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvizet szállító vezetékektől, és azok nem mehetnek keresztül húst tartalmazó helyiségeken.

Azonban február 15-ig rendkívüli esetekben engedély adható arra, hogy az 1975. február 15. előtt működésüket megkezdett vágóhidakon nem ivóvizet szállító csővezetékek áthaladjanak húst tartalmazó helyiségeken, feltéve hogy az említett helyiségeken keresztül haladó csőszakaszokon nincsenek csapok vagy kivezetések;

- v) megfelelő, nyomás alatt lévő, ivóvíz minőségű melegvíz-ellátás;
- w) a higiéniai követelményeket kielégítő szennyvíz-elvezetési rendszer;
- x) megfelelő felszerelés a kártevők, például rovarok, rágcsálók stb. elleni védelemre;
- y) olyan műszerek és munkaberendezések, valamint a tárolás során a baromfival érintkező olyan berendezések, amelyek nem korrodálódó anyagból készülnek, valamint könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők; fa használata különösen tiltott;
- z) légmentes és vízhatlan, nem korrodálódó, erőszakkal nem nyitható különleges tartályok a 32. pont értelmében emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús összegyűjtésére.

II. FEJEZET

A DARABOLÓÜZEMEK HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEI

- 2. A darabolóüzemeknek legalább az alábbiakkal kell rendelkezniük:
 - a) egy megfelelő nagyságú hűtőhelyiség a hús tárolásához;
 - b) egy helyiség daraboláshoz és csontozáshoz, valamint a 48. pontban előírt csomagolási tevékenységekhez;
 - c) egy helyiség a 47. pontban előírt csomagolási műveletek elvégzéséhez és a hús elosztásához;
 - d) megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára;
 - e) öltözőhelyiségek, mosdók, zuhanyzók és vízöblítéses WC-k; ez utóbbiak nem nyílnak közvetlenül a munkahelyiségekre; a mosdóknak rendelkezniük kell meleg és hideg folyóvízzel, kézmosásra és fertőtlenítésre szolgáló szerekkel és eldobható törülközőkkel. A mosdókat a WC-k mellett kell elhelyezni. 1980. február 15-től kezdődően ezeket olyan csapokkal kell ellátni, amelyek nem kézi működtetésűek;
 - f) fedéllel és zárral ellátott különleges, légmentes és vízhatlan, nem korrodálódó tartályok a darabolásból származó, nem emberi fogyasztásra szánt hús és vágási melléktermék, illetve vágási melléktermék számára annak megakadályozására, hogy illetéktelen személyek tartalmukból kivehessenek, vagy amennyiben azok mennyisége szükségessé teszi ezt vagy ha azokat nem távolítják el, vagy nem semmisítik meg minden munkanap végén, egy zárható helyiség az ilyen hús és vágási melléktermékek számára;

- g) az a) pontban előírt helyiségekben:
- vizet át nem eresztő, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amelyet úgy képeztek ki, hogy lehetővé tegye a víz elvezetését,
 - sima falak, legalább két méter magasságig világos színű lemosható burkolattal vagy festéssel, lekerekített sarkokkal és szögletekkel;
- h) a b) pontban előírt helyiségekben:
- vizet át nem eresztő, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amelyet úgy képeztek ki, hogy elősegítse a víz elvezetését; a vizet olyan lefolyókba kell vezetni, amelyeket bűzelzáró szifonnal és ráccsal láttak el,
 - világos színű, legalább a tárolási magasságig mosható burkolattal vagy festéssel ellátott sima falak, legömbölyített sarkokkal és szögletekkel;
- i) hűtőberendezés az a) és b) pontokban előírt helyiségekben, a hús + 4 °C-ot meg nem haladó belső hőmérsékleten történő tartására;
- j) hőmérő vagy adatrögzítővel ellátott hőmérő a darabolóüzemben;
- k) felszerelések, amelyek minden időben lehetővé teszik az ezen irányelvben leírt vizsgálatok és állat-egészségügyi ellenőrzési tevékenységek hatékony végrehajtását;
- l) megfelelő szellőzés azon helyiségekben, ahol hússal dolgoznak;
- m) azon helyiségekben, ahol hússal dolgoznak, színeket nem torzító megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítás;
- n) megfelelő mennyiségű és nyomású, csak ivóvizet szolgáltató berendezés; nem iható víz használata is engedélyezett gőzfejlesztéshez, tűzoltáshoz és hűtőberendezések hűtéséhez azzal a feltétellel, hogy az e célra létesített csővezetékek kizárják e víz más célokra történő felhasználását.
- A nem ivóvizet szállító vezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvizet szállító vezetékektől, és ezek nem haladhatnak át olyan helyiségeken, ahol a húst feldolgozzák vagy tárolják.
1980. február 15-ig azonban engedély adható rendkívüli esetekben arra, hogy az 1975. február 15. előtt működésüket megkezdett vágóhidakon nem ivóvizet szállító csővezetékek áthaladjanak húst tartalmazó helyiségeken, feltéve hogy azon a csőszakaszokon, amelyek az említett helyiségeken keresztül haladnak, nincsenek csapok vagy kivezetések;
- o) olyan berendezés, amely megfelelő mennyiségű, ivóvíz minőségű meleg vizet biztosít nyomás alatt;
- p) a higiéniai követelményeknek megfelelő szennyvízelvezetési rendszer;
- q) azon helyiségekben, ahol húst dolgoznak fel, kötelezően a munkahelyhez a lehető legközelebb elhelyezett megfelelő berendezés a kéz és a munkához használt anyagok tisztítására és fertőtlenítésére. A csapok nem lehetnek kézi működtetésűek. E berendezéseknek meleg és hideg folyóvízellátással, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, továbbá eldobható kéztörölközőkkel kell rendelkezniük. Eszközök tisztításához a víz hőmérsékletének el kell érnie a 82 °C-ot;

- r) a higiéniai követelményeknek megfelelő felszerelés a hús kezelésére és a húskonténerek tárolására olyan módon, hogy sem a hús, sem pedig a konténerek ne kerüljenek közvetlen kapcsolatba a padozattal;
- s) megfelelő felszerelés kártevők, például rovarok, rágcsálók stb. elleni védelemre;
- t) a húst nem szennyező, nem korrodálódó anyagból készült, könnyen tisztítható és fertőtleníthető felszerelések és munkaeszközök, mint például vágóasztalok, levehető vágófelülettel ellátott asztalok, konténerek, szállítószalagok és fűrészek, fa használata különösen tiltott.

III. FEJEZET

A LÉTESÍTMÉNYEK SZEMÉLYZETÉRE, HELYISÉGEIRE, BERENDEZÉSEIRE ÉS ESZKÖZEIRE VONATKOZÓ HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

3. Követelmény a személyzet, a helyiségek és az eszközök teljes tisztasága.

- a) A személyzetnek különösen tiszta, világos színű és könnyen mosható munkaruhát és fejfedőt kell viselnie. Az állatok levágásával foglalkozó, illetve a hússal dolgozó vagy azt kezelő személyzetnek a munkanap során többször, valamint a munka újrakezdésekor minden esetben meg kell mosnia és fertőtlenítenie kell a kezét. Azon személyeknek, akik beteg állattal vagy fertőzött hússal kerültek érintkezésbe, ezt követően kezüket és karjukat meleg vízzel azonnal gondosan meg kell mosniuk, majd fertőtleníteniük kell. A munkavégzésre szolgáló helyiségekben és a raktárakban dohányozni tilos.
- b) Semmiféle állat nem léphet a létesítmények területére. A vágóhidak tekintetében ez a tilalom nem érvényes a vágóhídi igásállatokra, a vágásra szánt baromfira, a közvetlenül vágásra szánt és az 1. cikkben nem említett nyúlra vagy madarakra, feltéve hogy azokat nem tartják, vágják, dolgozzák fel vagy tárolják a baromfival egyidejűleg és ugyanazon helyiségben.

Azonban azon tagállamokban, amelyek megállapították, hogy szárnyasokat ezen irányelv előírásaival összhangban kell vágni, az ilyen szárnyasokból származó friss hús tárolható ugyanazon helyiségekben, mint az 1. cikk (1) bekezdésében említett fajtákhoz tartozó háziállatok húsa.

A rágcsálókat, rovarokat és más kártevőket rendszeresen irtani kell.

- c) Az 1. pont a), b), c) és d) alpontjában, valamint a 2. pont b) és c) alpontjában említett helyiségeket szükség szerint, a munkanap végén pedig minden esetben ki kell takarítani és fertőtleníteni kell.
 - d) A baromfi szállítására szolgáló ketreceket könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korrodálódó anyagból kell készíteni. A ketreceket minden kiürítés után ki kell takarítani és fertőtleníteni kell.
 - e) A vágáshoz, a hús feldolgozásához és raktározásához használt berendezéseket és eszközöket tisztán és jó műszaki állapotban kell tartani. Ezeket a munkanap folyamán többször gondosan meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell, valamint a napi munka végén és szennyeződésük esetén az újbóli használat előtt, különösen, ha kórokozó baktériumokkal fertőződtek.
 - f) Az emberi fogyasztásra alkalmatlan, egészségre ártalmas hús, valamint a vágási melléktermék és belsőség tárolására szolgáló konténereket használat után ki kell üríteni, és minden kiürítés után meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell.
4. A vágásra, a hús feldolgozására és raktározására használt helyiségeket, berendezéseket, munkaeszközöket és telephelyet kizárólag e célokra szabad használni.

5. A baromfihús és annak konténerei nem érintkezhetnek közvetlenül a talajjal.
6. A tollat kopasztás után azonnal el kell szállítani.
7. A tisztítószer, fertőtlenítőszer és rovarirtók használata nem befolyásolhatja a fogyasztásra szánt hús állapotát.
8. Alapvető, hogy valamennyi célra ivóvizet használjanak fel.

Azonban az 1. pont u) alpontjában és a 2. pont m) alpontjában megállapított feltételek értelmében engedélyezett nem ivóvíz használata gőz előállítására, tűzoltásra, hűtőberendezés hűtésére és toll eltávolítására.

9. Tilos fűrészpont vagy bármely hasonló anyagot elteríteni azon helyiségek padozatán, amelyekben a húst feldolgozzák vagy tárolják.
10. A húst olyan módon kell darabolni, hogy elkerüljenek minden szennyeződést. Az összes csontszilánkot és véralvadékot el kell távolítani. A darabolásból származó, de nem emberi fogyasztásra szánt húst keletkezésekor a (2) bekezdés f) pontjában említett tartályokba kell helyezni.
11. Azon személyeket, akik szennyezhetik a húst, el kell tiltani a vágástól vagy a hús kezelésétől, különösen, ha:
 - a) tífusz, paratífusz A. és B., fertőző bélgyulladás (szalmonellózis), vérhas, fertőző májgyulladás, skarlát betegségben szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn, illetve e betegségek kórokozóját hordozzák;
 - b) ragályos vagy fertőző tuberkulózisban szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn;
 - c) ragályos vagy fertőző bőrbetegségben szenvednek, vagy ennek gyanúja áll fenn;
 - d) egyidejűleg olyan tevékenységet folytatnak, amely baktériumoknak a húsról történő átvitelével járhat;
 - e) kötést viselnek a kezükön, kivéve a nem fertőzőtt ujjsebkézvédőt szolgáló vízhatlan kötést.
12. Minden, baromfihússal dolgozó személytől orvosi igazolást kell megkövetelni. Ennek azt kell tanúsítania, hogy nincs akadálya az ilyen munkavégzésnek; a bizonyítványt évente, valamint a hatósági állatorvos kérésére bármikor meg kell újítani; a bizonyítványnak mindig a hatósági állatorvos rendelkezésére kell állnia.

IV. FEJEZET

»LEVÁGÁST MEGELŐZŐ« EGÉSZSÉGÜGYI VIZSGÁLAT

13. A vágásra szánt baromfit a vágóhídra érkezésétől számított 24 órán belül levágást megelőző vizsgálatnak kell alávetni. Ha a levágást megelőző vizsgálatot követően 24 óránál hosszabb idő telt el, a vizsgálatot vágás előtt közvetlenül meg kell ismétetni.
14. A levágást megelőző vizsgálat a szállítás során elszenvedett sérülésekre korlátozódhat, ha a baromfit a származási gazdaságban az utolsó 24 órán belül megvizsgálták és egészségesnek találták. Ezen túlmenően a vágóhídra való érkezéskor igazolni kell a baromfi azonosságát. Ha a származási gazdaságban és a vágóhídon nem ugyanazon hatósági állatorvos végzi a levágást megelőző vizsgálatot, az állatokat a III. melléklet szerint megkövetelt adatokat tartalmazó egészségügyi igazolásnak kell kísérnie.

15. A levágást megelőző vizsgálatot megfelelő világítás mellett kell elvégezni.
16. A vizsgálatnak meg kell határoznia:
- hogy a baromfik szenvednek-e az emberre vagy az állatokra átvihető betegségben, mutatnak-e olyan tüneteket, vagy általános állapotuk olyan-e, amely arra utal, hogy ilyen betegség előfordulhat;
 - hogy mutatnak-e betegségekre utaló olyan tüneteket, vagy az általános állapotukat befolyásoló olyan rendellenességeket, amelyek a húst emberi fogyasztásra alkalmatlanná tehetik.
17. A madárinfluenzában, Newcastle-betegségben, veszettségben, szalmonellózisban, baromfikolerában vagy ornitózisban szenvedő baromfit emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni.
18. Az állatok nem vágathatók le emberi fogyasztásra szánt friss hús előállítására, amennyiben
- a vágóhídon beteg baromfi jelenlétéből,
 - az eredetükre vonatkozó egészségügyi információkból,
- azt állapították meg, hogy olyan körülmények között kerültek kapcsolatba madárinfluenzában, Newcastle-betegségben, veszettségben, szalmonellózisban, baromfikolerában vagy ornitózisban szenvedő madarakkal, hogy megfertőződhetnek.
19. A 16., 17. vagy 18. pontban említett baromfit elkülönítetten és az összes baromfi levágását követően kell levágni.

V. FEJEZET

VÁGÁSI HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

20. A vágóhelyiségbe bevitt baromfit a kábítás után azonnal le kell vágni.
- A kábítás azonban elhagyható, ha az vallási megfontolásból tiltott.
21. A kivéreztetést teljesen be kell fejezni és olyan módon kell elvégezni, hogy a vér a vágás helyén kívül ne okozhasson szennyeződést.
22. A levágott baromfit azonnal és teljesen meg kell kopasztani.
23. A zsigerelest azonnal el kell végezni. A vágott baromfitestet olyan módon kell felnyitni, hogy a testüregeket és a zsigereket meg lehessen vizsgálni. E célra a májat, lépét és az emésztőtraktust oly módon kell a vágott baromfitestből kivenni, hogy az ne szennyeződjön, és a zsigerek természetes kapcsolódásai a vizsgálatig megmaradjanak.
24. A vizsgálat után az eltávolított zsigereket azonnal külön kell választani a baromfitesttől, és egyúttal el kell távolítani az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket.
- A vágott testben maradó zsigereket vagy zsigerrészeket a vesék kivételével teljes mértékben el kell távolítani, lehetőség szerint megfelelő higiéniai körülmények között.

25. Tilos a baromfihús levegővel fújása, annak ronggyal történő tisztítása, vagy a baromfitestnek a vágóhídon levágott baromfiból származó ehető vágási mellékterméktől eltérő más anyaggal való megtöltése.
26. A vizsgálat befejezése előtt tilos a baromfitest darabolása, illetve a baromfihús elszállítása vagy kezelése. A hatósági állatorvos előírhat bármely más, a vizsgálat által megkívánt kezelést.
27. A 32. ponttal összhangban emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített, vagy a 33. ponttal összhangban emberi fogyasztásra nem engedélyezett visszatartott húst, a tollat és a hulladékot a lehető leghamarabb el kell távolítani az 1. pont g), h) és i) alpontjaiban előírt helyiségekbe, helyekre vagy konténerekbe, és azokat úgy kell kezelni, hogy a szennyeződés a legkisebb szinten maradjon.
28. A vizsgálat és a zsigerelés után a friss baromfihúst azonnal meg kell tisztítani és a higiéniai követelményeknek megfelelően hűteni kell.

VI. FEJEZET

»LEVÁGÁST KÖVETŐ« EGÉSZSÉGÜGYI VIZSGÁLAT

29. Levágás után azonnal meg kell vizsgálni az állat összes részét.
30. A levágást követő vizsgálatot megfelelő világítás mellett kell elvégezni.
31. A levágást követő húsvizsgálatnak ki kell terjednie a következőkre:
 - a) a levágott állat megtekintése;
 - b) amennyiben szükséges, a levágott állat tapintásos vizsgálata és bemetszése;
 - c) az állomány, a szín, a szag, és adott esetben az íz rendellenességeinek vizsgálata;
 - d) amennyiben szükséges, laboratóriumi vizsgálatok.

VII. FEJEZET

A HATÓSÁGI ÁLLATORVOS HATÁROZATA A »LEVÁGÁST KÖVETŐ« VIZSGÁLATKOR

32. (1) A baromfit emberi fogyasztásra teljes mértékben alkalmatlannak kell minősíteni, amennyiben a vizsgálat a következőket tárja fel:
 - a vágástól eltérő okból bekövetkezett elhullás,
 - általános szennyezettség,
 - jelentős sérülések és véralfutások,
 - rendellenes szag, szín, íz,
 - rothadás,
 - rendellenes állomány,
 - senyvesség,

- ödéma,
- hasvízkór,
- sárgaság,
- fertőző betegség,
- aszpergillózis,
- toxoplazmózis,
- kiterjedt bőr alatti vagy izomparazitózis,
- rosszindulatú vagy áttétes daganatok,
- leukózis,
- mérgezés.

(2) A vágott állat azon részeit, amelyek a hús egyéb részeinek egészségét nem befolyásoló, helyi traumás sérüléseket mutatnak, emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni.

33. A vágott baromfitesttől elkülönített fej, a nyelv kivételével, és a következő zsigerek nem használhatók emberi fogyasztásra: a baromfitesttől a 24. ponttal összhangban különválasztott légcső és tüdő, valamint a nyelőcső, begy, bél és epehólyag.

VIII. FEJEZET

A DARABOLÁSRA SZÁNT HÚSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

34. A vágott baromfitestet csak darabolóüzemekben szabad részekre vágni és kicsontozni.
35. Az üzem tulajdonosa vagy megbízottja lehetővé teszi az üzem felügyeletéhez szükséges műveleteket, különösen a szükségesnek ítélt kezelést, valamint az ellenőrző szolgálat rendelkezésére bocsátja az összes szükséges felszerelést; különösen arra kell képesnek lennie, hogy kérésre tájékoztatni tudja a felülvizsgálatért felelős hatósági állatorvost a darabolóüzemébe bevitt friss hús eredetéről.
36. A 3. cikk (1) bekezdése B. szakaszának b) pontjában előírt feltételeknek meg nem felelő húst csak azon feltétellel lehet engedélyezett darabolóüzemekben elhelyezni, hogy elkülönített helyen tárolják; ezt más helyen vagy eltérő időpontban kell feldarabolni, mint az e feltételeket teljesítő friss húst. A hatósági állatorvos mindenkor szabad bejárással rendelkezik a hűtőházakba és minden munkahelyiségbe annak biztosítására, hogy a fent említett rendelkezéseket szigorúan betartsák.
37. A darabolásra szánt friss húst bevitelét követően azonnal el kell helyezni a darabolóüzemben és a felhasználásig a 2. pont a) alpontjában előírt helyiségben; a húst + 4 °C-nál nem magasabb állandó belső hőmérsékleten kell tartani.

Azonban a 28. pont ellenére a húst közvetlenül át lehet vinni a vágóhelyiségből a darabolóüzembe.

Ilyen esetekben a vágóhelyiségnek és a darabolóüzemnek elegendően közel kell lenniük egymáshoz és ugyanazon épületrészletben vagy épületben kell elhelyezkedniük, mivel a darabolandó húst egy művelettel kell átvinni az egyik helyiségből a másikba, a vágóhelyiségből kiinduló anyagmozgató rendszer meghosszabbítása útján, és a darabolást azonnal el kell végezni. Az előírt darabolás és csomagolás befejezésekor a húst a 2. pont a) alpontjában előírt hűtőhelyiségbe kell szállítani.

38. A húst igény szerint kell a 2. pont b) pontjában említett helyiségekbe vinni. Az előírt darabolás és csomagolás befejezésekor a húst a 2. pont a) alpontjában előírt hűtőhelyiségbe kell szállítani.
39. A hús még melegen történő darabolásának esetét kivéve a darabolás csak akkor történhet meg, ha a hús elérte a + 4 °C-ot nem meghaladó hőmérsékletet.
40. A friss hús tisztítása ronggyal történő letörléssel tilos.

IX. FEJEZET

A DARABOLT HÚS EGÉSZSÉGÜGYI ELLENŐRZÉSE

41. A darabolóüzemeket hatósági állatorvos ellenőrzi.
42. A hatósági állatorvosi ellenőrzés az alábbiakból áll:
 - a) a helyiségbe bevitt friss húsról és az onnan kivitt darabolt húsról vonatkozó nyilvántartások ellenőrzése;
 - b) a darabolóüzembe bevitt friss hús egészségügyi ellenőrzése;
 - c) a helyiség, a berendezések és szerszámok tisztasága, valamint a személyzeti higiénia vizsgálata;
 - d) a például a káros baktériumok, adalékanyagok és egyéb, nem engedélyezett kémiai anyagok jelenlétének kimutatására szolgáló laboratóriumi vizsgálatokhoz szükséges bármely minta levétele. E vizsgálatok eredményeit a nyilvántartásban rögzíteni kell;
 - e) bármilyen egyéb vizsgálat, amelyről úgy tartja, hogy hozzájárul az irányelv betartásához.

X. FEJEZET

EGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉS

43. Az állat-egészségügyi jelölést a hatósági állatorvos felelőssége alatt kell elvégezni, aki e célból a következőket tartja fenn és kezeli:
 - a) a hús egészségügyi jelölésére szolgáló eszközöket, amelyeket csak a jelölés tényleges időpontjában, és csak annyi időre ad át az asszisztenseknek, ami e célra szükséges;
 - b) a címkéket és elsődleges csomagolóanyagokat, amennyiben ezek már rendelkeznek a 44. pontban előírt jelölések egyikével, valamint a 44. pontban említett pecséttekkel. E címkéket, elsődleges csomagolóanyagokat és pecsétteket a kiegészítő személyzetnek a szükséges mennyiségben akkor adja át, amikor azokat használni kell.
44. (1) Az állat-egészségügyi jelölés a következőkből áll:
 - a) – a felső részen az exportáló ország nevének első két betűje latin írásmóddal (nagybetűvel),
 - középen a vágóhíd vagy adott esetben a darabolóüzem állatorvosi nyilvántartási száma,
 - az alsó részen a következő jelzések egyike: CEE, EEG, EWG, EØF vagy EEC.A betűknek és számoknak 0,2 cm méretűnek kell lenniük;

- b) egy $6,5 \times 4,5$ cm-es ovális jelölés, amely tartalmazza az a) pontban felsorolt információkat; a betűknek 0,8 cm magasnak és az ábráknak 1,1 cm magasnak kell lenniük.
- (2) A jelöléshez felhasznált anyagnak meg kell felelnie valamennyi higiéniai követelménynek és az (1) bekezdésben említett információknak tökéletesen olvasható formában kell azon megjelenniük.
- (3) a) Az (1) bekezdés a) pontjában említett állat-egészségügyi jelölést a következő módon kell elkészíteni:
- a csomagolt baromfitesteket burkoló elsődleges csomagolóanyagon, illetve egyéb csomagoláson vagy az alatt, látható módon,
 - a nem egyedileg csomagolt vágott baromfitestek esetén egy zárjegy vagy bármely egyéb, a 12a. cikkben előírt eljárással összhangban engedélyezett jelölés felhelyezésével;
 - a vágott baromfitestek részeit vagy vágási mellékterméket és vágási mellékterméket tartalmazó kis kiserelésű termékek elsődleges csomagolóanyagán, illetve egyéb csomagolásán vagy az alatt, látható módon.
- (4) Amennyiben az egészségügyi jelölés a (3) bekezdésnek megfelelően az elsődleges csomagolóanyagon vagy az egyéb csomagoláson jelenik meg:
- ezt oly módon kell rögzíteni, hogy a csomagolóanyag vagy a csomagolás kinyitásakor az tönkremenjen, vagy
 - az elsődleges csomagolást vagy csomagolóanyagot úgy kell lezárni, hogy kibontás után azt ne lehessen még egyszer felhasználni.

XI. FEJEZET

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

45. Az egészségügyi bizonyítvány eredetijét, amelyet a rendeltetési országba történő szállítás során a friss baromfihúshoz kell csatolni, a hatósági állatorvosnak a berakodáskor kell kiállítania. Az egészségügyi bizonyítványnak mind alakilag, mind tartalmilag meg kell felelnie a IV. mellékletben közölt mintának. A bizonyítványnak legalább a rendeltetési ország nyelvén el kell készülnie, és a IV. mellékletben található mintában részletesen meghatározott információkat kell tartalmaznia.

XII. FEJEZET

TÁROLÁS

46. A 28. pontban előírt hűtést követően a friss baromfihúst $+ 4$ °C-ot semmikor meg nem haladó állandó hőmérsékleten kell tárolni.

XIII. FEJEZET

CSOMAGOLÁS

47. a) A csomagolóanyagnak (például csomagolóládák vagy kartonpapír dobozok) minden higiéniai követelménynek meg kell felelnie, különösen:
- nem változtathatja meg a hús érzékszervi tulajdonságait,
 - nem vihet át a húsról olyan anyagokat, amelyek az emberi egészségre ártalmasak,

- elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy megfelelően védje a húst a szállítás és a rakodás során.
 - b) A csomagolást csak akkor lehet ismételt hűszobhoz felhasználni, ha könnyen tisztítható, nem korrodálódó anyagból készült, amelyet előzőleg megtisztítottak és fertőtlenítettek.
48. Amennyiben a friss baromfihúst olyan csomagolóanyagba csomagolják (például műanyag fóliába), ami azzal közvetlenül érintkezik, a csomagolást a higiéniai követelményekkel összhangban kell végezni.

Az ilyen csomagolóanyagoknak átlátszónak és színtelennek kell lennie, valamint meg kell felelnie a 47. pont a) alpontja követelményeinek; azokat ismételt hűszob csomagolására nem lehet felhasználni.

A baromfidarabokat, valamint a baromfitesttől különválasztott vágási melléktermékeket mindig erősen zárt, a fenti feltételeknek megfelelő védőcsomagolásba kell csomagolni.

XIV. FEJEZET

SZÁLLÍTÁS

49. A friss baromfihúst olyan járművekben vagy konténerekben kell szállítani, amelyeket úgy terveztek és szereltek fel, hogy a XII. fejezetben részletesen meghatározott hőmérsékletet a szállítás során fenn lehessen tartani.
50. A friss baromfihús szállítására szolgáló szállítóeszközök nem használhatók élő állatok vagy bármely olyan termék szállítására, amely a húsról ártalmas lehet vagy szennyezheti azt, kivéve, ha az ilyen termékek kirakodása után azokat alaposan kitakarították és fertőtlenítették, illetve adott esetben szagtalanították.
51. Friss baromfihús csak akkor szállítható egyidejűleg olyan anyagokkal, amelyek arra hatást gyakorolhatnak, illetve amelyeknek a szagát átveheti, amennyiben a szükséges óvintézkedéseket megtették.
52. Friss hús nem szállítható olyan járművekben vagy konténerekben, amelyek nem tiszták és nem fertőtlenítettek.
53. A berakodás előtt a hatósági állatorvos biztosítja, hogy a szállítójárművek, illetve a konténerek, valamint a rakodási feltételek feleljenek meg e fejezet higiéniai követelményeinek.”

17. cikk

A II. melléklet helyébe az alábbi szöveg lép:

„II. MELLÉKLET

AZ ASSZISZTENSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Csak a következő személyek fogadhatók el asszisztensként:

- a) akiről egy illetékes hatóság igazolja, hogy a jellemük megfelelő.

Amennyiben a tagállamban ilyen bizonyítványt nem bocsátanak ki, ezt helyettesítheti az érintett személy által jogi vagy közigazgatási hatóság, közjegyző vagy az adott tagállam elismert szakmai szervezete jelenlétében tett ünnepélyes esküvői nyilatkozat vagy eskü alatti nyilatkozat;

- b) akik megfelelő alapfokú oktatásban részesültek;
 - c) fizikailag alkalmasak egy ilyen állás betöltésére;
 - d) alkalmassági vizsgájuk kimutatja, hogy rendelkeznek a megfelelő műszaki ismeretekkel.
2. Az I. melléklet III. fejezetének (11) és (12) bekezdése sérelme nélkül, asszisztensként nem lehet alkalmazni olyan személyt:
- a) aki olyan tevékenységet gyakorol, amely a friss baromfihús megfertőzésének veszélyével járhat;
 - b) foglalkozására nézve hentes, baromfivágóhidat irányít vagy bármely minőségben ott dolgozik, baromfival vagy baromfitakarmánnyal kereskedik, baromfi-takarmányozási tanácsadó, hivatásos baromfitermelő, mezőgazdasági vállalkozásban alkalmazott, vagy családi kapcsolata vagy olyan szoros kapcsolata van, amely befolyásolhatja ítéletének pártatlanságát.
3. Az (1) bekezdés d) pontjában említett vizsgát a tagállam illetékes központi hatósága, vagy a tagállam által kijelölt hatóság szervezi. Csak azon jelöltek vehetnek részt a vizsgán, akik bizonyítják, hogy egy hatósági állatorvos által irányított három hónapos előkészítő képzésen vettek részt.
4. A (3) bekezdésben említett vizsga elméleti részből és gyakorlati részből áll, és a következő témákra terjed ki:
- a) Elméleti rész:
 - a baromfi-anatómia és -élettan alapvető ismerete;
 - a baromfi-patológia alapvető ismerete,
 - a baromfi anatómiai kórbonctan alapvető ismeretei,
 - a higiénia és főként az ipari higiénia alapvető ismerete,
 - a baromfivágás, -feldolgozás, -csomagolás és -szállítás módszerei és eljárásai,
 - a munkavégzésükre vonatkozó törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések ismerete.
 - b) Gyakorlati rész:
 - a vágóbaromfi vizsgálata és értékelése,
 - a levágott baromfi vizsgálata és értékelése,
 - az állatfaj meghatározása egy állat jellemző részeinek vizsgálatával,
 - a levágott baromfi néhány olyan részének meghatározása, amelyeken elváltozások észlelhetők, és azok magyarázata,
 - a termelési vonal levágást követő húsvizsgálatának gyakorlata.”

18. cikk

A IV. melléklet helyébe az alábbi szöveg lép:

„IV. MELLÉKLET

MODELL

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

Az EGK tagállamába szánt friss baromfi-hús szállításához ⁽¹⁾

Exportáló ország Sorszám ⁽²⁾

Minisztérium

Illetékes szolgálat

Hivatkozás ⁽²⁾

I. Hús meghatározása

Húsból
(állatfaj)

Darabok jellege

Csomagolás jellege

Csomagok száma

Nettó súly

II. Hús eredete

A vágóhid (vágóhidak) címe(i) és állatorvosi nyilvántartási száma ⁽⁴⁾
.....
.....

Az engedélyezett darabolóüzemek címe(i) és állatorvosi nyilvántartási száma ⁽⁴⁾
.....
.....

III. A hús rendeltetési helye

A húst
ből
(berakodás helye)

ba
(a rendeltetési ország és hely)

az alábbi szállítóeszközzel küldik ⁽³⁾

A feladó neve és címe

A címzett neve és címe

IV. Egészségügyi tanúsítvány

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy

(a) — a körülírt baromfi-hús ⁽⁴⁾,
— a fent körülírt hús csomagolása ⁽⁴⁾,
olyan jelölést visel, amely igazolja, hogy
— a hús olyan állatokból származik, amelyeket engedélyezett vágóhidakon vágtak ⁽⁴⁾,
— a húst engedélyezett darabolóüzemekben darabolták ⁽⁴⁾;

(b) e húst a friss baromfi-hús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 1971. február 15-i tanácsi irányelvnek megfelelően elvégzett állatorvosi vizsgálatot követően emberi fogyasztásra alkalmasnak találták;

(c) e szállítmány szállítójárművei vagy konténerei és berakodási körülményei megfelelnek az irányelvben előírt higiéniai követelményeknek.

Kelt,

(.....)
(a hatósági állatorvos aláírása)

⁽¹⁾ Friss baromfi-hús: következő fajok friss húsa: élő házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacs és liba, amelyet tartósításuk biztosítására nem kezelték; a hűtött vagy fagyasztott baromfi-hús friss húsnak minősül.

⁽²⁾ Nem kötelező.

⁽³⁾ Nem kívánt törlendő.

⁽⁴⁾ Vasúti kocsik és teherautók esetén a rendszámot, repülőgép esetén a járatszámot, hajók esetén a hajó nevét kell megadni.”

19. cikk

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 1977. január 1-jén megfeleljenek.

20. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1975. július 10-én.

a Tanács részéről

az elnök

E. COLOMBO
