

31983L0090

1983.3.5.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 59/10

A TANÁCS IRÁNYELVE

(1983. február 7.)

a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi kérdésekről szóló 64/433/EGK irányelv módosításáról

(83/90/EGK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

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

tekintettel a Bizottság javaslatára, ⁽¹⁾tekintettel az Európai Parlament véleményére ⁽²⁾,tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽³⁾,

mivel ameddig a tagállamok hússal kapcsolatos egészségügyi követelményeinek különbözősége gátolja a Közösségen belüli kereskedelmet, a közös piac harmonikus működése és különösen a megfelelő piacok közös szervezés nem éri el a kívánt hatást;

mivel az ilyen különbözőségek megszüntetése érdekében a tagállamok egészségügyi rendelkezéseit közelíteni kell egymáshoz;

mivel a legutóbb a 81/476/EGK irányelvvel ⁽⁴⁾ módosított, a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi kérdésekről szóló, 1964. június 26-i 64/433/EGK tanácsi irányelv ⁽⁵⁾ létrehozta e közelítés alapjait; mivel azt időközben többször módosították és az új fejlemények figyelembevételére további adaptációkra van szükség, mivel ezért az irányelvet megfelelően módosítani kell;

mivel e közelítés céljának különösen a vágóhidakon és a daraboló üzemekben, valamint a tárolás és a szállítás folyamán a húsról vonatkozó egészségügyi követelmények egységesítésének kell lennie; mivel a tagállamok illetékes hatóságainak kell a felelősséget

viselniük az ezen irányelvben megállapított követelményeknek megfelelő azon vágóhidak, daraboló üzemek és hűtőházak Közösségen belüli kereskedelemre történő engedélyezéséért, továbbá annak biztosításáért, hogy az engedélyezés feltételeit betartják;

mivel közösségi ellenőrző intézkedéseket kell bevezetni annak biztosítására, hogy az ezen irányelvben meghatározott előírásokat minden tagállamban egységesen alkalmazzák; mivel az ilyen ellenőrzések végrehajtására szolgáló eljárást egy közösségi eljárással összhangban a 68/361/EGK határozattal ⁽⁶⁾ létrehozott Állategészségügyi Állandó Bizottság keretrendszerén belül kell meghatározni;

mivel rendelkezni kell a csontokról géppel lefejtett maradványhúsok felhasználásáról a Közösségen belüli kereskedelemre szánt hűskészítmények előállításakor;

mivel el kell fogadni azon elvet, amely mellett a maradékanyagok jelenlétének kimutatására végzett mintavételes ellenőrzés károsan befolyásolhatja a friss hús egészségességét;

mivel a rendeltetési országok számára lehetővé kell tenni, hogy a Szerződés általános rendelkezéseivel összhangban megkülönböztetéstől mentes ellenőrzéseket és vizsgálatokat végezzenek annak megállapítására, hogy a szállítmányok megfelelnek-e ezen irányelv követelményeinek;

mivel ugyanakkor a szövegben egyes terminológiai hiányosságokat, különösen a különböző nyelvi változatok egymásnak megfeleltetésére figyelemmel ki kell javítani, mivel azok nehézséget okozhatnak az érintett rendelkezések alkalmazásában,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 64/433/EGK irányelv a következőképpen módosul:

⁽¹⁾ HL C 255., 1981.10.7., 2. o.⁽²⁾ HL C 267., 1982.10.11., 51. o.⁽³⁾ HL C 64., 1982.3.15., 26. o.⁽⁴⁾ HL L 186., 1981.7.8., 20. o.⁽⁵⁾ HL L 121., 1964.7.29., 2012/64. o.⁽⁶⁾ HL L 255., 1968.10.18., 23. o.

1. Az 1–9a. cikk helyébe a következő rendelkezés lép:

„1. cikk

(1) Ez az irányelv a következő háziasított fajokból származó friss hús Közösségen belüli kereskedelmére vonatkozik: szarvasmarhafélék (beleértve a bivalyt is), sertések, juh és kecske, valamint háziasított egypatás állatok.

(2) Ez az irányelv nem érinti az olyan húsról vonatkozó nemzeti rendelkezéseket, amely utazók személyes poggyászában része és személyes fogyasztásukra szolgál, amelyet kis csomagok formájában magánszemélyek részére küldenek, vagy amely a tagállamok közötti kereskedelmi forgalomban működő szállítóeszközök fedélzetén utazó személyzet és utasok ételmezésére szolgál.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

- a) »hús«: a házi szarvasmarhafélék (beleértve a bivalyt is), sertések, juhok, kecskék és házi egypatások minden, emberi fogyasztásra alkalmas része;
- b) »friss hús«: olyan hús, beleértve a vákuumcsomagolt vagy ellenőrzött légnyomás mellett csomagolt húst is, amelyet az eltarthatóság céljából hűtőszobán kívül másként nem kezeltek;
- c) »csontokról géppel lefejtett maradvány hús«: olyan hús, amelyet csontozás után gépi úton fejtenek le a csontokról, és amelyet a 77/99/EGK irányelv 6. cikkével összhangban engedélyezett létesítményeknek szánnak, kivéve a fej csontjait, a végtagok lábtőizület alatti részei alatt a végtagok végződéseit, valamint sertések esetében a farokcsontokat;
- d) »hasított állati test«: a levágott állat egész teste elvéreztetés, kizsigerezés és a végtagok lábtőizület alatti izületek alatti részeinek, valamint a fej, a farok és a tejmirigyek eltávolítása után, továbbá szarvasmarhafélék, juhok, kecskék és egypatások esetében lebőrözés után;
- e) »vágási melléktermék« (belsőség): a d) pontban hasított állati testként meghatározott húson kívüli egyéb friss húsa, még akkor is, ha természetes kapcsolatban marad a hasított állati testtel;
- f) »zsigerek«: a mell-, has- és medenceüregben lévő vágási melléktermék, beleértve a légcsövet és a nyelőcsövet;

- g) »hatósági állatorvos«: a tagállam hatáskörrel rendelkező központi hatósága által kijelölt állatorvos;
- h) »exportáló ország«: az a tagállam, amelyből friss húst küldenek egy másik tagállamba;
- i) »rendeltetési ország«: az a tagállam, amelyikbe egy másik tagállamból friss húst küldenek;
- j) »szállítóeszközök«: gépjárművek, vasúti járművek és légi járművek rakományszállító részei és hajók rakterei, illetve szárazföldi, tengeri vagy légi szállításra szolgáló konténerek;
- k) »létesítmény«: engedélyezett vágóhíd, engedélyezett daraboló üzem vagy engedélyezett raktár;
- l) »védőcsomagolás«: a friss hús védelme az érintett friss hússal közvetlenül érintkező elsődleges csomagolóanyag vagy elsődleges tartály felhasználásával, valamint maga az elsődleges csomagolóanyag vagy elsődleges tartály;
- m) »csomagolás«: a védőcsomagolással ellátott friss hús második tartályban történő elhelyezése, valamint maga ez utóbbi tartály.

3. cikk

(1) Minden tagállam biztosítja, hogy területéről egy másik tagállam területére csak olyan friss húst küldjenek, amely megfelel a következő követelményeknek:

- A. A hasított állati testeket, a hasított féltesteket vagy a háromnál nem több nagykereskedelmi darabra vágott hasított féltesteket és a negyedeket:
 - a) a 8. cikkkel összhangban engedélyezett és ellenőrzött vágóhídon kellett kinyerni;
 - b) olyan vágóállatból kell származniuk, amelyet a levágás előtt egy hatósági állatorvos az I. melléklet V. fejezetével összhangban megvizsgált, és ennek eredményeképpen a friss hús Közösségen belüli kereskedelmének céljára vágásra alkalmasnak nyilvánított;
 - c) az I. melléklet VI. fejezettel összhangban kielégítő higiéniai körülmények között kellett kezelni;
 - d) a levágást követően egy hatósági állatorvos az I. melléklet VII. fejezetével összhangban megvizsgálta, és azok nem mutattak semmiféle, a röviddel

a vágás előtt keletkezett traumás sérüléseken vagy helyi fejlődési rendellenességeken vagy elváltozásokon kívüli elváltozást, és szükség esetén megfelelő laboratóriumi vizsgálatokkal igazolható, hogy ezen elváltozások nem teszik a hasított állati testet és a vágási mellékterméket emberi fogyasztásra alkalmatlanná vagy az emberi egészségre veszélyessé;

e) el kellett lássák az I. melléklet X. fejezetének megfelelő állat-egészségügyi jelöléssel;

f) a rendeltetési országba történő szállításuk során az I. melléklet XII. fejezetével összhangban azokat egészségügyi bizonyítványnak kell kísélnie;

g) a levágást követő vizsgálat után az I. melléklet XIII. fejezetével összhangban kielégítő higiéniai körülmények között kellett tárolni a 8. cikkkel összhangban engedélyezett és az I. melléklet IX. fejezetével összhangban ellenőrzött létesítményekben;

h) az I. melléklet XIV. fejezetével összhangban kielégítő higiéniai körülmények között szállítják a rendeltetési országba;

B. Az A. szakaszban említettől kisebb darabokat vagy részeket, illetve a kicsontozott húst:

a) a 8. cikkkel összhangban engedélyezett és ellenőrzött daraboló üzemből kellett darabolni vagy kicsontozni;

b) az I. melléklet VIII. fejezetével összhangban kellett kicsontozni vagy darabolni és kinyerni, és azok:

– a tagállam területén levágott állatokból kinyert és az A. szakaszban meghatározott követelményeknek megfelelő friss húsból származnak, az f) és h) pontban említett friss hús kivételével, és amely friss húst az I. melléklet XIV. fejezetével összhangban szállítják, vagy

– egy másik tagállamból behozott és az A. szakaszban meghatározott követelményeknek megfelelő friss húsból származnak, vagy

– a friss hús harmadik országokból történő behozatalára vonatkozó közösségi rendelkezésekkel összhangban harmadik országokból behozott friss húsból származnak;

c) a 8. cikkkel összhangban engedélyezett és az I. melléklet IX. fejezetével összhangban felügyelt létesítményekben kellett tárolni az I. melléklet XIII. fejezetének megfelelő feltételek mellett;

d) egy hatósági állatorvosnak az I. melléklet IX. fejezetével összhangban ellenőriznie kellett; és azoknak

e) meg kell felelniük az I. melléklet XI. fejezetében meghatározott csomagolási követelményeknek; valamint

f) meg kell felelniük az A. szakasz c), e), f) és h) pontjában meghatározott követelményeknek.

C. A vágási melléktermékek az exportáló ország engedélyezett vágóhidjáról vagy daraboló üzeméből kell származnia, és meg kell felelnie az A. vagy a B. szakasz követelményeinek.

D. Az olyan friss húsnak, amelyet egy tagállam engedélyezett hűtőházában tároltak ezen irányelvvel, illetve a 72/462/EGK irányelvvel összhangban, és azt követően tárolással összefüggő kezelés kivételével nem vetettek alá semmiféle kezelésnek:

a) meg kell felelnie az A. szakasz c), e), g) és h) pontjában meghatározott követelményeknek;

b) az ilyen friss húst a rendeltetési országba történő szállítás során egy, a II. mellékletben szereplő mintának megfelelő bizonyítványnak kell kísélnie.

Ezt a bizonyítványt a hatósági állatorvos állítja ki a beraktározás idején a friss hús szállítmányaihoz csatolt egészségügyi bizonyítványok alapján, és behozatal esetén a bizonyítványon fel kell tüntetni a friss hús eredetét.

(2) A Közösség állat-egészségügyi követelményeinek sérelme nélkül azonban az I. bekezdés nem vonatkozik:

a) a rendeltetési ország engedélyével emberi fogyasztáson kívüli felhasználási célokra behozott friss húsról;

b) a kiállításra, különleges vizsgálatokra vagy elemzésre szánt friss húsról, feltéve, hogy a hatósági ellenőrzés

lehetővé teszi annak biztosítását, hogy a húst ne használják fel emberi fogyasztásra, és hogy a kiállítás bezárását vagy a különleges vizsgálatok vagy elemzések elvégzését követően a húst az elemzési célra felhasznált rész kivételével semmisítsék meg;

- c) a rendeltetési ország engedélyével behozott és kizárólag nemzetközi szervezetek vagy a rendeltetési ország területén állomásozó, de más állam fennhatósága alatt szolgáló fegyveres erők ellátására szánt friss húsrá;

az első albekezdésben említett esetekben a rendeltetési ország biztosítja, hogy a szóban forgó húst ne lehessen más célra felhasználni, mint amelyre azt az ország területére behozták.

- (3) A hatósági állatorvost az (1) bekezdés A. szakaszának d) pontjában említett levágást követő vizsgálatok, az (1) bekezdés B. szakaszának d) pontjában említett ellenőrzés, valamint az I. melléklet XIV. fejezetében meghatározott követelmények betartása ellenőrzésének elvégzése során az irányítása és felelős ellenőrzése alá rendelt asszisztensek segíthetik.

Amennyiben szükséges, az ilyen segítségnyújtásra vonatkozó részletes szabályokat a 16. cikkben meghatározott eljárással összhangban kell megállapítani.

Az e bekezdésben említett asszisztensek szakmai képzésével és az általuk végzendő feladatokkal kapcsolatos részleteket a Bizottság javaslata alapján eljárva a Tanács határozza meg.

4. cikk

- (1) A 3. cikkben meghatározott követelményeken túlmenően minden tagállam biztosítja, hogy területéről egy másik tagállam területére csak az alábbi követelményeknek megfelelő friss húst küldjenek:

- a) a friss sertéshúst – a 77/96/EGK irányelv I. mellékletével összhangban hűtésen átment friss hús kivételével – trichinellózisra irányuló vizsgálatnak kellett alávetni ezen irányelv I. melléklete VII. 41. D. szakaszával összhangban.

A Tanács egyhangú döntéssel határoz a Bizottságnak az összes tagállam orvos- és állat-egészségügyi szakértőivel folytatott konzultációt követően készült jelentés kíséretében tett javaslata alapján arról, hogy szükség van-e az első bekezdésnek megfelelő szisztematikus

trichinellózis-vizsgálatra. Nemleges döntés esetén a Tanács ugyanakkor meghatározza, hogy mely körülmények között nincs szükség ilyen vizsgálatra;

- b) a 81/602/EGK irányelv 5. cikkének sérelme nélkül az állatokat vagy a húst alá kellett vetni maradékanyagok kimutatását célzó mintavételes vizsgálaton.

E vizsgálat során ellenőrizni kell mind a farmakológiai hatású anyagok és azok átalakulási termékeinek maradékanyagai, mind pedig a húsrá átvitt olyan anyagok jelenlétét, amelyek veszélyesek lehetnek az emberi egészségre.

Ha a megvizsgált hús e maradékanyagok nyomait a megengedett határértéket meghaladó mennyiségben mutatja, azt ki kell zárni a Közösségen belüli kereskedelemről.

E maradékanyagokra irányuló vizsgálatokat bevált és tudományosan elismert módszerekkel, különösen a Közösség irányelveiben vagy más nemzetközi előírásokban meghatározott eljárásokkal kell végezni.

A maradékanyagok kimutatására irányuló vizsgálatoknak a 16. cikkben leírt eljárással összhangban meghatározott referenciamódszerekkel értékelhetőnek kell lenniük, miután az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság kifejtette véleményét.

Ugyanezen eljárással összhangban minden tagállamban ki kell jelölni legalább egy referencialaboratóriumot a maradékanyagokra irányuló vizsgálat elvégzésére a 8. és a 10. cikk alkalmazása esetén.

A Bizottságnak az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* közzé kell tennie a referenciamódszereket és a referencialaboratóriumok jegyzékét.

- (2) A Bizottság javaslata alapján eljárva a Tanácsnak 1985. január 1. előtt el kell fogadnia:

- az ellenőrzésekre vonatkozó részletes rendelkezéseket,
- az (1) bekezdés b) pontjának második albekezdésében megjelölt anyagokra vonatkozó megengedett határértékeket,
- a mintavételezés gyakoriságát.

Ugyanezen eljárással összhangban döntést lehet hozni a vizsgálatok kiterjesztéséről az (1) bekezdés b) pontjának második albekezdésében említett anyagokon kívüli anyagokra.

(3) Az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottsággal történő konzultációt követően és 1984. április 1. előtt a Bizottság megfelelő javaslatokkal kísért jelentést fog benyújtani a friss hús higiénikus előállításának mikrobiológiai ellenőrzéseiről.

5. cikk

A 81/602/EGK irányelv sérelme nélkül minden tagállam biztosítja, hogy a következő húsokat ne küldjék területéről egy másik tagállam területére:

- a) Olyan friss hús, amely:
- i. tenyésztésre használt hímvivarú sertésekből származik;
 - ii. rejtett heréjű és hermafrodita sertésekből származik;
 - iii. olyan nem ivartalanított hímvivarú sertésekből származik, amelyek vágott testének súlya meghaladja a Tanács által 1983. szeptember 1. előtt meghatározandó határértéket,

amennyiben azt nem szándékoznak alávetni a 77/99/EGK irányelvben előírt kezeléseik egyikének, és azt nem látták el a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban meghatározandó különleges jelöléssel;

- b) darált hús, hasonló módon darabolt hús és csontokról géppel lefejtett maradvány húsok;
- c) olyan friss hús, amely:
- i. sztilbénekkel vagy sztilbén-származékokkal, azok sóival vagy észtereivel, illetve a pajzsmirigy működését gátló anyagokkal kezelt állatokból származik, valamint az ilyen anyagok maradékanyagait tartalmazó hús;
 - ii. egyéb hormonhatású anyagok, antibiotikumok, antimon, arzén, peszticidek vagy más olyan anyagok maradékanyagait tartalmazza, amelyek ártalmasak vagy a friss hús fogyasztását az emberi egészségre veszélyessé vagy ártalmassá tehetik, amennyiben az ilyen maradékanyagok mennyisége meghaladja a megengedett mértéket, vagy ilyen megengedett mérték megállapításának hiányában azt a mennyiséget, amelynek biztonságosságát tudományosan bebizonyították és amiről az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság véleményét nyilvánított;
- d) olyan állatokból származó friss hús, amelyeket a hús az emberi egészségre valószínűleg veszélyessé vagy ártalmassá tevő olyan anyagokkal kezelték, és amikről az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság véleményt adott;

- e) ionizáló vagy ultraibolya-sugárzással kezelt, illetve az ezen irányelvvel összhangban állat-egészségügyi jelölés céljára előírtakon kívüli színezékekkel megjelölt friss hús;
- f) olyan állatokból származó friss hús, amelyeknél a tuberkulózis bármely formáját megállapították, valamint azon állatokból származó friss hús, amelyeknél a vágás után állapították meg a tuberkulózis bármely formáját, vagy amelyek egy vagy több, élő vagy elhalt szarvasmarha-borsókat vagy sertésborsókat, illetve sertések esetében trichinellákat hordoztak;
- g) a túl fiatalon levágott állatokból származó friss hús;
- h) a hasított állati test vagy vágási melléktermék azon részei, amelyek a 3. cikk (1) bekezdése A. szakaszának d) pontjában említett, röviddel a vágás előtt keletkezett traumás sérüléseket, fejlődési rendellenességeket, szennyeződést vagy elváltozásokat mutatnak;
- i) szarvasmarhafélék esetében a fej, a fej izom- vagy egyéb szöveteinek részei, a nyelv és az agyvelő kivételével;
- j) a húspuhító anyagokkal kezelt állatokból származó hús;
- k) olyan vér, amelyet nem a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban meghatározandó higiéniai feltételek mellett nyertek;
- l) a 100 grammnál kisebb súlyú darabokra vágott friss hús.

6. cikk

(1) A rendeltetési országok a Szerződés általános rendelkezéseinek betartása mellett egy vagy több exportáló országnak általános vagy egyes esetekre korlátozott engedélyeket adhatnak a következő termékek területükre történő behozatalára:

- i. friss sertéshús, amelyet a 4. cikk (1) bekezdésétől való eltérés alapján nem vetettek alá az I. melléklet VII. 41. D. szakaszával összhangban trichinellózisra irányuló vizsgálatnak;
- ii. az 5. cikk a) pontjában említett és egyéb felhasználásra szánt friss sertéshús;

iii. az 5. cikk b) és i)–l) pontjában említett friss hús.

Az ilyen termékek kizárólag a 3. cikk (1) és (3) bekezdésével összhangban adhatók fel.

(2) Ha egy rendeltetési ország az (1) bekezdés alapján általános engedélyt ad ki, erről haladéktalanul tájékoztatja a többi tagállamot és a Bizottságot.

(3) Az exportáló országoknak minden szükséges intézkedést meg kell tenniük annak biztosítására, hogy a II. mellékletben szereplő mintának megfelelő egészségügyi bizonyítványban feltüntessék, hogy éltek az (1) bekezdésben meghatározott lehetőségek egyikével.

7. cikk

(1) A Bizottság javaslata szerint egyhangú határozat alapján eljárva a Tanács 1985. december 31. előtt határozza meg azon további követelményeket, amelyeknek a fagyasztott húsnak meg kell felelnie.

E követelmények hatálybalépéséig a Görög Köztársaság jogosult – a Szerződés általános rendelkezéseinek kellő figyelembevételével – fenntartani a fagyasztott húsról vonatkozó nemzeti szabályozását.

(2) A Szerződés általános rendelkezéseinek betartása mellett a Görög Köztársaság jogosult fenntartani az egyptások húsról vonatkozó és az ilyen hús felhasználásának esetleges korlátozását célzó ellenőrzéssel kapcsolatos rendelkezéseit.

(3) A Tanács a Bizottság javaslata alapján eljárva 1985. január 1. előtt fogadja el a 2. cikk c) pontjában említett hús higiénikus előállítására és ellenőrzésére vonatkozó további feltételeket.

E rendelkezések hatálybalépéséig a tagállamok jogosultak fenntartani vonatkozó nemzeti rendelkezéseiket, kellő tekintettel a Szerződés általános rendelkezéseire.

8. cikk

(1) Minden tagállam összeállítja az általa engedélyezett létesítmények jegyzékét, amelyek mindegyike rendelkezik állatorvosi nyilvántartási számmal. A tagállamok e jegyzéket elküldik a többi tagállamnak és a Bizottságnak.

Tagállam csak akkor engedélyezhet egy létesítményt, ha biztosított, hogy a létesítmény megfelel ezen irányelvnek. A tagállamok visszavonják az engedélyt, ha az engedélyezés feltételei többé már nem teljesülnek.

Ha a 9. cikkel összhangban ellenőrzést végeznek, az érintett tagállam köteles figyelembe venni annak megállapításait. Az engedély visszavonásáról tájékoztatni kell a többi tagállamot és a Bizottságot.

(2) Az engedélyezett létesítmények ellenőrzését és felügyeletét a hatósági állatorvos felelősségére kell végezni, akit kizárólag technikai természetű feladatokban az ilyen feladatra külön kiképzett személyzet segíthet. A hatósági állatorvosnak mindenkor szabad bejárással kell rendelkeznie a létesítmények valamennyi részébe annak biztosítására, hogy ezen irányelv rendelkezései teljesüljenek.

E segítségnyújtás részletes szabályait a 16. cikkben előírt eljárással összhangban határozzák meg.

(3) Ha egy tagállam, különösen a 10. cikk (1) és (2) bekezdésében előírt ellenőrzés vagy vizsgálat elvégzését követően úgy ítéli meg, hogy egy másik tagállamban lévő létesítményben nem, vagy többé már nem tartják be az engedélyezésre vonatkozó rendelkezéseket, erről tájékoztatnia kell az adott tagállam hatáskörrel rendelkező központi hatóságát. E hatóság megtesz minden szükséges intézkedést és értesítenie kell az első tagállam hatáskörrel rendelkező központi hatóságát a hozott határozatokról és azok indokairól.

Ha az első tagállam attól tart, hogy ilyen intézkedéseket nem tettek, vagy azok nem megfelelőek, a két tagállamnak együttesen kell megoldást keresnie a helyzet orvoslására; adott esetben ez helyszíni szemlét is magában foglalhat. A 4. cikk (1) bekezdésének alkalmazásával kapcsolatos vita esetén a 16. cikkben előírt eljárással összhangban meghatározott referenciamódszer alapján kell megoldást keresni azt követően, hogy az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság kinyilvánította véleményét.

Az érintett tagállamoknak értesíteniük kell a Bizottságot a vitákról és az elért megoldásokról.

Ha a tagállamok nem tudnak megegyezésre jutni, hét munkanapon belül kötelesek az ügyet a Bizottság elé terjeszteni, amely egy vagy több állat-egészségügyi szakértőt kér fel szakvélemény-nyilvánításra.

E szakvéleményre, illetve a 9. cikk (1) bekezdésével összhangban adott véleményre figyelemmel a tagállamokat a 15. cikkben megállapított eljárás alapján fel lehet arra hatalmazni, hogy átmenetileg megtiltsák területükre az érintett létesítményből származó friss hús behozatalát.

E felhatalmazás a 15. cikkben meghatározott eljárás alapján az egy vagy több állat-egészségügyi szakértő által adott további vélemények figyelembevételével vonható vissza.

Az állat-egészségügyi szakértőknek a vitában érintett tagállamoktól eltérő tagállam állampolgárainak kell lenniük.

Az e bekezdés alkalmazására vonatkozó általános szabályokat a 16. cikkben meghatározott eljárással összhangban fogadják el.

9. cikk

(1) A Bizottság állat-egészségügyi szakértői helyszíni szemléket tarthatnak, amennyiben arra az irányelv egységes alkalmazásának biztosítására szükség van; meggyőződhetnek arról, hogy az engedélyezett létesítmények ezen irányelvnek, különösen az I. melléklet I., II. és III. fejezetének ténylegesen megfelelnek-e. A Bizottság tájékoztatja a tagállamokat a vizsgálat eredményeiről.

Az a tagállam, amelynek területén az ellenőrzést végzik, köteles megadni a szakértőknek minden szükséges segítséget feladataik elvégzéséhez.

Az e cikk végrehajtására vonatkozó általános rendelkezéseket a 16. cikkben meghatározott eljárással összhangban állapítják meg.

Ugyanezen eljárás szerint szabályzatot kell alkotni, amely tartalmazza az e bekezdésben előírt ellenőrzésekkel kapcsolatban követhető szabályokat.

(2) A Tanács a Bizottság jelentése alapján 1988. január 1. előtt felülvizsgálja e cikket; a Bizottság ezzel kapcsolatban javaslatokat is beterjeszthet.

10. cikk

(1) A 6., a 8. és a 9. cikk sérelme nélkül a rendeltetési ország ellenőrizheti, hogy az ezen irányelv 2. cikkében meghatározott friss hús összes szállítmányát kíséri-e az előírt egészségügyi bizonyítvány.

(2) Szabálytalanságok komoly gyanúja esetén a rendeltetési ország megkülönböztetéstől mentes vizsgálatokat végezhet annak ellenőrzésére, hogy az irányelv követelményei teljesülnek-e.

(3) Általános szabályként az ellenőrzéseket és vizsgálatokat az áruk rendeltetési helyén kell elvégezni; azok elvégezhetőek ehelyett más alkalmas helyen is, azonban minden esetben azzal a feltétellel, hogy ez utóbbi esetben a választott hely a lehető legkisebb mértékben zavarja meg az áruk szállítási útvonalát.

Az (1) és a (2) bekezdésben említett ellenőrzések és vizsgálatok indokolatlanul nem késleltethetik az áru továbbszállítását és forgalomba hozatalát és nem okozhatnak a hús minőségét esetlegesen károsan befolyásoló késéseket.

(4) Ha a (2) bekezdés alapján végzett vizsgálat során azt találják, hogy a hús nem felel meg ezen irányelvnek, a rendeltetési ország hatáskörrel rendelkező hatósága felajánlhatja a feladónak, a címzettnek vagy azok képviselőinek a választási lehetőséget, hogy a szállítmányt vagy visszaküldik, vagy a húst más célra hasznosítják, feltéve, hogy az egészségügyi megfontolások ezt megengedik; amennyiben nem, a választási lehetőségek magukban foglalhatják a hús megsemmisítését is. Bármely esetben meg kell tenni az óvintézkedéseket az ilyen hús nem megfelelő felhasználásának megelőzésére.

(5) a) Az ilyen határozatokról és azok indokairól értesíteni kell a feladót vagy annak képviselőjét. E személy kérésére a határozatokat haladéktalanul el kell küldeni írásban, jelezve a hatályos jogszabályokban előírt fellebbezési lehetőségeket, azok formai követelményeit és azon határidőket, amelyekben belül e lehetőségekkel élni lehet;

b) ha e határozatok alapja járványos vagy fertőző betegség jelenlétének megállapítása vagy az emberi egészségre veszélyes romlás, e határozatokat haladéktalanul közölni kell a húst előállító tagállam hatáskörrel rendelkező központi hatóságával és a Bizottsággal;

c) e közlést követően a 16. cikkben meghatározott eljárással összhangban megfelelő intézkedéseket lehet tenni, különösen a más tagállamokban az érintett friss húsról tekintettel tett intézkedések összehangolása céljából.

(6) A Tanács 1988. január 1. előtt a Bizottság jelentése alapján felülvizsgálja e cikket; a Bizottság ezzel kapcsolatosan javaslatokat is beterjeszthet.

11. cikk

(1) Ez az irányelv nem érinti a tagállamok jelenleg hatályos jogszabályai értelmében rendelkezésre álló fellebbezési lehetőségeket a hatáskörrel rendelkező hatóságok által meghozott és ezen irányelvben előírt határozatokkal szemben.

(2) Minden tagállam biztosítja a 10. cikk értelmében értékesítési tilalom alá eső hús feladói számára a jogot szakértői vélemény beszerzésére. Minden tagállam az illetékes hatóságok bármely más intézkedését, például a hús megsemmisítését megelőzően lehetőséget biztosít a szakértők számára annak megállapítására, hogy a 10. cikk (4) bekezdésének feltételei valóban teljesültek-e.

A szakértőnek az exportáló vagy a rendeltetési országtól eltérő tagállam állampolgárának kell lennie.

A tagállamok javaslatai alapján eljárva a Bizottság jegyzéket állít össze azon szakértőkről, akiket ilyen szakvélemény adására fel lehet kérni. A tagállamokkal történő konzultációt követően a Bizottság meghatározza az általános szabályokat, különösen az ilyen szakvélemények kialakítási eljárására vonatkozóan.

12. cikk

Ezen irányelv mellékleteinek módosításairól, különösen azok hozzáigazítására a technológiai fejlődéshez, a Bizottság javaslata alapján a Tanács minősített többséggel eljárva határoz.

A VII. fejezetet ezen eljárással összhangban 1985. január 1. előtt módosítani kell.

13. cikk

A 16. cikk szerinti eljárással összhangban kérésre bármely hasonló garanciákat nyújtó tagállam számára eltérések engedélyezhetők az I. melléklet 13. c) pontjának második, harmadik és negyedik francia bekezdésétől, valamint annak

24. pontjától és 41. C. szakaszától. Ezen eltéréseknek az említett melléklet egészségügyi feltételeivel legalább egyenértékű egészségügyi feltételeket kell rögzíteniük.

14. cikk

Ha a friss hús harmadik országokból történő behozatalára vonatkozó közösségi rendelkezések ezen irányelv hatálybalépésekor nem alkalmazhatók, azok jövőendő alkalmazásáig az ilyen országokból származó behozatalra vonatkozó nemzeti rendelkezések nem lehetnek kedvezőbbek, mint a Közösségen belüli kereskedelmet szabályozó rendelkezések.

15. cikk

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

(2) A bizottságon belül a tagállamok szavazatait a Szerződés 148. cikkében előírt módon kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) A Bizottság képviselője tervezetet nyújt be az elfogadandó intézkedésekről. A bizottság az intézkedéseket két napon belül véleményezi. A véleményeket 45 szavazatos többséggel kell elfogadni.

(4) Ha az intézkedések összhangban állnak a bizottság véleményével, a Bizottság elfogadja és azonnal végre is hajtja azokat. Ha az intézkedések nincsenek összhangban a bizottság véleményével, illetve ha az egyáltalán nem nyilvánított véleményt, a Bizottság késedelem nélkül javaslatot tesz a Tanácsnak az elfogadandó intézkedésekről. A Tanács az intézkedéseket minősített többséggel fogadja el.

Ha a javaslatok Tanács elé terjesztését követő 15 munkanapon belül a Tanács semmilyen intézkedést nem fogadott el, a Bizottság fogadja el és haladéktalanul alkalmazza a javasolt intézkedéseket, kivéve, ha a Tanács egyszerű szótöbbséggel az intézkedések ellen szavazott.

16. cikk

(1) Amennyiben az e cikkben meghatározott eljárást kell alkalmazni, az ügyet az elnök saját kezdeményezésére vagy egy tagállam kérésére haladéktalanul a bizottság elé terjeszti.

(2) A bizottságon belül a tagállamok szavazatait a Szerződés 148. cikkében előírt módon kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) A Bizottság képviselője tervezetet nyújt be az elfogadandó intézkedésekről. A bizottság az intézkedéseket az elnök által a vizsgálatra beterjesztett kérdés sürgősségére tekintettel meghatározott határidőn belül véleményezi. A véleményeket 45 szavazati többséggel kell elfogadni.

(4) Ha az intézkedések összhangban vannak a bizottság véleményével, a Bizottság elfogadja és azonnal végre is hajtja azokat. Ha az intézkedések nincsenek összhangban a bizottság véleményével, illetve ha a bizottság egyáltalán nem nyilvánított véleményt, a Bizottság késedelem nélkül javaslatot tesz a Tanácsnak az elfogadandó intézkedésekről. A Tanács az intézkedéseket minősített többséggel fogadja el.

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

2. A 10. és a 11. cikk számozása 17. és 18. cikkre változik.
3. A mellékletek helyébe ezen irányelv mellékletei lépnek.

2. cikk

A Bizottság javaslata alapján eljárva a Tanács 1985. január 1-jéig elfogadja az ezen irányelvvel kapcsolatban felmerülő vizsgálati költségekre vonatkozó közösségi rendelkezéseket.

3. cikk

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek legkésőbb 1985. január 1-jéig megfeleljenek, és erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

(2) A 64/433/EGK irányelv 4. cikkének (2) és (3) bekezdése végrehajtásáig és az irányelv 8. cikkének sérelme nélkül a Szerződés általános rendelkezéseinek kellő figyelembevételével továbbra is alkalmazni kell azon nemzeti rendelkezéseket, amelyek ezen irányelv közzétételkor a rendeltetési országban hatályban vannak, a tagállamok által a 64/433/EGK irányelv 4. cikke (1) bekezdésének b) pontjában, továbbá a (2) és (3) bekezdésében meghatározott ellenőrzésekre vonatkozóan a fenti időpontban elfogadott rendelkezéseket, valamint az ezen ellenőrzésekkel kapcsolatos bizonyítvány-kiállításra vonatkozó rendelkezéseket.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1983. február 7-én.

a Tanács részéről
az elnök
 H. J. ROHR

MELLÉKLET

A LÉTESÍTMÉNYEK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI

A létesítményeknek rendelkezniük kell legalább a következőkkel:

1. azon helyiségekben, ahol a friss húst előállítják, tárolják, vagy azzal dolgoznak:
 - a) vizet át nem eresztő, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amelyet úgy alakítottak ki, hogy lehetővé tegye a vízelvezetést; a vizet ráccsal és a kellemetlen szagok megelőzése céljából bűzelzárával ellátott lefolyóba kell elvezetni. E létesítményeknek azonban rendelkezniük kell az alábbiakkal:
 - az I. 13. d) és f) pontjában, a II. 14. a) pontjában, valamint a III. 15. a) pontjában említett helyiségek esetében vizet át nem eresztő, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amelyet úgy alakítottak ki, hogy lehetővé tegye a vízelvezetést, vagy a 15. a) pontjában említett helyiségek esetében olyan eszközzel szerelték fel, amivel a víz könnyen eltávolítható,
 - a III. 16. a) pontban említett helyiségek esetében vizet át nem eresztő és nem korhadó anyagból készült padozat;
 - b) sima, tartós, vízhatlan falak, amelyet legalább két méter magasságban és a vágótermekben legalább három méter magasságban világos színű, mosható bevonattal láttak el; a hűtő- vagy fagyasztótermekben és a raktárakban a falakat legalább a tárolási magasságig burkolni kell. A falak és a padozat találkozását le kell kerekíteni, vagy ehhez hasonló módon kell kialakítani, a III. 16. a) pontban említett helyiségek kivételével.

A III. 16. pontban említett helyiségekben azonban a fából készült falak alkalmazása nem képezheti alapját az engedély visszavonásának, amennyiben e helyiségek 1983. január 1. előtt épültek;
 - c) tartós, nem rozsdásodó anyagból készült ajtók; ha az ajtók fából készültek, azokat mindkét oldalon sima és vízhatlan bevonattal kell ellátni;
 - d) korhadásálló és szagtalan szigetelés;
 - e) megfelelő szellőzés és szükség esetén jó gőzelszívás;
 - f) megfelelő természetes vagy mesterséges világítás, amely nem torzítja a színeket;
2. a) a munkálművekhez lehető legközelebb elhelyezett, elegendő számú berendezés kézmosáshoz és kézfertőtlenítéshez, valamint a szerszámok forró vizes tisztításához. A csapok nem lehetnek kézi működtetésűek. A kézmosáshoz e berendezéseket meleg és hideg vagy a kívánt hőmérsékletűre előkevert folyó vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerrel, továbbá egyszer használatos kéztörölközővel kell ellátni;
- b) a szerszámok fertőtlenítésére szolgáló és legalább 82 °C hőfokú vízzel ellátott berendezések;
3. megfelelő védekezési lehetőségek a kártevők, mint a rovarok, rágcsálók stb. ellen;
4. a) olyan szerszámok és munkaeszközök, mint pl. a daraboló asztalok, leszerelhető vágófelülettel ellátott asztalok, tartályok, szállítószalagok és fűrészek, amelyek korrózióálló, a húst nem szennyező, valamint könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készültek. Fa alkalmazása tilos, kivéve azon helyiségekben, ahol kizárólag higiénikusan becsomagolt friss húst tárolnak;
- b) korrózióálló felszerelések és berendezések, amelyek megfelelnek az alábbiakra vonatkozó higiéniai előírásoknak:
 - a hús kezelése,

- a hús tartályokban történő tárolása oly módon, hogy sem a hús, sem a tartályok nem kerülnek közvetlen érintkezésbe a padozattal vagy a falakkal;
 - c) a hús be- és kirakodása során történő higiénikus kezelésére és védelmére szolgáló berendezések;
 - d) zárófedelkekkel és zárrakkal ellátott különleges vízálló és korrózióálló tartályok a nem emberi fogyasztásra szánt hús tárolására, hogy azokból illetéktelen személyek semmit ne vehessenek ki, vagy egy zárható helyiség az ilyen hús és vágási melléktermék tárolásához, ha azok mennyisége ezt szükségessé teszi, illetve ha azokat az egyes munkanapok végén nem szállítják el vagy nem semmisítik meg; ahol az ilyen húst vezetékeken át távolítják el, e vezetékeket úgy kell kialakítani és felszerelni, hogy a friss hús szennyeződésének veszélye elkerülhető legyen;
5. olyan hűtőberendezés, amellyel a hús belső hőmérséklete az ezen irányelvben előírt szinteken tartható. E berendezésnek tartalmaznia kell egy, a szennyvízvezetékekhez kapcsolt vízelvezető rendszert, amely nem jelent kockázatot a hús szennyeződése szempontjából;
 6. nyomás alatt álló ivóvízellátás kizárólag a 80/778/EGK irányelv értelmében, kivételes esetekben azonban nem iható víz használata is engedélyezett gőzfejlesztéshez, tűzoltáshoz és hűtőberendezések hűtéséhez azzal a feltétellel, hogy az e célra létesített csövezetékek kizárják e víz más célokra történő felhasználását, és nem jelentenek kockázatot a friss hús szennyeződése szempontjából. A nem ivóvizet szállító vezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz szállítására használt vezetékektől;
 7. ivóvíz minőségű forróvíz-ellátás a 80/778/EGK irányelv értelmében;
 8. a higiéniai követelményeknek megfelelő szennyvízelvezető rendszer;
 9. egy megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állatorvosi szolgálat kizárólagos használatára; vagy a III. 16. pontban említett raktárak esetében alkalmas berendezések;
 10. olyan berendezések, amelyek mindenkor lehetővé teszik az ezen irányelvben előírt állat-egészségügyi ellenőrzés hatékony elvégzését;
 11. megfelelő számú, sima, vízhatlan, mosható falakkal és padozattal rendelkező öltözőhelyiség, mosdók, zuhanyozó és vízöblítő WC. Ez utóbbiak nem nyílhatnak közvetlenül a munkavégzésre használt helyiségekbe. A mosdókat el kell látni meleg és hideg folyó vízzel vagy megfelelő hőmérsékletűre előkevert vízzel, kézmosó és kézfertőtlenítő anyagokkal és egyszer használatos kéztörölközővel; a mosdók csapjai nem lehetnek kézi működtetésűek. A WC-k mellett megfelelő számú ilyen mosdót kell elhelyezni;
 12. hely és megfelelő berendezések a szállítóeszközök tisztításához és fertőtlenítéséhez. E hely és berendezések biztosítása nem kötelező, ha olyan rendelkezések léteznek, amelyek megkövetelik, hogy a szállítóeszközök tisztítását és fertőtlenítését hatóságilag engedélyezett létesítményekben végezzék.

I. FEJEZET

A VÁGÓHIDAK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK KÜLÖNÖS FELTÉTELEI

13. Az általános követelményeken túlmenően a vágóhidaknak rendelkezniük kell legalább az alábbiakkal:
 - a) megfelelő pihentető istálló vagy éghajlat függvényében várakoztató karámok az állatok számára; amelyek falainak és padozatának tartósnak, vízhatlannak, valamint könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell

lenniük; e létesítményeket fel kell szerelni az állatok itatását és szükség esetén etetését lehetővé tevő berendezésekkel, valamint megfelelő vízelvezetési rendszerrel, amellyel a folyadékok bűzelzáróval és ráccsal ellátott lefolyóba vezethetők;

- b) a munka megfelelő elvégzéséhez elegendően nagyméretű vágóhelyiségek; azon vágóhelyiségekben, ahol sertéseket és egyéb állatfajokba tartozó állatokat egyaránt vágnak, elkülönített helyet kell biztosítani a sertések vágásához; nincs feltétlenül szükség ilyen elkülönített helyre, ha a sertések és az egyéb állatok vágására különböző időben kerül sor; ilyen esetekben azonban a forrázást, a sörtétlenítést, a lekaparást és a perzselést olyan elkülönített helyeken kell végezni, amelyek a vágóvonalától egyértelműen elkülönülnek egy legalább öt méteres szabad térrel vagy egy legalább három méter magas válaszfalal;
- c) elegendően tágas külön helyiségek kizárólag a következő műveletekre:
- a gyomor és a belek kiürítése és tisztítása,
 - a belek és a pacal tovább feldolgoása, amennyiben ezt a vágóhídon végzik,
 - az előző francia bekezdésekben említettekén kívüli vágási melléktermék (belsőség) előkészítése és tisztítása, beleértve a fejek többi vágási mellékterméktől megfelelő távolságban történő elkülönített tárolására szolgáló helyet, amennyiben e műveleteket a vágóhídon végzik és azok nem a vágóvonalon történnek,
 - a bőrök, szarvak, paták és sertéssörték tárolása, amennyiben ezeket a vágás napján nem távolítják el a vágóhídról;
- d) elkülönített hely a vágási melléktermék (belsőség) csomagolására, ha ez a vágóhídon történik;
- e) zárható helyiségek vagy az éghajlat függvényében karámok a beteg vagy betegsége gyanús állatok számára; az ilyen állatok levágására, a visszatartott és a lefoglalt (elkobzott) hús tárolására fenntartott zárható helyiségek. Engedélyezett létesítményben nem feltétlenül szükségesek az ilyen állatok levágására fenntartott helyiségek azon esetben, ha az adott tagállam jogszabályai megtiltják, hogy ezen állatokat ugyanazon nap vágják le, mint a Közösségen belüli kereskedelemre szánt állatokat, illetve megkövetelik, hogy ezen állatokat azt követően vágják le, hogy befejeződött azon állatok levágása, amelyek húsát a Közösségen belüli kereskedelemre szánják és hogy lépéseket tegyenek az ilyen hús szennyeződésének megelőzésére. Ez esetben a helyiségeket hatósági ellenőrzés mellett különleges gondossággal kell kitakarítani és fertőtleníteni, mielőtt azokat ismét olyan állatok levágására használnák, amelyek húsát a Közösségen belüli kereskedelemre szánják, illetve lépéseket kell tenni annak biztosítására, hogy ezen állatokat ne az engedélyezett létesítményben, hanem az e célra fenntartott külön létesítményekben vágják le;
- f) elegendően nagyméretű, korrózióálló berendezésekkel felszerelt hűtő- és fagyasztóhelyiségek, amelyek kialakítása nem teszi lehetővé, hogy a friss hús a mozgatás vagy a tárolás során érintkezésbe kerüljön a padozattal vagy a falakkal;
- g) a vágóhídra belépés és az onnan történő kilépés ellenőrzésére szolgáló berendezések;
- h) az épület szennyezett és tiszta övezeteinek egyértelmű elválasztása annak érdekében, hogy a tiszta övezetet megvédjék a szennyeződéstől;
- i) olyan berendezés, amely lehetővé teszi, hogy a kábítás után a további bontási műveleteket lehetőség szerint a felfüggesztett állaton végezzék el; a felfüggesztett állati test a bontás során semmiféle körülmények között nem kerülhet érintkezésbe a padozattal;
- j) magaspálya a hús további kezelésére;
- k) amennyiben a vágóhíd területén trágyát tárolnak, e célra elkülönített hely;
- l) megfelelően felszerelt helyiség a trichinella-vizsgálat elvégzéséhez, amennyiben a létesítményben ilyen vizsgálatot végeznek.

II. FEJEZET

A DARABOLÓ ÜZEMEK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK KÜLÖNLEGES FELTÉTELEI

14. Az általános követelményeken túlmenően a daraboló üzemeknek rendelkezniük kell legalább a következőkkel:
- elegendően nagyméretű hűtő- vagy fagyasztóhelyiségek a hús tartósításához, és ahol a létesítményben csomagolt húst tárolnak, egy külön helyiség az ilyen csomagolt hús tárolásához;
 - regisztráló hőmérő vagy távhőmérő felszerelt helyiséggel a hús darabolásához, kicsontozásához és védőcsomagolásához;
 - csomagolóhelyiség, kivéve, ha a XI. fejezet 62. pontjában előírt feltételek teljesülnek;
 - helyiség a csomagoló- és az elsődleges csomagoló anyagok tárolásához.

III. FEJEZET

A RAKTÁRAK ENGEDÉLYEZÉSÉNEK KÜLÖNLEGES FELTÉTELEI

15. Az általános követelményeken túlmenően azon raktáraknak, amelyekben a XIII. fejezet 65. pontjának első francia bekezdésével összhangban friss húst tárolnak, rendelkezniük kell legalább a következőkkel:
- elegendően nagyméretű hűtő- és fagyasztóhelyiségek, amelyek könnyen tisztíthatók és amelyekben a friss hús a 65. pont első francia bekezdésében előírt hőmérsékleteken tárolható;
 - regisztráló hőmérő vagy regisztráló távhőmérő valamennyi tárolótérben.
16. Az általános követelményeken túlmenően azon raktáraknak, amelyekben a XIII. 65. pontjának második francia bekezdésével összhangban friss húst tárolnak, rendelkezniük kell legalább a következőkkel:
- elegendően nagyméretű helyiségek, amelyek könnyen takaríthatók és amelyekben a friss hús a 65. pont második francia bekezdésében előírt hőmérsékleteken tárolható;
 - regisztráló hőmérő vagy regisztráló távhőmérő minden tárolótérben.

IV. FEJEZET

A LÉTESÍTMÉNYEK BEN A SZEMÉLYZET, A HELYISÉGEK ÉS AZ ESZKÖZÖK HIGIÉNIÁJA

17. Meg kell követelni a személyzet, a helyiségek és az eszközök abszolút tisztaságát:
- a személyzet köteles tiszta munkaruhát és fejedőt, valamint szükség esetén nyakvédőt viselni. Az állatok vágásával foglalkozó vagy a hússal dolgozó, vagy azt kezelő személyeknek a munkanap során többször és a munka újratekedésekor minden esetben kezet kell mosniuk és kézfertőtlenítést kell végezniük. A beteg állatokkal vagy fertőzött hússal érintkezésbe került személyek kötelesek kezüket és karjukat ezt követően haladéktalanul forró vízzel gondosan megmosni, majd fertőtleníteni. A munkavégzésre szolgáló helyiségekben és a raktárhelyiségekben tilos a dohányzás;
 - a létesítményekbe nem léphetnek be állatok, kivéve vágóhidak esetén a levágásra szánt állatok, valamint a vágóhidak környékén a létesítmények működtetéséhez szükséges állatok. A rágcsálókat, a rovarokat és más kártevőket rendszeresen irtani kell;

- c) a húsfeldolgozásnál használt eszközöket és szerszámokat mindig tisztán és jó állapotban kell tartani. Azokat a munkanap során többször, a napi munka végétével, valamint beszennyeződésük esetén az újbóli használatbavétel előtt gondosan meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell.
18. A helyiségeket, a szerszámokat és a munkaeszközöket a friss hússal kapcsolatos munkavégzésen kívül más célokra nem szabad használni. E követelmény csomagolt hús esetében nem vonatkozik a III. 16. a) pontban említett helyiségekben használt szállítóeszközökre. A húsdaraboló eszközöket kizárólag hús darabolására szabad használni.
19. A hús és a hús tárolására használt tartályok nem kerülhetnek közvetlen érintkezésbe a padozattal.
20. Minden célra ivóvizet kell használni; kivételes esetekben azonban nem ivóvíz használata is engedélyezett gőzfejlesztéshez azzal a feltétellel, hogy az e célra létesített csővezetékek kizárják a víz más célokra történő felhasználását, és nem jelentenek kockázatot a friss hús szennyeződése szempontjából. Emellett nem ivóvíz kivételes esetekben felhasználható a hűtőberendezések hűtésére is. A nem ivóvizet szállító vezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvíz szállítására használt vezetékektől.
21. A munkavégzésre és a friss hús tárolására használt helyiségek padozatára tilos fűrészpport vagy bármely más hasonló anyagot teríteni.
22. A tisztítószereket, fertőtlenítőszereket és más hasonló anyagokat úgy kell használni, hogy azok ne károsítsák a szerszámokat, a munkaeszközöket és a friss húst. Alkalmazásukat követően a szerszámokat és a munkaeszközöket ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.
23. A hússal kapcsolatos munkavégzéstől és a hús kezelésétől el kell tiltani azon személyeket, akik azt beszennyezhetik.
24. Minden hússal dolgozó személynek rendelkeznie kell orvosi bizonyítvánnyal. Ennek tanúsítania kell, hogy az ilyen alkalmazásnak nincs akadálya; a bizonyítványt évente és a hatósági állatorvos kérésére minden alkalommal meg kell újítani; a bizonyítványnak ez utóbbi rendelkezésére kell állnia.

V. FEJEZET

A LEVÁGÁST MEGELŐZŐ „ANTE MORTEM” EGÉSZSÉGÜGYI VIZSGÁLAT

25. Az állatokon a vágóhídra való érkezésük napján levágást megelőző egészségügyi vizsgálatot kell végezni. A vizsgálatot közvetlenül a vágás előtt meg kell ismételni, ha az állat az éjszakát a pihentető istállóban töltötte.
26. A hatósági állatorvosnak a levágást megelőző egészségügyi vizsgálatot a szakmai szabályok szerint és megfelelő megvilágítás mellett kell elvégeznie.
27. A vizsgálat során meg kell határozni, hogy:
- a) az állatok nem szenvednek-e emberekre és állatokra átvihető betegségben, nem mutatják-e tüneteiket, illetve nincsenek-e olyan általános állapotban, ami a betegség lehetséges előfordulását jelzi;
- b) az állatok nem mutatják-e olyan betegség vagy az általános állapotot érintő rendellenesség tüneteit, amely húsuikat emberi fogyasztásra alkalmatlanná teheti; figyelmet kell fordítani minden olyan tünetre is, amely azt jelzi, hogy az állatokat farmakológiai hatású anyagokkal kezelték, vagy azok más olyan anyagokat fogyasztottak, amelyek húsuikat az emberi egészségre ártalmassá teheti;
- c) az állatok nem kimerültek, nyugtalanok vagy sérültek-e.

28. Nem vágathók le azon állatok:
- a) amelyek a 27. pont a) és b) alpontjában említett jelek vagy tünetek bármelyikét mutatják;
 - b) amelyeket nem pihentettek megfelelően hosszú ideig, ez kimerült vagy nyugtalan állatok esetében nem lehet huszonnégy óránál kevesebb, amennyiben a hatósági állatorvos erről a Közösségen belüli kereskedelem céljait figyelembe véve másképp nem határoz;
 - c) amelyekben kimutatták a tuberkulózis bármely formáját.

VI. FEJEZET

A VÁGÁS ÉS DARABOLÁS HIGIÉNIÁJA

29. A vágóhelyiségekbe bevitt állatokat azonnal le kell vágni, és az elvéreztetést, a lebőrözést vagy a sörték eltávolítását, a bontást és a zsigerelest úgy kell elvégezni, hogy a hús bármiféle szennyeződése elkerülhető legyen.
30. Az elvéreztetésnek teljesnek kell lennie; az emberi fogyasztásra szánt vért tökéletesen tiszta tartályokban kell felfogni. A vért kézzel nem, hanem csak a higiéniai előírásoknak megfelelő eszközökkel szabad megkeverni.
31. A sertések kivételével kötelező az azonnali és teljes lebőrözés. Ha a sertéseket nem bőrözik le, sörtéiket azonnal el kell távolítani, e művelethez sörtétlenítő anyagok is felhasználhatók, ha azt követően a sertéseket ivóvíz minőségű vízzel alaposan lemossák.
32. A kizsigerelest azonnal el kell végezni és azt legkésőbb a kábítás után 45 perccel, vagy rituális vágás esetén az elvéreztetés után fél órával be kell fejezni. A tüdő, a szív, a máj, a vese, a lép és a mediastinum leválasztható vagy a hasított állati testtel természetes összefüggésben hagyható. Leválasztásuk esetén e szerveket meg kell számozni, vagy valamilyen módon meg kell jelölni úgy, hogy megállapítható legyen egy adott állati testhez való tartozásuk; ugyanez vonatkozik a fejre, a nyelvre, az emésztőrendszerre és az állat minden más részére, amelynek vizsgálata kötelező. A fent említett részeknek a vizsgálat befejezéséig a hasított állati test mellett kell maradniuk. A veséket minden állatfaj esetében ki kell szabadítani az azokat körülvevő zsírszövetből; szarvasmarhafélék, sertések és egyptások esetében a vese tokját is el kell távolítani.
33. Az eszközöket tilos a húsban hagyni; tilos a húst ruhával vagy más anyagokkal törlés útján tisztítani vagy felfújni. Mindazonáltal a szervek rituális célokból történő felfújása engedélyezhető azzal a feltétellel, hogy a felfújt szervet kizárják a Közösségen belüli kereskedelemről.
34. Az egyptások, a négyhetesnél idősebb sertések és a hat hónaposnál idősebb szarvasmarhafélék vágott testét a gerincoszlop mentén hosszában hasított féltestekre történő kettéhasítást követően kell vizsgálatra bocsátani. Ha a vizsgálat ezt szükségessé teszi, a hatósági állatorvos megkövetelheti a fejek vagy bármely állati test hosszában történő kettéhasítását.
35. A vizsgálat befejezése előtt tilos a hasított állati test feldarabolása vagy a levágott állat bármely részének eltávolítása vagy kezelése.
36. A visszatartott vagy elkobzott húst, a gyomrokat, a beleket és a fogyasztásra alkalmatlan melléktermékeket a lehető legrövidebb időn belül külön helyiségekben kell elhelyezni.
37. Ha több állat vérének vagy vágási melléktermékeinek ugyanazon tartályban gyűjtik össze a levágást követő vizsgálat (húsvizsgálat) befejezése előtt, a tartály egész tartalmát ki kell zárni a Közösségen belüli kereskedelemről azon esetben, ha az érintett állatok valamelyikének vágott testét emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősítették.

VII. FEJEZET

LEVÁGÁST KÖVETŐ „POST MORTEM” EGÉSZSÉGÜGYI VIZSGÁLAT (HÚSVIZSGÁLAT)

38. Az állat minden részét, a vért is beleértve, a vágás után azonnal meg kell vizsgálni annak meghatározása érdekében, hogy a hús emberi fogyasztásra alkalmas-e.

39. A levágást követő vizsgálatnak magában kell foglalnia:
- a levágott állat, különösen a b) pontban említett szervek megvizsgálását;
 - egy szervek, különösen a tüdő, a máj, a lép, a nyelv és egyes nyirokcsomók, valamint a hatósági állatorvos megállapításaitól függően a méh és a tőgy áttapintását;
 - egy szervek és nyirokcsomók bemetszését; ha egyes szervek megvizsgálása vagy áttapintása olyan elváltozásokat jelez, amelyek megfertőzhetik a hasított állati testeket, a berendezéseket, a személyzetet vagy a munkavégzésre szolgáló helyiségeket, e szerveket nem szabad bemetszeni a vágóhelyiségben vagy a létesítmény más olyan részében, ahol a friss hús szennyeződhet;
 - az állagban, színben, szagban és adott esetben az ízben mutakozó rendellenességek vizsgálatát;
 - szükség szerint laboratóriumi vizsgálatokat, különösen a 4. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett anyagok kimutatására.
40. A hatósági állatorvosnak különösen a következőket kell megvizsgálania:
- a vér színét, alvadási tulajdonságait és idegen testek esetleges jelenlétét a vérben;
 - a fejet, a toroktájékot, a garat körüli, az áll alatti és a fültő alatti nyirokcsomókat (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) és a mandulákat, a szájüreg és a toroktájék részletes vizsgálatának lehetővé tételére a nyelv szabadba tételét követően. Szarvasmarhafélék és sertések esetében a mandulákat vizsgálat után el kell távolítani;
 - a tüdőt, a légcsövet, a nyelőcsövet, a hörgők körüli és a gátorközi nyirokcsomókat (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales), a légcsövet és a főhörgőket azok hosszanti megnyitása után, valamint a tüdőfeleket azok alsó harmadának a főhörgőkön áthaladó bemetszése után;
 - a szívburkot és a szívet, ez utóbbit a kamrákat megnyitó és a pitvarkamrai sövényen áthatoló hosszanti bemetszést követően;
 - a rekeszizmot;
 - a májat, az epehólyagot az epevezetékekkel, valamint a májkapui és a hasnyálmirigy környéki nyirokcsomókat (Lnn. portales);
 - a gyomor-béltraktust, a bélfodrot, a gyomor és a bélfodrok nyirokcsomóit (Lnn. gastrici mesenterici, craniales et caudales);
 - a lépet;
 - a veséket és azok nyirokcsomóit (Lnn. renales) és a húgyhólyagot;
 - a mellhártyát és a hashártyát;
 - az ivarszerveket; tehének esetében a méhet hosszanti metszéssel fel kell nyitni, kivéve, ha azt kizárják az emberi fogyasztásból; kanok és bikák esetében a felületes lágyéki nyirokcsomókat (Lnn. inguinales superficiales);
 - a tőgyet és nyirokcsomóit (Lnn. supramammarii); tehének esetében a tőgyet hosszú, mély bemetszéssel egészen a tejmedencékig (sinus galactophores) meg kell nyitni, kivéve, ha a tőgyet kizárják az emberi fogyasztásból;
 - fiatal állatok esetében a köldöktájékot és az ízületeket; kétség esetén a köldöktájékot be kell metszeni és az ízületeket meg kell nyitni.

A fent említett nyirokcsomókat módszeresen ki kell metszeni és meg kell szemlélni.

Kétség esetén az alábbi nyirokcsomókat a fenti módon ugyancsak ki kell metszeni: nyaki, váll előtti nyirokcsomók (Lnn. cervales superficiales), hónalji nyirokcsomók (Lnn. axillares proprii et primae costae), mellkasbejárati nyirokcsomók (Lnn. sternaes craniales), mély nyaki nyirokcsomók (Lnn. cervicales profundis), bordaközi nyirokcsomók (Lnn. costocervicales), térdhajlati nyirokcsomók (Lnn. poplitei), haskorci nyirokcsomók

(Lnn. subiliaci), ülőcsonti nyirokcsomók (Lnn. ischiatici), csípőcsonti és ágyéki nyirokcsomók (Lnn. iliaci et lumbales), felületes lágyéki nyirokcsomók (Lnn. inguinales superficiales). Juhok és kecskék esetében a szív megnyitását, a nyelv szabaddá tételét, a tüdő és a hörgők bemetszését, valamint a nyirokcsomók bemetszését csak kétség esetén kell elvégezni, de e szervek és nyirokcsomók vizsgálata kötelező.

Sertések esetében az áll alatti nyirokcsomó kivételével a fej nyirokcsomóinak, a tüdő és a gyomor-bélcsatorna nyirokcsomóinak, valamint a vese nyirokcsomóinak kimetszését csak kétség esetén kell elvégezni, de e szervek és a nyirokcsomók vizsgálata kötelező. A tüdő c) pontban előírt bemetszése nem szükséges azon esetben, ha a tüdőt kizárják az emberi fogyasztásból.

41. Ezen túlmenően a hatósági állatorvosnak rendszeresen el kell végeznie a következőket:

A. Borsókakórra irányuló vizsgálat:

a) a hat hétnél idősebb szarvasmarhafélék esetében e vizsgálatnak ki kell terjednie:

- a nyelvre, amelynek izomzatát az alsó felületen, a szerv túlzott mértékű károsítása nélkül hosszirányban kell bemetszeni,
- a nyelvcsőre, amelyet el kell választani a légcsőtől,
- a szívre, amelyet a 40. pont d) pontjában előírt bemetszésen kívül két ellenoldali pontból kiindulva a szívfülséktől a szívcsúcsig fel kell vágni,
- a külső rágóizmokra, amelyeken két bemetszést kell ejteni az alsó állkapoccsal párhuzamosan,
- a belső rágóizmokra (belső röpizmokra), amelyeket egy síkban be kell metszeni,
- a rekeszizomra, amelynek izmos részét meg kell szabadítani a savóshártyás résztől, kivéve borjak esetében,
- a hasított állati test közvetlenül látható izomfelületeire;

b) sertések esetében: e vizsgálatnak ki kell terjednie a közvetlenül látható izomfelületekre, különösen a combizmokra, a hasfalra, a zsírszövetből megszabadított horpaszizomra, a rekeszizom oszlopaira, a bordaközi izmokra, a szívre, a nyelvre és a gége.

B. Szarvasmarhafélék, juhok és kecskék esetében métegykórra irányuló vizsgálat a máj zsigeri felületén tett, az epeerek vizsgálatát célzó bemetszések, valamint szarvasmarhafélék esetében a Spiegel-lebeny (farkalt lebeny) alapjánál végzett mély bemetszés segítségével.

C. Egypatások esetében takonykórra irányuló vizsgálat a légcső, a gége, az orrüreg, az orr melléküregei és azok elágazásai nyálkahártyáinak gondos megvizsgálásával a fej középsíkban való kettéhasítása és az orrsövény kivétele után.

E vizsgálat azonban a 16. cikkben meghatározott eljárással összhangban alternatív vizsgálatokkal helyettesíthető.

D. Sertések azon friss húsát, amely vázizmokat (harántcsíkolt izmokat) tartalmaz, a hatósági állatorvos felügyelete és felelőssége mellett trichinellózisra irányuló vizsgálatnak kell alávetni.

E vizsgálatot bevált és tudományosan elismert módszerekkel, különösen a Közösség irányelveiben vagy más nemzetközi előírásokban meghatározott eljárásokkal kell végezni.

Az eredményeket a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban meghatározott referenciamódszerrel kell értékelni, miután az Állat-egészségügyi Tudományos Bizottság kinyilvánította véleményét; e módszernek

legalább annyira megbízhatónak kell lennie, mint a 77/96/EKG irányelv I. mellékletének 1. pontjában előírt trichinoszkópia.

A Bizottságnak a referenciamódszert közzé kell tennie az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában*.

VIII. FEJEZET

A DARABOLÁSRA SZÁNT HÚSRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

42. A 3. cikk (1) bekezdésének A. szakaszában meghatározottaknál kisebb darabokra történő darabolás vagy a kicsontozás kizárólag daraboló üzemekben engedélyezett.
43. A létesítmény üzemeltetőjének vagy megbízottjának lehetővé kell tennie a létesítmény ellenőrzését célzó műveleteket, különösen minden szükségesnek tartott kezelést, és az ellenőrző szolgálat rendelkezésére kell bocsátania a szükséges berendezéseket; különösen képesnek kell lennie arra, hogy kérésre tájékoztassa az ellenőrzésért felelős hatósági állatorvost arról, hogy a hús honnan érkezett daraboló üzemébe.
44. A 3. cikk (1) bekezdése B. szakaszának b) pontjában meghatározott követelményeknek meg nem felelő hús nem vihető be engedélyezett daraboló üzemekbe, kivéve, ha azt elkülönített tárolótérben helyezik el; az ilyen húst más helyen vagy más időpontban kell feldarabolni, mint a követelményeknek megfelelő húst. A hatósági állatorvos számára mindig szabad bejárást kell biztosítani minden tároló helyiségbe és üzemi helyiségbe annak érdekében, hogy meggyőződhessen a fenti rendelkezések szigorú betartásáról.
45. a) A friss húst folyamatosan, a termelési ütemmel összhangban kell bevinni a II. 14. b) pontban előírt helyiségekbe. Feldarabolást és adott esetben csomagolást követően a húst azonnal át kell szállítani a II. 14. a) pontban említett helyiségbe.
- b) A darabolás, kicsontozás, védőcsomagolás és csomagolás során a hús belső hőmérsékletét állandóan + 7 °C-on vagy az alatt kell tartani. A darabolás során a daraboló helyiség hőmérséklete nem haladhatja meg a + 12 °C-ot.
- c) Az a) és a b) ponttól való eltéréssel a hús melegen is darabolható. Ez esetben a húst a vágóhelyiségből közvetlenül a daraboló helyiségbe kell átszállítani. Ezenkívül a vágóhelyiségeket és a daraboló helyiséget ugyanazon épületrészletben és egymáshoz közel kell elhelyezni, hogy a hús egy műveletben átszállítható legyen és a darabolást közvetlenül az átszállítás után el kell végezni. A húst a darabolást és adott esetben a csomagolást követően azonnal át kell szállítani egy megfelelő hűtőhelyiségbe.
- d) A darabolást úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a hús mindenféle szennyeződését. A csontszilánkokat és a vérvaladékot el kell távolítani. A darabolás során nyert és nem emberi fogyasztásra szánt húst darabolás után a 4. d) pontban említett helyiségekben kell összegyűjteni.

IX. FEJEZET

A DARABOLT ÉS TÁROLT HÚS ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI ELLENŐRZÉSE

46. Az engedélyezett daraboló üzemeket és az engedélyezett hűtőházakat hatósági állatorvos ellenőrzi. Ez utóbbit a Közösségen belüli kereskedelemre szánt hús darabolása előtt megfelelő időben értesíteni kell.
47. A hatósági állatorvos által végzett ellenőrzésnek a következő feladatokat kell magában foglalnia:
- a friss hús daraboló üzembe való bevitelének és onnan való kivitelének ellenőrzése,
 - a 46. pontban említett létesítményekben tartott és a Közösségen belüli kereskedelemre szánt friss hús állat-egészségügyi ellenőrzése,

- a Közösségen belüli kereskedelemre szánt friss hús állat-egészségügyi ellenőrzése a darabolás előtt és a 46. pontban említett létesítmények elhagyásakor,
- a 3. cikk (1) bekezdése A. szakaszának f) pontjában és a X. 54. pontban előírt okmányok kiállítása és kiadása,
- a IV. fejezetben előírt helyiségek, berendezések és eszközök tisztaságának, valamint a személyzet higiénijának ellenőrzése, amely kiterjed ruházatuk tisztaságának ellenőrzésére is,
- a laboratóriumi vizsgálatokhoz, például a káros baktériumok, adalékanyagok vagy más, nem engedélyezett kémiai anyagok jelenlétének kimutatására irányuló vizsgálatokhoz szükséges valamennyi mintavételezés. Az ilyen vizsgálatok eredményeiről nyilvántartást kell vezetni,
- minden más ellenőrzés, amelyet a hatósági állatorvos szükségesnek tart ezen irányelv betartásának biztosítására.

X. FEJEZET

ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉS

48. Az állat-egészségügyi jelölést a hatósági állatorvos felelőssége mellett kell elvégezni. E célból a hatósági állatorvosnak magánál kell tartania a következőket:

- a) a hús állat-egészségügyi jelölésére szolgáló eszközöket, amelyeket csak a jelölés elvégzésének idején és csak az ahhoz szükséges időtartamra adhat át a segédszemélyzetnek;
- b) az e fejezetben előírt módon megjelölt címkéket és elsődleges csomagoló anyagokat. A címkéket és a védőcsomagolásra szolgáló anyagokat csak a felhasználás idején és a szükséges darabszámban kell átadni az asszisztenseknek.

49. Az állat-egészségügyi jelölésnek az alábbiaknak kell lennie:

- a) vagy egy legalább 6,5 cm széles és 4,5 cm magas, ovális alakú jel, amely tökéletesen jól olvasható betűkkel a következő információkat tartalmazza:
 - felül: a feladó ország nevének kezdőbetűje vagy kezdőbetűi nyomtatott nagybetűvel (azaz az alábbiak valamelyike):

B/D/DK/F/GR/IRL/I/L/NL/UK,

amelyet a létesítmény állatorvosi nyilvántartási száma követ,
 - alul: a következő kezdőbetűk valamelyike: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC vagy EOK;
- b) vagy egy legalább 6,5 cm széles és 4,5 cm magas, ovális alakú jel, amely tökéletesen jól olvashatóan a következő információkat tartalmazza:
 - felül: a feladó ország neve nyomtatott betűvel,
 - középen: a létesítmény állatorvosi nyilvántartási száma,
 - alul: a következő kezdőbetűk valamelyike: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC vagy EOK.

A betűknek legalább 0,8 cm, a számjegyeknek pedig legalább 1 cm magasnak kell lenniük.

Ezen túlmenően az állat-egészségügyi jelölés feltüntetheti azon hatósági állatorvos nevét, aki a hús állat-egészségügyi vizsgálatát végezte.

50. A hasított állati testeket a 49. ponttal összhangban festékkel vagy besütéssel kell megjelölni:

- a 65 kilogrammot meghaladó súlyú hasított állati testek esetében minden hasított féltestet legalább a következő helyeken kell megjelölni: a comb külső oldalán, az ágyékon, a hátton, a hason és a lapockán,

- a többi hasított állati testet legalább négy helyen kell megjelölni, a lapockákon és a combok külső oldalán.
51. Szarvasmarhafélék, sertések és egyiptások máját a 49. ponttal összhangban besütéssel kell megjelölni.
- Minden más vágási mellékterméket festékkel vagy besütéssel kell megjelölni a 49. ponttal összhangban, kivéve, ha azokat védőcsomagolással vagy csomagolással látták el és azokat az 54. és az 55. ponttal összhangban megjelölték.
52. A daraboló üzemekben hatóságilag megjelölt hasított testekből nyert darabokat festékkel vagy besütéssel kell megjelölni a 49. ponttal összhangban, kivéve, ha azokat védőcsomagolással vagy csomagolással látták el.
53. A csomagolást mindig az 54. ponttal összhangban kell megjelölni.
54. Az 51. és az 52. pontban említett csomagolt darabolt húst és csomagolt vágási mellékterméket a 49. ponttal összhangban állat-egészségügyi jelöléssel kell ellátni; a jelölésnek a vágóhíd állatorvosi nyilvántartási számnilyvántartási száma helyett a daraboló üzem nyilvántartási számát kell tartalmaznia. A jelölést a csomagoláshoz erősített vagy arra rányomtatott címkén oly módon kell elhelyezni, hogy a csomag felnyitásakor az tönkremenjen; a címkén egy sorszámnak is szerepelnie kell, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező központi hatóság úgy határoz, hogy ez a Közösségen belüli kereskedelem céljára nem kötelező. Amennyiben azonban a darabolt húst vagy a vágási melléktermékeket a XI. 61. ponttal összhangban védőcsomagolással látják el, a fent említett címke az elsődleges csomagoláshoz is hozzáerősíthető. A vágóhídon csomagolt vágási melléktermék esetében a jelölésen feltüntetett számnak az érintett vágóhíd állatorvosi nyilvántartási számának kell lennie.
55. Amennyiben a friss hús védőcsomagolása közvetlenül a fogyasztónak történő értékesítésre szánt kereskedelmi adagokban történik, az 54. pontban meghatározott követelményeken kívül a 49. a) pontban előírt állat-egészségügyi jelölés másolatát is rá kell nyomtatni a védőcsomagolásra vagy egy ahhoz erősített címkére. A jelnek a vágóhíd állatorvosi nyilvántartási száma helyett a daraboló üzem állatorvosi nyilvántartási számát kell tartalmaznia. A 49. pontban előírt méretek nem vonatkoznak az e pontban előírt jelölésre. A vágóhídon előcsomagolt vágási melléktermék esetében azonban a jelölésen feltüntetett számnak az érintett vágóhíd számának kell lennie.
56. A egyptások húsát és annak csomagolását különleges, a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban meghatározandó jelöléssel kell ellátni.
57. A friss hús megjelölésére használható színezékekről a 16. cikkben megállapított eljárással összhangban döntenek. E határozat meghozataláig erre a célra kizárólag metililbolya festékanyag használható.

XI. FEJEZET

A FRISS HÚS VÉDŐCSOMAGOLÁSA ÉS CSOMAGOLÁSA

58. a) A csomagolásnak (például ládák, kartondobozok) meg kell felelnie valamennyi higiéniai előírásnak és különösen:
- nem szabad megváltoztatnia a hús érzékszervi tulajdonságait,
 - nem szabad átvinnie a húsról az emberi egészségre ártalmas anyagokat,
 - elegendően erősnek kell lennie ahhoz, hogy a szállítás és a kezelés során biztosítsa a hús hatékony védelmét.
- b) A csomagolóanyagot hús csomagolásához nem szabad újra felhasználni, kivéve, ha korrózióálló anyagokból készült, könnyen tisztítható, és az ismételt felhasználás előtt megtisztították és fertőtlenítették.

59. A friss darabolt hús vagy vágási melléktermék elsődleges csomagolása (védőcsomagolása) esetén e műveletet közvetlenül a darabolás után és a higiéniai követelményekkel összhangban kell végezni.

A szilárd külső sertésszalonna-darabok és hasaljszalonna-darabok kivételével a darabolt húst és a vágási mellékterméket minden esetben védőcsomagolással kell ellátni, kivéve, ha azt a szállítás során mindvégig felfüggesztett állapotban tartják.

E védőcsomagolásnak átlátszónak és színtelennek kell lennie, és meg kell felelnie az 58. a) pont első és második francia bekezdésében meghatározott feltételeknek; e csomagolás hús elsődleges csomagolására ismételt nem használható fel.

60. A védőcsomagolással ellátott húst csomagolni kell.
61. Amennyiben azonban a védőcsomagolás eleget tesz a csomagolásra előírt összes védelmi követelménynek, annak nem kell átlátszónak és színtelennek lennie, és nem szükséges azt egy második tartályba helyezni, feltéve, hogy az 58. pontban meghatározott egyéb feltételek teljesülnek.
62. A darabolási, csontozási, védőcsomagolási és csomagolási műveletek a következő feltételek teljesülése esetén ugyanazon helyiségben is végezhetők:
- a helyiségnek elegendően nagy méretűnek és olyan elrendezésűnek kell lennie, hogy a műveletek higiéniaja biztosított legyen;
 - a csomagolóanyagot és az elsődleges csomagolóanyagot közvetlenül gyártásuk után egy lezárt védőburkolattal kell ellátni; e burkolatot a létesítménybe történő szállítás során meg kell védeni a károsodástól, majd a létesítményben külön helyiségben, higiénikus körülmények között kell azt tárolni;
 - a csomagolóanyagok tárolására szolgáló helyiségeknek por- és kártevőmentesnek kell lenniük, és légtérük nem lehet kapcsolatban olyan helyiségekkel, amelyek a friss hús szennyeződését előidéző képes anyagokat tartalmaznak. A csomagolóanyagok a padozaton nem tárolhatók;
 - a csomagolást a helyiségbe való bevétel előtt higiénikus körülmények között kell összeállítani;
 - a csomagolóanyagot higiénikus módon kell bevinni a helyiségbe, és késelem nélkül fel kell használni azt. A csomagolóanyaghoz a friss hússal dolgozó személyek nem nyúlhatnak hozzá;
 - a húst csomagolás után azonnal el kell helyezni a rendelkezésre álló tároló helyiségekben.
63. Az e fejezetben meghatározott csomagolás csak azonos állatfajtól származó darabolt húst tartalmazhat.

XII. FEJEZET

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY

64. Az egészségügyi bizonyítvány eredeti példányát, amelynek a húst annak a rendeltetési országba történő szállítása során kísérnie kell, egy hatósági állatorvosnak kell kiállítania a berakodáskor.

E bizonyítványnak forma és tartalom tekintetében meg kell felelnie a II. mellékletben található mintának, és azt legalább a rendeltetési ország nyelvén vagy nyelvein ki kell állítani. A bizonyítvány csak egyetlen papírlapból állhat.

XIII. FEJEZET

TÁROLÁS

65. – A friss húst közvetlenül a levágást követő vizsgálat után le kell hűteni, és vágott testek és darabok esetében + 7 °C-ot, vágási melléktermék esetében + 3 °C-ot meg nem haladó állandó belső hőmérsékleten kell tartani.
- A fagyasztásra szánt friss húsnak a vágás és az azt követő stabilizációs időszak után gyorsfagyasztáson kell átesnie. A fagyasztott húst – 12 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni.

66. A III. 15. és 16. pontban említett helyiségekben nem tárolható más olyan termék, amely befolyásolhatja a hús higiéniai állapotát vagy szennyezheti azt, kivéve ha a húst becsomagolták és elkülönítve tárolják.
67. A III. 15. és 16. pontban említett tároló helyiségek tárolási hőmérsékletét rögzíteni kell.

XIV. FEJEZET

SZÁLLÍTÁS

68. A friss húst leplombált járművekkel kell szállítani, amelyek kialakítása és felszereltsége lehetővé teszi a XIII. fejezetben előírt hőmérsékleti értékek fenntartását a szállítás teljes tartama során.

Plomba alkalmazására nincs szükség, ha a húst a vágóhídról egy azonos tagállamban található daraboló üzembe szállítják.

69. Az ilyen hús szállítására szánt járműveknek az alábbi követelményeknek kell megfelelniük:
- a) belső felületüket és minden más részüket, amely a hússal érintkezhet, olyan korrózióálló anyagból kell készíteni, amely nem befolyásolja a hús érzékszervi tulajdonságait, és nem teszi azt emberi egészségre ártalmassá; e felületeknek simának, valamint könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük;
 - b) olyan hatékony berendezésekkel kell ellátni azokat, amelyek megvédik a húst a rovaroktól és a portól, emellett a szállítóeszközöknek vízhatlannak kell lenniük;
 - c) a hasított állati testek, a hasított féltetek vagy negyedek és a csomagolatlan darabolt hús szállítására használt eszközöket olyan korrózióálló berendezésekkel kell ellátni, amelyek lehetővé teszik a hús olyan magasságban történő felfüggesztését, hogy az ne érintkezhesen a padozattal; ez a rendelkezés nem vonatkozik a higiénikusan becsomagolt fagyasztott húsról. Légi úton történő szállítás esetén azonban nem követelmény a hús felfüggesztésére szolgáló berendezések megléte, feltéve, hogy más megfelelő korrózióálló berendezések állnak rendelkezésre a hús higiénikus berakodásához, tárolásához és kirakodásához.
70. A hús szállítására szánt járműveket semmi esetben sem szabad élő állatok vagy olyan termékek szállítására felhasználni, amelyek a húst károsíthatják vagy szennyezhetik.
71. Megfelelő óvintézkedések nélkül a hús szállítására használt szállítóeszközben a hússal azonos időben más olyan terméket nem szabad szállítani, amely a hús higiéniai állapotát befolyásolhatja vagy a húst szennyezheti. Ezenkívül a fenti szállítóeszközökben gyomrokat csak forrázott vagy tisztított állapotban, fejeket és lábvégeket pedig csak lenyúzott, vagy forrázott és sörtétlenített állapotban szabad szállítani.
72. Friss hús nem szállítható olyan járművel vagy olyan konténerben, amely nem tiszta és nem fertőtlenítették.
73. A higiéniai előírásokkal összhangban becsomagolt fagyasztott hús kivételével a hasított állati testeket, a hasított félteteket és a negyedeket mindig felfüggesztett állapotban kell szállítani a szállítás teljes tartama alatt, a 69. c) pontnak megfelelő légi szállítás kivételével.
- A többi darabolt húst és vágási mellékterméket felfüggesztve vagy alátétekre helyezve kell szállítani, amennyiben azok nem csomagoltak vagy nincsenek korrózióálló tartályokban. Az ilyen alátéteknek, csomagolóanyagoknak vagy tartályoknak meg kell felelniük a higiéniai követelményeknek és különösen a csomagolás tekintetében az ezen irányelvben szereplő rendelkezéseknek. A zsigereket mindig erős, a vizet és a zsírt át nem eresztő csomagolásban kell szállítani, amelyet csak tisztítás és fertőtlenítés után szabad újra felhasználni.
74. A hatósági állatorvosnak minden szállítmány feladása előtt biztosítania kell, hogy a szállítójárművek vagy konténerek és a berakodás körülményei megfeleljenek az e fejezetben meghatározott higiéniai követelményeknek.

II. MELLÉKLET

MINTA

EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNY
egy EGK tagállamba szánt friss hús szállításához ⁽¹⁾

Szám ⁽²⁾

Exportáló ország

Minisztérium

Szolgálat

Hivatkozás

(választható)

I. A hús azonosításaA hús eredete
(állatfaj)

A darabok jellege

A csomagolás módja

A darabok vagy csomagok száma

A lefagyasztás hónapja(i) és éve(i)

Nettó súly

II. A hús eredete

Az engedélyezett vágóhíd (vágóhidak) címe(i) és állatorvosi nyilvántartási száma(i)

Az engedélyezett daraboló üzem(ek) címe(i) és állatorvosi nyilvántartási száma(i)

Az engedélyezett hűtőházak címe(i) és állatorvosi nyilvántartási száma(i)

III. A hús rendeltetéseA húst-ból
(a berakodás helye).....-ba
(rendeltetési ország vagy hely)szállítják a következő szállítóeszközzel ⁽³⁾

⁽¹⁾ Friss hús: az e bizonyítvány IV. pontjában említett irányelvnek megfelelően házi szarvasmarhafélék, sertések, juhok és kecskék, valamint házi lófélék mindazon emberi fogyasztásra alkalmas részei, amelyek nem estek át semmiféle tartósítási folyamaton; a hűtött és a fagyasztott hús azonban friss húsnak tekintendő.

⁽²⁾ Nem kötelező.

⁽³⁾ Vasúti vagonok vagy tehergépkocsik esetében a rendszámot, repülőgépek esetében a járatszámot, hajón történő szállítás esetén pedig a hajó nevét és szükség esetén a konténer számát kell megadni.

A feladó neve és címe

.....

A címzett neve és címe

.....

IV. Egészségügyi tanúsítvány

„Alulírott hatósági állatorvos ezennel igazolom, hogy a fent leírt húst a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi kérdésekről szóló 64/433/EGK irányelvben meghatározott termelési és ellenőrzési feltételek mellett állították elő, és ennélfogva az emberi fogyasztásra alkalmasnak tekinthető.”

Kelt (hely), (dátum)

.....
(Hatósági állatorvos aláírása)
