

31992L0045

1992.9.14.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 268/35

A TANÁCS 92/45/EGK IRÁNYELVE**(1992. június 16.)****a vadak elejtésével és a vadhús forgalomba hozatalával kapcsolatos közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

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

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

mivel a vadhús szerepel a Szerződés II. mellékletében található terméklistán; mivel a vadhús forgalomba hozatala a mezőgazdasági népesség kiegészítő jövedelemforrását képezi;

mivel az ágazat ésszerű fejlesztésének biztosítása és a termelékenység fokozása érdekében közösségi szinten kell rögzíteni a vadhús előállítását és forgalomba hozatalát érintő közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákkal kapcsolatos szabályokat;

mivel a belső piac megvalósítása céljából a vadhús Közösségen belüli kereskedelmének előmozdítása érdekében fel kell számolni a tagállamok között az állat-egészségügyi és közegészségügyi feltételek tekintetében fennálló egyenlőtlenségeket;

mivel a vadhússal háziállatokra és emberre nézve is fertőző betegségek terjedhetnek; mivel meg kell alkotni azon szabályokat, amelyek segítségével e veszélyek ellenőrizhetővé válnak;

mivel az élelmiszer okozta fertőzések, illetve az ételmérgezés megelőzése érdekében meg kell határozni azon higiéniai feltételeket, amelyek betartása mellett a vadhús előállítható, feldolgozható és vizsgálható;

mivel a forgalomba hozatal engedélyezése szükségessé teszi a vadfeldolgozó üzemekre nézve kötelező higiéniai rendszabályok megállapítását;

mivel a rendeltetési tagállam által végrehajtott ellenőrzések megszervezése és nyomon követése, valamint az alkalmazott biztonsági intézkedések tekintetében hivatkozni kell a belső

piac megvalósításának céljával a Közösségen belüli kereskedelemben alkalmazható állat-egészségügyi ellenőrzésekről szóló, 1989. december 11-i 89/662/EGK tanácsi irányelvre ⁽⁴⁾;mivel a harmadik országból importált vad és vadhús meg kell, hogy feleljen az ezen irányelvben a tagállamok közötti kereskedelemre vonatkozóan rögzített alapkövetelményeknek, melyek betartását a 90/675/EGK irányelvben ⁽⁵⁾ rögzített elvekkel és szabályokkal összhangban figyelemmel kell kísérni;

mivel kis mennyiségű vadhús esetében indokolt a fentiekől való eltérés lehetővé tétele;

mivel indokolt a fentiekől való átmeneti eltérések lehetővé tétele annak érdekében, hogy a vadfeldolgozó üzemek meg tudjanak felelni az új követelményeknek;

mivel a Bizottságot meg kell bízni az ezen irányelvben foglaltak végrehajtási intézkedéseinek elfogadásával; mivel e célból olyan eljárást kell kialakítani, amely szoros és hatékony együttműködést teremt a Bizottság és az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságban résztvevő tagállamok között;

mivel a nemzeti jogba történő átvétel számára a 23. cikkben 1994. január 1-ben megállapított határidő nem érintheti az országhatárokon végzett állat-egészségügyi ellenőrzések 1993. január 1-jei felszámolását,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

I. FEJEZET**Általános rendelkezések****1. cikk**

(1) Ezen irányelv a vadak elejtésére, valamint a vadhús feldolgozására és forgalomba hozatalára vonatkozó közegészségügyi és állat-egészségügyi szabályokat határozza meg.

⁽¹⁾ HL C 327., 1989.12.30., 40. o. és HL C 311., 1990.12.12., 5. o.⁽²⁾ HL C 260., 1990.10.15., 154. o.⁽³⁾ HL C 124., 1990.5.21., 7. o.⁽⁴⁾ HL L 395., 1989.12.30., 13. o. Legutóbb a 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) módosított irányelv.⁽⁵⁾ A Tanács 1990. december 10-i 90/675/EGK irányelve a harmadik országból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésének szervezését szabályozó elvek meghatározásáról (HL L 373., 1990.12.31., 1. o.). A 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) módosított irányelv.

(2) Ezen irányelv nem vonatkozik a következőkre:

- a) a vadásztól közvetlenül a fogyasztóhoz vagy a kiskereskedőhöz eljuttatott kis számú nem nyúzott vagy nem kopasztott vad, valamint ki nem zsigerelt apróvad;
- b) a közvetlenül a végső fogyasztóhoz eljuttatott kis mennyiségű vadhús;
- c) a vadhúsnak kiskereskedelmi egységben, vagy az értékesítés helyének közvetlen közelében található létesítményben történő darabolása és tárolása, ahol a húst kizárólag a vásárló közvetlen helyszíni kiszolgálása céljából darabolják és tárolják.

A fenti tevékenységek továbbra is a kiskereskedelmet szabályozó nemzeti jogszabályokban előírt közegészségügyi ellenőrzések hatálya alá tartoznak.

(3) Ezen irányelv azon rendelkezései, amelyek a kereskedelmet, vagy a harmadik országból származó behozatalt érintik, nem vonatkoznak a trófeákra, vagy az utazók által saját járművön szállított elejtett vadra, amennyiben kis mennyiségű apróvadról, vagy egyetlen nagyvadról van szó, és a körülmények arra utalnak, hogy az ilyen vad húsa semmiképpen sem szolgál eladásra vagy kereskedelmi célra, továbbá amennyiben a kérdéses vad nem olyan országból vagy országrészből származik, amellyel való kereskedelem a 11. cikk (2) és (3) bekezdése, illetve a 18. cikk értelmében tilalom alatt áll.

2. cikk

(1) Ezen irányelv alkalmazásában a következő meghatározásokat kell használni:

- a) „vad”: azon vadon élő szárazföldi emlős, amelyre vadásznak (ide értve azon vadon élő emlősöket, amelyek elzárt területen a vadak életéhez hasonló szabad életet élnek), továbbá azon vadon élő szárnyasok, amelyekre a nyúlhús és a tenyésztettvad-hús előállítását és forgalomba hozatalát érintő közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról szóló, 1990. november 27-i 91/495/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾ 2. cikkének hatálya nem terjed ki;
- b) „nagyvad”: a vadon élő patások;
- c) „apróvad”: az emberi fogyasztásra szánt vadon élő szárnyasvadak és a nyúlféle családjaiba tartozó vadon élő emlősök;
- d) „vadhús”: a vad minden olyan része, amely emberi fogyasztásra alkalmas;
- e) „vadfeldolgozó üzem”: a 7. cikk szerint engedélyezett létesítmény, amelyben vadhúst dolgoznak fel, és ahol a vadhús előállítása és vizsgálata az ezen irányelvben megállapított higiéniai előírásokkal összhangban történik;

⁽¹⁾ HL L 268., 1991.9.24., 41. o.

f) „gyűjtőközpont”: azon hely, ahol az elejtett vadakat a feldolgozóüzembe történő elszállításig, az I. melléklet IV. fejezetének 2. pontjában foglalt higiéniai szabályok betartásával tárolják;

g) „forgalomba hozatal”: a Közösség területén emberi fogyasztásra szolgáló vadhús értékesítés céljából történő tartása vagy bemutatása, megvételre való felkínálása, értékesítése, szállítása, vagy a forgalomba hozatal bármely egyéb formája, az 1. cikk (2) bekezdése szerinti ellátás kivételével;

h) „kereskedelem”: a Szerződés 9. cikkének (2) bekezdése értelmében a tagállamok egymás között folytatott kereskedelme.

(2) Ezen irányelv alkalmazásában szükség szerint a 89/662/EGK irányelv 2. cikkében és az egyes élőállatok és állati termékek Közösségen belüli kereskedelmében a belső piac megvalósításának céljával alkalmazandó állat-egészségügyi és tenyésztéstechnikai ellenőrzésekről szóló, 1990. június 26-i 90/425/EGK irányelvben⁽²⁾ szereplő meghatározások, valamint a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1964. június 26-i 64/433/EGK tanácsi irányelv⁽³⁾ 2. cikkének b) pontjában szereplő friss hús meghatározás érvényes.

II. FEJEZET

A közösségi termelésre és kereskedelemre vonatkozó rendelkezések

3. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy a vadhús:

- a) olyan vadból származik, amelyet:
 - vadászterületen ejtettek el a vadászatot szabályozó nemzeti jog által engedélyezett eszközök használatával,
 - nem a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1972. december 12-i 72/461/EGK tanácsi irányelv⁽⁴⁾, a friss baromfi-hús Közösségen belüli kereskedelmét és harmadik országból történő behozatalt szabályozó állat-egészségügyi feltételekről szóló, 1991. június 26-i 91/494/EGK tanácsi irányelv⁽⁵⁾ vagy a 91/495/EGK tanácsi irányelv értelmében korlátozás alatt álló területen, vagy az ezen irányelv 10. és 11. cikke alapján korlátozás alatt álló vadászterületen ejtettek el,

⁽²⁾ HL L 224., 1990.8.18., 29. o. Legutóbb a 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) módosított irányelv.

⁽³⁾ HL L 121., 1964.7.29., 2012/64. o. Legutóbb a 91/497/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 69. o.) módosított irányelv.

⁽⁴⁾ HL L 302., 1972.12.31., 24. o. Legutóbb a 91/266/EGK irányelvvel (HL L 134., 1991.5.29., 45. o.) módosított irányelv.

⁽⁵⁾ HL L 268., 1991.9.24., 35. o.

- az I. melléklet III. fejezetében foglaltak szerint közvetlenül elejtését követően előkészítettek, és legfeljebb 12 órán belül a b) pontban említett valamely feldolgozóüzembe, illetve gyűjtőközpontba szállítottak, ahol a húst az I. melléklet III. fejezetében meghatározott hőmérsékletre kell hűteni, és ahonnan azt 12 órán, illetve – olyan külső régiók esetében, ahol az éghajlati viszonyok megengedik – az illetékes hatóság által rögzített időn belül a b) pontban említett valamely feldolgozóüzembe kell szállítani, hogy az említett feldolgozóüzem hatósági állatorvosának módjában álljon kielégítő feltételek mellett végrehajtani az I. melléklet V. fejezetében előírt post mortem vizsgálatot;

b) előállítása:

- vagy az I. melléklet I. és II. fejezetében megadott általános feltételeket teljesítő és az e fejezetben foglaltak tekintetében a 7. cikkkel összhangban engedélyezett vadfeldolgozó üzemben történik;
- vagy olyan létesítményben történik, amelyet nagyvadak esetében a 64/433/EGK irányelv 10. cikkének, apróvadak esetében pedig a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1971. február 15-i 71/118/EGK irányelv⁽¹⁾ 5. cikkének megfelelően engedélyeztek azzal a feltétellel, hogy:
 - az ilyen vadat nem azon helyiségekben nyúzzák le, amelyek a fenti irányelvek hatálya alá tartozó hús számára vannak fenntartva, vagy a nyúzás más időpontban történik,
 - az ilyen létesítményeket ezen irányelv alkalmazásában külön engedélyezik,
 - olyan intézkedéseket hoznak, amelyek lehetővé teszik az ezen irányelv alapján előállított hús, valamint a 64/433/EGK és a 71/118/EGK irányelvben foglaltak alapján előállított hús egyértelmű azonosítását;

c) olyan elejtett állatból származik, amelyet a hatósági állatorvos megtekintett annak érdekében, hogy:

- megállapítson bármely rendellenességet. A hatósági állatorvos alapozhatja megállapítását azon információkra, amelyeket a vadász közöl, adott esetben a vadászati szabályok betartatásáért felelős hatóság által meghatározott igazolás alapján, a vad elejtés előtti viselkedésére vonatkozóan,
- megállapítsa, hogy a vad elhullását a vadászat és nem valamilyen egyéb ok idézte elő;

d) olyan vadból származik:

- amelyet az I. melléklet III. és IV. fejezetével összhangban, kielégítő higiéniai feltételek mellett kezeltek,
- amelyen a hatósági állatorvos – vagy a 22. cikkben megállapított eljárásnak megfelelően meghatározott szakértettség birtokában, a hatósági állatorvos felügyelete alatt eljáró segédszemélyzet – az I. melléklet V. fejezetében foglaltaknak megfelelően elvégezte a post mortem vizsgálatot,

- amely az elejtése során fellépő traumás sérüléseken vagy helyi deformációkon és elváltozásokon kívül egyéb elváltozást nem mutat, feltéve hogy megállapítják, adott esetben megfelelő laboratóriumi vizsgálatokkal, hogy ezek folytán a hús nem válik emberi fogyasztásra alkalmatlanná, vagy az emberi egészségre nézve veszélyessé,

- amelyen – apróvad esetében, ha azt nem közvetlenül elejtése után zsigerelték ki az I. melléklet V. fejezetének 1. pontjával összhangban – a hatósági állatorvos az azonos forrásból származó egyedek közül kiválasztott reprezentatív mintán egészségügyi vizsgálatot végzett.

Amennyiben a hatósági állatorvos emberre fertőző betegséget, vagy az I. melléklet V. fejezetének 4. pontjában említett hiányosságot észlel, úgy a teljes tételen további ellenőrzéseket végez. A hatósági állatorvos e további ellenőrzések fényében kizárja a teljes tételt az emberi fogyasztásból, vagy minden egyes testet külön megvizsgál.

(2) A hatósági állatorvos gondoskodik a vadhús emberi fogyasztásból történő kizárásáról, ha:

- azt állapítja meg, hogy a hús az I. melléklet V. fejezete 3.e) pontjában említett hiányossággal bír, vagy ha a húst ugyan ezen fejezet 4. pontja szerint lefoglalták;
- az e cikk (1) bekezdése d) pontjának harmadik francia bekezdésében előírt ellenőrzések emberre fertőző betegség jelenlétét tárták fel;
- az olyan állatból származik, amely az általa elfogyasztott anyagok miatt az emberi egészségre nézve valószínűleg veszélyessé vagy ártalmassá válhat, és amelyről az állat-egészségügyi tudományos bizottság véleményének kikérését követően a 22. cikkben megállapított eljárás keretében ilyen értelmű döntés született. E határozat végrehajtásáig, a Szerződés általános rendelkezéseinek megfelelően, azon nemzeti jogszabályok, amelyek ezen anyagokra vonatkoznak, hatályban maradnak;
- az ionizálásra vonatkozó közösségi jogszabályok sérelme nélkül a húst ionizáló vagy ultraibolya sugárzással, vagy olyan anyagokkal kezelték, amelyek valószínűleg befolyásolják annak érzékszervi tulajdonságait, illetve ha az állat-egészségügyi jelölésre használt színezékektől eltérő színezéket alkalmaztak.

(3) A vaddisznó és a trichinellózisra hajlamos egyéb fajok húsát a harmadik országból behozott friss sertéshús trichina (*Trichinella spiralis*) vizsgálatáról szóló, 1976. december 21-i 77/96/EGK tanácsi irányelvnek⁽²⁾ megfelelő emésztési módszerrel végzett vizsgálatnak, vagy az egyes állatokból legalább a rágóizmokból és a rekeszizmokból, az elülső láb alsó részének izmaiból, a bordaközi izmokból és a nyelvmizmokból vett több mintát mikroszkóppal végzett trichinoszkópos vizsgálatnak kell alávetni.

⁽¹⁾ HL L 55., 1971.3.8., 23. o. Legutóbb a 90/654/EGK irányelvvel (HL L 353., 1990.12.17., 48. o.) módosított irányelv.

⁽²⁾ HL L 26., 1977.1.31., 67. o. Legutóbb a 89/321/EGK irányelvvel (HL L 133., 1989.5.17., 33. o.) módosított irányelv.

A Tanács a Bizottság javaslata alapján minősített többséggel és az állat-egészségügyi tudományos bizottság véleményét kikérve, 1994. január 1-je előtt rögzíti az emésztéses vizsgálat azon módszereit, amelyek alkalmasak a trichinellózis megállapítására a vaddisznóban és a trichinellózisra hajlamos egyéb vadfajokban; ugyanezen eljárás érvényes a trichinellózis kimutatása céljából alkalmazott trichinoszkópos vagy mikroszkópos vizsgálat esetében is.

(4) Az emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített vadhúst:

- i. az I. melléklet VIII. fejezetével összhangban állat-egészségügyi jelöléssel látják el.

Adott esetben olyan döntést is lehet hozni, amely a 22. cikkben előírt eljárásnak megfelelően módosítja vagy kiegészíti a fent említett fejezet rendelkezéseit, mindenekelőtt a kereskedelmi árubemutatás különböző formáira való tekintettel, amennyiben azok megfelelnek az ezen irányelvben rögzített higiéniai szabályoknak.

A friss baromfihús nagy kiszerezésű csomagolásán elhelyezett állat-egészségügyi jelölésről szóló, 1980. szeptember 3-i 80/879/EGK bizottsági irányelv⁽¹⁾ vonatkozik az apróvadak húására;

- ii. a post mortem vizsgálatot követően az I. melléklet X. fejezetében foglaltaknak megfelelően, kielégítő higiéniai feltételek mellett kell tárolni az ezen irányelv 7. cikke szerint engedélyezett vadfeldolgozó üzemekben, vagy a 64/433/EGK irányelv 10. cikkének, illetve a 71/118/EGK irányelv 5. cikkének megfelelően engedélyezett létesítményekben, vagy a 64/433/EGK irányelv 10. cikkének megfelelően engedélyezett és ellenőrzött hűtőraktárakban;

iii. a következő okmányok kíséretében szállítják:

- a hatósági állatorvos által engedélyezett kísérő kereskedelmi okmány. Ezen okmány(t):
 - tartalmazza – az I. melléklet VII. fejezetének 2. pontjában előírt adatok mellett, amelyek a fagyasztott hús esetében a fagyasztás jól olvasható módon feltüntetett évszámát és hónapját is magukba foglalják – a hatósági állatorvos azonosító kódszámát,
 - a szállítmány címzettje köteles legalább egy éven át megőrizni, hogy az az illetékes hatóság felszólítására bemutatható legyen.

Az e pontban foglaltak alkalmazására vonatkozó részletes szabályokat, és különösen azokat, amelyek a kódszámok kiosztásával, valamint a hatósági állatorvosokat azonosító egy vagy több jegyzék összeállításával kapcsolatosak, a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el,

- a II. mellékletben feltüntetett mintának megfelelő közegészségügyi bizonyítvány, abban az esetben, ha a hús korlátozás alatt álló régióban vagy területen elhelyezkedő vadfeldolgozó üzemből származik, vagy ha a húst ólomzárral ellátott tehergépkocsin egy harmadik országon keresztül egy másik tagállamba szállítják;

- iv. kielégítő higiéniai feltételek mellett, az I. melléklet XI. fejezetében foglaltaknak megfelelően szállítják;

- v. az apróvadak közé tartozó vadszárnyasok testrészei és csontozott húsa esetében a 71/118/EGK irányelv 3B. cikkében előírtakhoz hasonló feltételek között, az ezen irányelv 7. cikkével összhangban, kifejezetten e célra engedélyezett létesítményekben kell előállítani;

- vi. az állatfaj feltüntetésével címkézik, a végső fogyasztók részére értékesítendő élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1978. december 18-i 79/112/EGK tanácsi irányelv⁽²⁾ sérelme nélkül.

4. cikk

- (1) A tagállamok biztosítják, hogy:

- a) az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús egyértelműen megkülönböztethető legyen az emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített hústól;
- b) az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített húst az állati hulladékok ártalmatlanítására és forgalomba hozatalára, továbbá az állati eredetű, illetve halból készült takarmányok kórokozókkal szembeni védelmére vonatkozó állat-egészségügyi előírásokról, valamint a 90/425/EGK irányelv módosításáról szóló, 1990. november 27-i 90/667/EGK tanácsi irányelvvel⁽³⁾ összhangban kezeljék.

- (2) Az állat-egészségügyi korlátozások alatt álló területről származó hús olyan különleges szabályok hatálya alá tartozik, amelyeket minden egyes esetben a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban külön kell meghatározni.

- (3) Az e cikkben foglaltak végrehajtásának részletes szabályait szükség esetén a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban kell meghatározni.

5. cikk

A tagállamok gondoskodnak arról, hogy csak a következők kerülhessenek kereskedelmi forgalomba:

- 1. a 3. és 4. cikk követelményeinek megfelelő, nyúzott és kizsigerelt vad vagy friss vadhús;
- 2. azon le nem nyúzott, vagy meg nem kopasztott és ki nem zsigerelt apróvad, fagyasztás vagy mélyfagyasztás nélkül, amely a 3. cikk (1) bekezdése b) pontja ii. alpontjának harmadik francia bekezdésében foglaltaknak megfelelő ellenőrzés alatt áll, amennyiben azt a 64/433/EGK irányelv hatálya alá tartozó friss hústól, ezenkívül a baromfihústól, továbbá a nyúzott vagy kopasztott vadhústól elkülönítve kezelik és tárolják;

⁽²⁾ HL L 33., 1979.2.8. 1. o. Legutóbb a 91/72/EGK irányelvvel (HL L 42., 1991.2.16., 27. o.) módosított irányelv.

⁽³⁾ HL L 363., 1990.12.27., 51. o.

⁽¹⁾ HL L 251., 1980.9.24., 10. o.

3. azon le nem nyúzott nagyvad:

- a) amelyik megfelel a 3. cikk (1) bekezdése a) pontjának első és második francia bekezdésében, a 3. cikk (1) bekezdésének c) pontjában, továbbá a 3. cikk (1) bekezdése d) pontjának első francia bekezdésében meghatározott követelményeknek;
- b) amelynek zsigerein post mortem vizsgálatot végeztek el egy vadfeldolgozó üzemben;
- c) amelyhez a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban összeállított mintának megfelelő, és a hatósági állatorvos által aláírt egészségügyi bizonyítványt mellékeltek, igazolva, hogy a b) pontban előírt post mortem vizsgálat eredménye kielégítő volt, továbbá azt, hogy a húst emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánították;
- d) amelyet -1°C és
 - i. $+7^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékletre hűtötték le, és e hőmérsékleten tartanak a feldolgozóüzembe történő szállítás során, amely a b) pontban említett post mortem vizsgálat időpontjától számított legfeljebb hét napon belül megtörténik; vagy
 - ii. $+1^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékletre hűtötték le, és e hőmérsékleten tartanak a feldolgozóüzembe történő szállítás során, amely a b) pontban említett post mortem vizsgálat időpontjától számított legfeljebb 15 napon belül megtörténik.

E le nem nyúzott vad húsát csak akkor lehet a 3. cikk (4) bekezdésének i. pontjában meghatározott állat-egészségügyi jelöléssel ellátni, ha a rendeltetési feldolgozóüzemben a nyúzás után megtörtént a vadnak az I. melléklet V. fejezetében foglaltaknak megfelelő, post mortem vizsgálata és a húst a hatósági állatorvos emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánította.

6. cikk

A tagállamok biztosítják, hogy:

- azon vadfeldolgozó üzemeket, amelyek nem felelnek meg az I. melléklet I. fejezetében rögzített előírásoknak, és amelyekre a 8. cikkben előírt eltérések hatálya nem terjed ki, nem lehet a 7. cikkkel összhangban engedélyezni, továbbá, hogy az ilyen létesítményből származó termékekre nem kerül rá az I. melléklet VII. fejezetében előírt állat-egészségügyi jelölés, és e termékek nem kerülhetnek kereskedelmi forgalomba,
- az a vad, amelyik nem felel meg a 3. cikk követelményeinek, nem kerülhet kereskedelmi forgalomba, illetve harmadik országból nem importálható,
- az emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített vad belsőségei csak akkor kerülhetnek kereskedelmi forgalomba, ha a húsiipari termékek Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 77/99/EGK tanácsi irányelvvel ⁽¹⁾ összhangban álló, megfelelő kezelésben részesülnek.

⁽¹⁾ HL L 26., 1977.1.31., 85. o., és az egyesített hatályba léptető határidők esetében HL L 57., 1992.3.2., 4. o. Legutóbb a 92/5/EGK irányelvvel (HL L 57., 1992.3.2., 1. o.) módosított és frissített irányelv.

7. cikk

(1) Valamennyi tagállam összeállít egy jegyzéket azon engedélyezett vadfeldolgozó üzemekről, amelyek mindegyike rendelkezik állat-egészségügyi engedélyezési számmal. A tagállamok engedélyezhetik olyan létesítmények számára a vadfeldolgozást, amelyeket a 64/433/EGK és a 71/118/EGK irányelvvel összhangban engedélyeztek, feltéve hogy e létesítmények rendelkeznek a vadhús feldolgozására szolgáló eszközökkel, és olyan feltételek között dolgoznak, amelyek biztosítják a higiéniai szabályok betartását. A tagállamok megküldik e jegyzéket a többi tagállam és a Bizottság részére.

A tagállamok nem engedélyezik olyan vadfeldolgozó üzem működését, melynek esetében nem győződtek meg arról, hogy az megfelel ezen irányelvnek.

Amennyiben a higiéniai feltételeket nem találják kielégítőnek, és amennyiben az I. melléklet V. fejezete 5. pontja második albekezdésében előírt intézkedések elégtelennek bizonyulnak a helyzet orvoslására, az illetékes hatóság ideiglenesen felfüggesztheti az engedélyt.

Ha a vadfeldolgozó üzem üzemeltetője vagy vezetője az illetékes hatóság által megszabott határidőn belül nem szünteti meg a feltárt hiányosságokat, akkor a hatóság visszavonja az engedélyt.

Az érintett tagállam tekintetbe veszi a 12. cikkkel összhangban lebonyolított ellenőrzés alapján levont következtetéseket, és tájékoztatja a többi tagállamot és a Bizottságot az engedély felfüggesztéséről, illetve visszavonásáról.

(2) A vadfeldolgozó üzem üzemeltetője vagy vezetője a (4) bekezdésnek megfelelően, többek között mikrobiológiai vizsgálati módszerek alkalmazásával, köteles a létesítményében rendszeresen ellenőrizni a feldolgozás általános higiéniai feltételeit.

Az ellenőrzések kiterjednek a termelés valamennyi fázisában résztvevő összes felszerelési eszközre, berendezésre és gépre, és adott esetben a termékekre is.

A vadfeldolgozó üzem üzemeltetője vagy vezetője köteles tájékoztatni a hatósági állatorvost, vagy a Bizottság állat-egészségügyi szakértőit az e célból végzett ellenőrzések jellegéről, gyakoriságáról és eredményeiről, továbbá szükség esetén a vizsgálatot végző laboratórium nevééről.

Az ellenőrzések jellegét, azok gyakoriságát, valamint a mintavételi módszereket és a bakteriológiai vizsgálat módszereit a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban határozzák meg.

(3) A vadfeldolgozó üzem üzemeltetője vagy vezetője köteles személyzeti képzési programot kidolgozni, amelynek segítségével a dolgozók képesek megfelelni a termelés szerkezetéhez igazított higiénikus termelési feltételeknek.

A vadfeldolgozó üzem tevékenységéért felelős hatósági állatorvost bevonják a fenti program megtervezésébe és végrehajtásába.

(4) A vadfeldolgozó üzemek tevékenységének ellenőrzése és felügyelete a hatósági állatorvos felelőssége, akinek a munkájához a 64/433/EGK irányelv 9. cikkével összhangban segítségnyújtást nyújthat segítséget. A hatósági állatorvos részére mindenkor akadálytalan belépést kell biztosítani a feldolgozóüzemek teljes területére annak megállapítása érdekében, hogy ott betartják-e az ezen irányelvben foglaltakat, vagy ha a hús, illetve az elejtett vad származását illetően merül fel kétség, akkor lehetővé kell tenni számára, hogy betekinthessen a vonatkozó okmányokba, hogy azok alapján a hús származási vadászterületét pontosan megállapíthassa.

A hatósági állatorvosnak rendszeresen elemeznie kell a (2) bekezdésben előírt ellenőrzések eredményeit. Az elemzések alapján további mikrobiológiai vizsgálatokat végezhet a termelés valamennyi fázisában, illetve a termékeken.

A hatósági állatorvos jegyzőkönyvben rögzíti az elemzések eredményét, és az így levont következtetésekről és az ajánlásokról értesíti a létesítmény üzemeltetőjét vagy vezetőjét, aki a fokozottabb higiénia szem előtt tartásával orvosolja a feltárt hiányosságokat.

8. cikk

(1) A tagállamok 1996. december 31-ig engedélyezhetik az eltérést az I. mellékletben rögzített egyes követelményektől azon vadfeldolgozó üzemek számára, amelyekről – ezen irányelv kihirdetésének napján – nem állapították meg, hogy megfelelnek az engedélyezés feltételeinek, feltéve hogy az e létesítményekből származó húson rajta van a nemzeti jelölés.

(2) Az (1) bekezdésben említett eltérések csak azon feldolgozóüzemeknek engedélyezhetők, amelyek még 1993. április 1. előtt kérvényezték az eltérést az illetékes hatóságnál.

E kérelemhez munkatervet és -programot kell mellékelni, amely meghatározza, hogy a feldolgozóüzem számára mennyi idő szükséges az (1) bekezdésben említett követelmények teljesítéséhez.

(3) A tagállamok 1992. október 1. előtt közlik a Bizottsággal azon elfogadott feltételeket, amelyek alapján egy létesítményről, vagy a létesítmények valamely kategóriájáról megállapítják, hogy az e cikkben foglalt rendelkezések hatálya alá tartozik-e.

9. cikk

A tagállamok egy központi szolgálatra vagy szervre bízják a hatósági állatorvosok által végzett post mortem vizsgálati eredmények összegyűjtésének és hasznosításának feladatait, tekintettel az emberre fertőző betegségek megállapítására.

Amint ilyen betegséget állapítanak meg, az adott esettel kapcsolatos eredményeket a lehető legrövidebb időn belül közlik azon illetékes állat-egészségügyi hatósággal, amelyik a kérdéses vad származási helye szerinti vadászterület felügyeletét ellátja.

A tagállamok benyújtják a Bizottságnak azon információkat, amelyek bizonyos betegségekkel és különösen azon esetekkel kapcsolatosak, amikor emberre nézve fertőző megbetegedést állapítottak meg.

A Bizottság a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban részletes szabályokat fogad el az e cikkben foglaltak végrehajtása és különösen az alábbiak tekintetében:

- az információk Bizottsághoz történő benyújtásának gyakorisága,
- az információk típusa,
- azon betegség, amelyre az információgyűjtés vonatkozik,
- az információk gyűjtésére és felhasználására alkalmazott eljárások.

10. cikk

(1) A tagállamok gondoskodnak a területükön található vadászterületeken élő vadállomány egészségi állapotának rendszeres időközönként végzett felméréséről.

(2) E célból egy központi szolgálatra vagy szervre bízják az ezen irányelvnek megfelelően végrehajtott egészségügyi vizsgálatok eredményeinek összegyűjtésével és felhasználásával járó feladatokat, amennyiben emberre vagy állatra fertőző betegséget állapítanak meg, illetve a szermaradványoknak a megengedett határértékeket meghaladó mértékű jelenlétét mutatják ki.

(3) Amennyiben betegség előfordulását, vagy a (2) bekezdésben említett feltétel meglétét állapítják meg, úgy a felmérésnek az adott esetre vonatkozó eredményeit a lehető legrövidebb időn belül közlik a vadászterület felügyeletét ellátó illetékes hatósággal.

(4) Az illetékes hatóság a járványügyi helyzettől függően egyedi vizsgálatokat végez a vadállományon, az állatbetegségek Közösségen belüli bejelentéséről szóló, 1982. december 21-i 82/894/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾ I. mellékletében említett betegségek jelenlétének megállapítása céljából.

A tagállamok e betegségek előfordulását az említett irányelvvel összhangban jelentik a Bizottságnak és a többi tagállamnak.

⁽¹⁾ HL L 378., 1982.12.31., 58. o. Legutóbb a 90/134/EGK határozattal (HL L 76., 1990.3.22., 23. o.) módosított irányelv.

11. cikk

(1) A tagállamok kiegészítik azon terveket, amelyek a szermaradványok jelenléte tekintetében az állatok és a friss hús vizsgálatáról szóló, 1986. szeptember 16-i 86/469/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾ 4. cikkében említett szermaradványok vizsgálatára vonatkoznak, hogy adott esetben végrehajtsák a vadhúson a fenti irányelvben előírt vizsgálatokat, és helyszíni ellenőrzésekkel állapítsák meg szennyezőanyagok jelenlétét a környezetben.

(2) A tagállamok az (1) bekezdésben és a 10. cikk (4) bekezdésében említett megfigyelés eredményeinek figyelembevételével gondoskodnak a megfigyelés alá vont vadászterületekről származó vad és vadhús kereskedelmi forgalomból történő kizárásáról.

(3) A Bizottság a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban részletes szabályokat fogad el az e cikkben foglaltak végrehajtására.

12. cikk

A Bizottság állat-egészségügyi szakértői az illetékes nemzeti hatóságokkal együttműködve helyszíni ellenőrzéseket tarthatnak, amennyiben az szükséges az ezen irányelvben foglaltak egységes alkalmazásához. Különösen arról győződhetnek meg a vadfeldolgozó üzemek egy reprezentatív hányadának ellenőrzése útján, hogy az illetékes hatóságok gondoskodnak-e arról, hogy az engedélyezett feldolgozóüzemek eleget tegyenek az ezen irányelvben foglaltaknak. A Bizottság tájékoztatja a tagállamokat az elvégzett ellenőrzések eredményeiről.

Azon tagállam, amelynek területén ellenőrzés folyik, minden szükséges támogatást megad az abban résztvevő szakértőknek.

Az e cikkben foglaltak végrehajtásának részletes szabályait a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban fogadják el.

13. cikk

(1) Amennyiben célszerűnek véli, a hatósági állatorvos vagy az illetékes hatóság, az ezen irányelvben foglalt speciális rendelkezések figyelmen kívül hagyásával, végezhet állat-egészségügyi ellenőrzéseket, ha az állat-egészségügyi jogszabályok be nem tartásának gyanúja, vagy kétség merül fel a vadhús emberi fogyasztásra való alkalmassága tekintetében.

(2) A tagállamok közigazgatási és/vagy büntetőjogi intézkedésekkel szankcionálják a Közösség állat-egészségügyi jogszabályainak megszegését, különösen, ha az állapítható meg, hogy a kiállított bizonyítványok vagy okmányok nem felelnek meg a vadhús tényleges állapotának, az azonosító jelölések nem felelnek meg a jogszabályi előírásoknak, a vadhúst nem mutatták be vizsgálatra, vagy e húst nem az eredeti rendeltetési céljának megfelelően használták fel.

⁽¹⁾ HL L 275., 1986.9.26., 36. o. Legutóbb a 89/187/EGK határozattal (HL L 66., 1989.3.10., 37. o.) módosított irányelv.

14. cikk

(1) A belső piac megvalósítása céljával a Közösségen belüli kereskedelemben alkalmazható állat-egészségügyi ellenőrzésekről szóló 89/662/EGK tanácsi irányelvben megállapított szabályok különösen a rendeltetési ország által végzett ellenőrzések megszervezésére és az azt követő intézkedésekre, továbbá a vadhúsnak a Közösség területén történő előállítását és forgalmazását érintő egészségügyi problémákkal kapcsolatban alkalmazott biztonsági rendszabályokra vonatkoznak.

(2) A 89/662/EGK irányelv a következőképpen módosul:

a) az A. melléklet az alábbi francia bekezdéssel egészül ki:

„– A Tanács 1992. június 16-i 92/45/EGK irányelve a vadak elejtésével és a vadhús forgalomba hozatalával kapcsolatos közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról (HL L 268., 1992.9.14., 35. o.)”;

b) a B. mellékletben a „– vadhús” francia bekezdést el kell hagyni.

(3) A 77/99/EGK irányelv 2. cikkének d) pontja az alábbi francia bekezdéssel egészül ki:

„– a Tanács 92/45/EGK irányelvének (*) 2. cikke (1) bekezdésének d) pontja, továbbá a 3. és 5. cikk követelményeinek teljesítése,

(*) HL L 268., 1992.9.14., 35. o.”

III. FEJEZET

A Közösségbe történő behozatalra vonatkozó rendelkezések

15. cikk

A harmadik országból importált vadhús forgalomba hozatalának feltételei legalább egyenértékűek a II. fejezettel összhangban előállított vadhús előállítása és forgalomba hozatala vonatkozásában megállapított feltételekkel, a 6. és 8. cikk feltételeinek kivételével.

16. cikk

(1) A 15. cikkben foglaltak egységes alkalmazása érdekében a következő bekezdések rendelkezéseit kell alkalmazni.

(2) A Közösségbe történő behozatal előfeltétele, hogy a vad, illetve a vadhús:

a) olyan harmadik országból, vagy valamely harmadik ország olyan területéről származik, amely állat-egészségügyi okokból nem áll tilalom alatt;

b) olyan harmadik országból származik, amelyik szerepel a (3) bekezdés a) pontjával összhangban összeállított jegyzéken;

c) olyan egészségügyi bizonyítványt mellékeltek hozzá, amely a 22. cikkben megállapított eljárással összhangban összeállított mintának megfelel, amelyet a hatósági állatorvos aláírt és igazolja, hogy a termékek eleget tesznek a II. fejezet követelményeinek, illetve minden további feltételnek, vagy a (3) bekezdés c) pontjában említett egyenértékű biztosítékokat kínálnak, továbbá hogy a termékek az I. mellékletben előírt biztosítékokat kínáló létesítményekből származnak.

(3) A következőket kell létrehozni a 22. cikkben meghatározott eljárással összhangban:

a) azon harmadik országok, vagy a harmadik országok azon részeinek ideiglenes jegyzéke, amelyek képesek biztosítani a (2) bekezdés c) pontjában említett feltételeket és garanciákat, továbbá azon létesítmények jegyzéke, amelyekre ezen országok ilyen biztosítékot tudnak nyújtani.

Ezen ideiglenes jegyzéket a tagállamok illetékes hatóságai által engedélyezett és ellenőrzött létesítmények jegyzékei alapján állítják össze, miután a Bizottság ellenőrizte, hogy azok tiszteletben tartják az ezen irányelvben rögzített elveket és általános szabályokat;

b) a fenti lista naprakészségét biztosító módosítások, a (4) bekezdésben előírt ellenőrzések figyelembevételével;

c) az ezen irányelvben foglalt követelményekre vonatkozó sajátos feltételek és egyenértékű garanciák, eltekintve a húsnak az emberi fogyasztásból a 3. cikk (2) bekezdésének d) pontjában foglaltak szerinti kizárását lehetővé tevő, az 5. cikkben foglalt, valamint az I. melléklet IV. és V. fejezetében rögzített, továbbá a 77/96/EGK irányelvnek megfelelő, emésztési módszerrel végzett trichinavizsgálatra vonatkozó feltételektől és garanciáktól, azon feltétellel, hogy ezek, a 6. és 8. cikkben foglaltak kivételével, nem lehetnek kevésbé szigorúak a II. fejezetben rögzített feltételeknél és garanciáknál.

(4) A Bizottság és a tagállamok szakértői helyszíni vizsgálatokat végeznek annak megállapítására, hogy:

a) a termelés és a forgalomba hozatal feltételei vonatkozásában a harmadik ország által nyújtott garanciák egyenértékűnek tekinthetők-e a Közösségben alkalmazottakkal;

b) teljesülnek-e a 18. cikk feltételei.

A tagállamok részéről az e vizsgálatokért felelős szakértőket a Bizottság nevezi ki a tagállamok javaslata alapján.

Az ellenőrzéseket a Közösség nevében végzik, amely viseli az ezzel kapcsolatban felmerült valamennyi költséget. Ezen ellenőrzések gyakoriságát és az ezekre vonatkozó eljárásokat a 22. cikkben leírt eljárással összhangban kell meghatározni.

(5) A (4) bekezdésben említett vizsgálatok megszervezéséig továbbra is érvényben maradnak a harmadik országokban végzett vizsgálatokra vonatkozó nemzeti jogszabályok azzal a feltétellel, hogy a vizsgálatok során észlelt, a higiéniai szabályok betartásával kapcsolatos minden hiányosságot bejelentenek az Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon keresztül.

17. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy az ezen irányelv hatálya alá tartozó vad és vadhús Közösségbe történő behozatalára csak akkor kerülhessen sor, ha:

– ahhoz a 16. cikk (1) bekezdésének c) pontjában előírt, a közegészségügyi és állat-egészségügyi követelményekre vonatkozó, az illetékes hatóság által a berakodás időpontjában kiállított bizonyítványt mellékeltek,

– az a 90/675/EGK irányelv által előírt ellenőrzések során megfelelőnek bizonyult.

(2) Az e cikkben foglaltak végrehajtására vonatkozó részletes szabályok kidolgozásáig:

– továbbra is alkalmazni kell az olyan harmadik országból történő behozatalra vonatkozó nemzeti jogszabályokat, amelyek tekintetében e követelmények elfogadására közösségi szinten még nem került sor, feltéve hogy ezek nem kedvezőbbek a II. fejezetben megállapított szabályoknál,

– a behozatalt a 90/675/EGK irányelv 11. cikkében rögzített feltételek alapján kell lebonyolítani,

– az e bekezdésnek megfelelően behozott vad vagy vadhús kereskedelmét a rendeltetési ország előzetes hozzájárulásához kell kötni.

18. cikk

A 16. cikk (2) bekezdésében előírt listákon csak olyan harmadik ország, vagy harmadik országnak csak olyan része szerepelhet:

a) amellyel kapcsolatban az OIE lista A. mellékletében felsorolt betegségek valamelyikének előfordulása, vagy a Közösségben nem honos bármely egyéb betegség előfordulása következtében, illetve a 72/462/EGK irányelv⁽¹⁾ 6., 7. és 14. cikke, vagy a 91/494/EGK irányelv 9–12. cikke alapján behozatali tilalom nem áll fenn;

b) amelyről – annak jogszabályai és az ottani állat-egészségügyi, illetve a vizsgálatokat végző szolgálat szervezete, valamint az ilyen szolgálat és a felügyeletét ellátó felettes szerv hatásköre tekintetében – a 72/462/EGK irányelv 3. cikkének (2) bekezdésével, vagy a 91/494/EGK irányelv 9. cikkének (2) bekezdésével összhangban elismerték, hogy képesek biztosítani hatályos jogszabályainak végrehajtását; vagy

⁽¹⁾ A Tanács 1972. december 12-i 72/462/EGK irányelve a szarvasmarhafélék, a sertések és a friss hús harmadik országból történő behozatalára vonatkozó egészségügyi és állat-egészségügyi vizsgálatok problémáiról (HL L 302., 1972.12.31., 28. o.). Legutóbb a 91/497/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 69. o.) módosított irányelv.

c) amelynek állat-egészségügyi szolgálatai garantálni tudják a II. fejezetben rögzített követelményekkel legalább egyenértékű egészségügyi követelmények betartását.

19. cikk

(1) A 90/675/EGK irányelvben meghatározott általános elveket és szabályokat kell alkalmazni, különös tekintettel a tagállamok által végzett vizsgálatok megszervezésére és nyomon követésére, valamint a végrehajtott biztonsági intézkedésekre.

A 90/675/EGK irányelv 8. cikkének (3) bekezdésében és 30. cikkében előírt határozatok végrehajtásáig az irányelv 8. cikkének (1) és (2) bekezdésében foglalt alkalmazására vonatkozó nemzeti jogszabályok továbbra is érvényben maradnak az e cikk első albekezdésében említett elvek és szabályok betartásának sérelme nélkül.

IV. FEJEZET

Záró rendelkezések

20. cikk

Ezen irányelv nem érinti a vadon élő állatok védelme céljából elfogadott közösségi jogszabályokat.

21. cikk

A mellékleteket a Tanács a Bizottság javaslata alapján eljárva minősített többséggel módosítja, különösen a technológiai fejlődéshez történő igazításuk érdekében.

22. cikk

(1) Amennyiben az e cikkben meghatározott eljárást kell alkalmazni, akkor az ügyeket – saját kezdeményezésére, vagy valamelyik tagállam kérésére – a 68/361/EGK határozattal⁽¹⁾ létrehozott Állat-egészségügyi Állandó Bizottsága (a továbbiakban: a „bizottság”) elnöke haladéktalanul továbbítja a bizottsághoz.

(2) A Bizottság képviselője tervezetet nyújt be a bizottság számára a tervezett intézkedésekről. A bizottság az elnöke által az ügy sürgősségére tekintettel megállapított határidőn belül véleményt nyilvánít a tervezetről. A véleményt a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdésében a Tanácsnak a Bizottság javaslata alapján elfogadott határozataira előírt többséggel kell

meghozni. A bizottságban a tagállamok képviselőinek szavazatait az említett cikkben meghatározott módon kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) a) A Bizottság a tervezett intézkedéseket elfogadja, és azonnal bevezeti azokat, ha azok összhangban vannak a bizottság véleményével.

b) Ha a tervezett intézkedések nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy a bizottság nem nyilvánított véleményt, a Bizottság a javasolt intézkedésekről haladéktalanul javaslatot terjeszt a Tanács elé. A Tanács minősített többséggel határoz.

Amennyiben a javaslat Tanács elé terjesztésétől számított három hónapon belül a Tanács nem döntött, a javaslatot a Bizottság fogadja el, kivéve ha a Tanács egyszerű többséggel visszautasította az említett intézkedéseket.

23. cikk

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 1994. január 1. előtt megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket az intézkedéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalt kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

(2) A tagállamok közlik a Bizottsággal nemzeti joguknak azokat a főbb rendelkezéseit, amelyeket az ezen irányelv által szabályozott területen fogadnak el.

(3) A nemzeti jogba történő átvétel számára 1994. január 1-ben meghatározott határidő nem érinti a határokon végzett állat-egészségügyi ellenőrzések 89/662/EGK irányelv által előírt megszüntetését.

24. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Luxembourgban, 1992. június 16-án.

a Tanács részéről

az elnök

Arlindo MARQUES CUNHA

⁽¹⁾ HL L 255., 1968.10.18., 23. o.

I. MELLÉKLET

I. FEJEZET

A feldolgozóüzemek engedélyezésének általános feltételei

A feldolgozóüzemeknek legalább a következőkkel kell rendelkezniük:

1. helyiségek:

- megfelelő nagyságú hűtött helyiség a vad átvételére,
- a vizsgálat és adott esetben a zsigerezés, a nyúzás és a kopasztás számára szolgáló helyiség,
- megfelelő nagyságú helyiség a daraboláshoz és egyéb előkészítő műveletekhez, amennyiben azokat a létesítmény végzi; e helyiséget megfelelő hűtőberendezéssel és hőmérsékletmérő készülékkel kell felszerelni,
- a csomagoláshoz és az elszállításához szükséges helyiség, amennyiben e műveletekre a feldolgozó üzemben kerül sor, és az irányelv VIII. fejezetének 5. pontjában megállapított feltételek teljesülnek; ha e feltételek nem teljesülnek, akkor az elszállításához külön helyiség szükséges,
- megfelelő nagyságú hűtőtárolók vagy fagyasztóhelyiségek a vadhús tárolásához;

2. azon helyiségekben, ahol a húst előállítják, feldolgozzák, vagy tárolják és azon területeken és folyosókon, amelyeken keresztül a húst szállítják:

- a) vízhatlan, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korhadó anyagból készült padozat, amely úgy van kiképezve, hogy elősegítse a víz elvezetését; a szagok megakadályozására a vizet rácsokkal és bűzelzárókkal felszerelt lefolyókba kell vezetni.

Azonban:

- a hűtőtárolók, illetve a fagyasztóhelyiségek esetében elegendő a víz könnyű eltávolítását szolgáló berendezés,
- a raktárak esetében és a hús szállítási útvonalaként használt területeken és folyosókon elegendő a vízálló és korhadásmentes padlóburkolat;

- b) sima, tartós, vízálló falak, legalább két méteres magasságig világos színű, mosható burkolattal; a hűtőtárolókban, illetve a fagyasztóhelyiségekben és a raktárakban a falakat legalább az áru tárolási magasságig burkolattal kell ellátni. A raktárak kivételével a falak és a padló találkozását lekerekítve, vagy ahhoz hasonló módon kell kiképezni.

Mindazonáltal nem szolgáltat alapot az engedély visszavonására, ha az irányelv kihirdetésének időpontjában működő vadfeldolgozó üzemek raktáraiban fából készült falak vannak;

- c) tartós és nem korrodálódó anyagból készült ajtók, amelyek – ha fából készültek – valamennyi felületükön sima és vízálló burkolattal rendelkeznek;
- d) nem korhadó és szagtalan szigetelőanyagok;
- e) megfelelő szellőzés és hatékony páraelszívás;
- f) megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítás, amely nem torzítja a színeket;
- g) tiszta és könnyen tisztítható mennyezet; ennek hiányában a tetőburkolatot olyan belső felületi kiképzéssel kell ellátni, amely elegendő tesz e feltételeknek;

3. a) a munkahelyekhez minél közelebb elhelyezett megfelelő mennyiségű felszerelés a kéz tisztítására és fertőtlenítésére, valamint az eszközök forró vízzel történő tisztítására. A csapok nem lehetnek kézi működtetésűek. E felszerelések a kézmosáshoz rendelkezzenek hideg-meleg folyóvízzel, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, valamint higiénikus kézszáritó eszközökkel;

- b) az eszközök fertőtlenítésére szolgáló felszerelés, legalább 82 °C hőmérsékletű forróvízellátással;

4. a kártevők, például a rovarok és rágcsálók elleni védelem;

5. a) a húst nem szennyező, könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem korrodálódó anyagból készült felszerelések és munkaeszközök, mint például vágóasztalok, levehető vágófelülettel ellátott asztalok, tartályok, szállítószalagok és fűrészek. A hússal érintkező, vagy azzal esetleg érintkezésbe kerülő felületeket – köztük a hegesztett és illesztett felületeket is – sima állapotban kell tartani. A fa alkalmazása, a kizárólag higiénikusan csomagolt hús tárolására szolgáló helyiségek kivételével, tilos;

- b) a higiéniai követelményeknek megfelelő, korrózióálló szerelvények és felszerelések:
- a hús kezelésére,
 - a hústartályok tárolására olyan módon, hogy sem a hús, sem a tartályok nem érhetnek közvetlenül a padlóhoz vagy a falakhoz;
- c) a hús be- és kirakodása során annak higiénikus kezelésére és védelmére szolgáló eszközök, beleértve a megfelelően elhelyezett és felszerelt árufogadó és -rendező területek kialakítását;
- d) az emberi fogyasztásra alkalmatlan hús tárolására szolgáló különleges, vízhatlan, nem korrodálódó konténerek, amelyek fedelekkkel és zárrakkal vannak ellátva, hogy tartalmukat illetéktelen személyek ne távolíthassák el, vagy az ilyen hús tárolására szolgáló zárható helyiséggel, ha annak mennyisége ezt megköveteli, vagy ha az ilyen húst nem távolítják el, és nem semmisítik meg minden munkanap végén. Ha az ilyen húst csővezetéseken keresztül távolítják el, akkor azokat úgy kell kialakítani, hogy a hús bármilyen módon történő fertőződése elkerülhető legyen;
- e) a csomagolás és a kiszérés anyagainak higiénikus tárolására szolgáló eszközök, ha e tevékenységekre a létesítmény területén kerül sor;
6. hűtőberendezés, amellyel a hús belső hőmérséklete az ezen irányelvben előírt szinten tartható. E berendezésnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel, amelyen keresztül a kondenzvíz úgy vezethető el, hogy a húst nem szennyezi be;
7. a 80/778/EGK irányelv D. és E. mellékletében rögzített paramétereknek megfelelő, kellő nyomású ivóvízellátás. Azonban kivételes esetben gőzfejlesztés, tűzoltás és a hűtőberendezések hűtésének céljára nem ivóvíz minőségű vízellátás is engedélyezhető, azzal a feltétellel, hogy az e célra kialakított csővezetékek alkalmazása kizárja az ilyen víz más célra való felhasználásának lehetőségét, és nem jár a hús szennyeződésének veszélyével. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetéseket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvízvezetésektől;
8. a 80/778/EGK irányelv ⁽¹⁾ értelmében megfelelő, ivóvíz minőségű melegvíz-szolgáltatás;
9. a higiéniai követelményeket kielégítő, folyékony és szilárd halmazállapotú hulladék ártalmatlanítására szolgáló rendszerek;
10. megfelelően felszerelt, zárható helyiség az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára, vagy raktárak esetében megfelelő felszerelés;
11. megfelelő felszerelések, amelyek bármikor lehetővé teszik az ezen irányelvben előírt állat-egészségügyi vizsgálatok megfelelő színvonalú végrehajtását;
12. sima, vízálló és mosható falakkal és padozattal rendelkező megfelelő számú öltöző, amelyekben a mosdók, a zuhanyzók és a vízöblítési illemhelyek úgy vannak kialakítva, hogy az épület tiszta részeit megóvják a szennyeződéstől.
- A mellékhelyiségek nem nyílnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. Szükségtelen zuhanyzók kialakításáról gondoskodni a kizárólag higiénikusan csomagolt hús fogadására és tárolására szolgáló hűtőtárolókban. A mosdókhoz mindenképpen ki kell építeni a hideg-melegvízes, vagy a megfelelő hőmérsékletre előkevert folyóvíz-szolgáltatást, biztosítani kell a kéz tisztításához és fertőtlenítéséhez szükséges szereket és a kéz higiénikus szárításának eszközeit. A mosdókra felszerelt vízcsapok nem lehetnek kézzel vagy karal működtethetőek. Az illemhelyek közelében megfelelő számú ilyen mosdóról kell gondoskodni;
13. a szállítóeszközök tisztításához és fertőtlenítéséhez szükséges hely és megfelelő eszközök, a kizárólag a higiénikusan csomagolt hús fogadására és továbbítására szolgáló hűtőtárolók kivételével. Nem kötelező azonban ilyen helyről és eszközökről gondoskodni, amennyiben létezik olyan rendelkezés, amelyik a szállítóeszközök tisztítását és fertőtlenítését hatóságilag kijelölt helyeken rendeli végrehajtani;
14. a tisztítószerek, a fertőtlenítőszerek és a hasonló anyagok tárolására szolgáló helyiség, vagy biztonságos hely.

⁽¹⁾ A Tanács 1980. július 15-i 80/778/EGK irányelve az emberi fogyasztásra szolgáló víz minőségéről (HL L 353., 1990.12.17., 59. o.).

II. FEJEZET

A személyzet, a helyiségek és a berendezések higiénája a létesítmények területén

1. A személyzet, a helyiségek és az eszközök teljes tisztasága alapkövetelmény. Nevezetesen:

- a) a húst kezelő, vagy a hús kezelésére, csomagolására, illetve továbbítására szolgáló helyiségekben és területeken dolgozó személyzet különösen tiszta és egyszerűen tisztán tartható fejedőt és lábbelit, valamint világos színű munkaruházatot, továbbá, ahol szükséges, gallért és egyéb védőruhát köteles viselni. A hús feldolgozását vagy kezelését végző személyzetnek minden munkanapot tiszta munkaruhában kell kezdenie, és a nap folyamán szükség szerint kell tisztát váltania, továbbá naponta többször – illetve valahányszor újakezdi munkáját – meg kell mosnia és fertőtlenítenie kell a kezét. Azon személyeknek, akik érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hússal, ezt követően azonnal meleg vízzel gondosan meg kell mosniuk, majd fertőtleníteniük kell a kezüket és karjukat. Tilos a dohányzás a munkavégzés helyiségeiben, a raktárhelyiségekben, a berakodás, az áruátvétel, az árurendezés és az árukirakodás helyén, valamint az egyéb olyan területeken és folyosókon, amelyeken keresztül húst szállítanak;
- b) állat nem léphet a létesítmények területére. A rágcsálókat, rovarokat és más kártevőket rendszeresen irtani kell;
- c) a hús feldolgozásához használt berendezéseket és szerszámokat tisztán és jó műszaki állapotban kell tartani. Ezeket a munkanap folyamán többször, a napi munka befejeztével, és ha beszennyeződtek, akkor az újbóli használat előtt alaposan meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell.

2. A helyiségeket, a szerszámokat és a munkavégzés eszközeit friss hús, baromfihús, illetve vadhús feldolgozásán kívül egyéb célra felhasználni tilos. A vadak és a szárnyasvadak darabolását eltérő időpontban kell végezni, és annak helyszínét teljesen meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell a másik kategóriához tartozó állatok darabolásának megkezdése előtt.

A hús darabolására szolgáló eszközöket kizárólag hús darabolására lehet használni.

- 3. Eszközöket tilos a húsban hagyni, ezen kívül tilos a húst törlőruhával vagy egyéb anyaggal törölve, vagy légfúvással tisztítani.
- 4. A hús és a hústartályok nem érintkezhetnek közvetlenül a talajjal.
- 5. Minden célra ivóvizet kell használni. Gőzfejlesztés céljára azonban kivételesen nem ivóvíz is felhasználható, azzal a feltétellel, hogy az e célra kialakított csővezetékek alkalmazása kizárja az ilyen víz más célra való felhasználásának lehetőségét, és nem jár a hús szennyeződésének veszélyével. Ezen felül a nem ivóvíz minőségű víz felhasználása kivételes esetekben engedélyezhető hűtőberendezés hűtésére. A nem ivóvíz szállítására szolgáló vízvezetékeket egyértelműen meg kell különböztetni az ivóvízvezetésektől.
- 6. Fűrészpor vagy más hasonló anyag nem szórható a munkavégzés helyiségeinek, vagy a húsraktárak padozatára.
- 7. A tisztítószereket, a fertőtlenítőszereket és a hasonló anyagokat úgy kell alkalmazni, hogy az eszközök és a munkavégzés felszereléseinek használatát, illetve a hús minőségét ne befolyásolja. Az ilyen eszközöket és felszereléseket használat után ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.
- 8. Tilos olyan személyeknek a hússal dolgozni, vagy a hús kezelését végezni, akik megfertőzhetik azt.

A felvételnél, a hússal kapcsolatos munkára és a hús kezelésére jelentkező köteles orvosi bizonyítvánnyal igazolni, hogy alkalmazásának egészségügyi akadálya nincs. E személyek orvosi ellenőrzéséről az érintett tagállam hatályos nemzeti jogszabályai rendelkeznek.

III. FEJEZET

A vad előkészítésének, továbbá a vadhús darabolásának és kezelésének higiénája

1. A vaddal kapcsolatos kötelező teendők közvetlenül az elejtését követően:

- a nagyvadat le kell nyúzni, és ki kell zsigerelni,

- a mellüregi szerveket – akkor is, ha azokat már eltávolították az állati testből – továbbá a májat és a lépét a vaddal együtt kell tartani, és azonosítani kell olyan módon, hogy a hatósági állatorvos a test többi részével együtt elvégezhesse a vad zsigereinek post mortem vizsgálatát; az egyéb medenceüregi zsigereket a helyszínen kell eltávolítani és megvizsgálni. A fej trófeaként eltávolítható,
 - az apróvad – az irányelv 3. cikke (1) bekezdése a) pontjának harmadik francia bekezdésében előírt eset sérelme nélkül – részben vagy teljesen kiszigerelhető a helyszínen, vagy a feldolgozóüzemben, ha oda az állat elejtésétől számított 12 órán belül, legfeljebb 4 °C-os környezeti hőmérsékleten leszállítják.
2. A vadat az (1) bekezdésben előírt műveleteket követően azonnal le kell hűteni, hogy nagyvad esetében a test belső hőmérséklete + 7 °C, vagy annál alacsonyabb, apróvad esetében pedig + 4 °C, vagy annál alacsonyabb legyen. Amennyiben a külső hőmérséklet nem elég alacsony, az elejtett vadat a lehető leggyorsabban, de az elejtését követő legfeljebb 12 órán belül el kell juttatni egy vadfeldolgozó üzembe, vagy gyűjtőközpontba, azzal a feltétellel, hogy:
- a nagyvadat megfelelő higiéniai feltételek biztosításával – különösen anélkül, hogy azokat halomba raknák – szállítják a vadfeldolgozó üzembe az (1) bekezdésben előírt műveletek végrehajtását követő lehető legrövidebb időn belül,
 - a feldolgozóüzembe történő szállítás során azon vadat, amelynek zsigereit a hatósági állatorvos már megvizsgálta, állatorvosi bizonyítvánnyal látják el, amely igazolja, hogy a vizsgálat kedvező eredménnyel zárult, és feltünteti a vad elejtésének becsült időpontját.
3. A vadfeldolgozó üzembe történő megérkezését követően a vadat – a 3. cikk (1) bekezdésének d) pontjában leírt esettől eltekintve – minden indokolatlan késedelem nélkül ki kell zsigerezni, ha arra a helyszínen nem került sor. A tüdő, a szív, a máj, a vese, a lép és a mediastinum eltávolítható, de természetes kapcsolódásaik épen hagyásával a testben is maradhat.
4. Amíg a vizsgálat le nem zárul, meg kell akadályozni, hogy a még vizsgálat előtt álló hasított testek és belsőségek a már megvizsgált hasított testekkel és belsőségekkel érintkezzenek, továbbá tilos ez idő alatt a hasított testek eltávolítása, darabolása vagy további kezelése.
5. Ki kell zárni annak lehetőségét, hogy a lefoglalt vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús, gyomor, belek és melléktermékek emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített hússal érintkezzenek, illetve az előbbieket a lehető legrövidebb időn belül olyan külön helyiségekben, vagy tartályokban kell elhelyezni és elrendezni, hogy más húsok fertőződése elkerülhető legyen.
6. A belsőségekkel együtt a hús előkészítését, kezelését, további kezelését és szállítását a higiéniai követelmények betartásával kell végezni. Ha az ilyen hús be van csomagolva, akkor a VIII. fejezetben foglalt feltételeket kell teljesíteni. A csomagolt húst tilos a csomagolatlan hússal egy helyiségben tárolni.
7. A vadász által megtartható trófeák vizsgálatára vonatkozó jogszabályokat az illetékes hatóságok hozzák meg.

IV. FEJEZET

A darabolásra szánt vadhússal szemben támasztott követelmények

1. A hasított testnél, vagy nagyvad esetében a hasított féltestnél kisebb darabokra történő darabolás és a kicsontozás csak az ezen irányelv 7. cikkében, vagy a 64/433/EGK és a 71/118/EGK irányelvvel összhangban engedélyezett, és nyúzó, illetve daraboló helyiséggel rendelkező feldolgozóüzemekben megengedett.
2. A létesítmény üzemeltetője, illetve vezetője köteles elősegíteni az üzem felügyeletével kapcsolatos teendők végzését, különösen a szükségesnek ítélt tevékenységeknél, továbbá köteles minden szükséges felszerelést a felügyeletet ellátó szolgálat rendelkezésére bocsátani. Különösen képesnek kell lennie arra, hogy a felügyeletért felelős hatósági állatorvos felé – annak kérésre – tájékoztatással szolgáljon a létesítménybe behozott hús forrásáról, vagy az elejtett vad eredetéről.
3. a) A vadhúst úgy és akkor kell bevinni a feldolgozóhelyiségekbe, ahogy és amikor az szükséges. Amint a húst feldarabolták és szükség esetén be is csomagolták, azt át kell szállítani egy megfelelő hűtő- vagy fagyasztóhelyiségbe.
- b) A darabolóhelyiségbe behozott vadhúst ellenőrizni kell, és szükség esetén a felesleges részekről meg kell tisztítani. E műveletek végrehajtására megfelelően felszerelt és jól megvilágított munkahelyeket kell kialakítani.

- c) Darabolás, kicsontozás, védőcsomagolás és csomagolás során a vadhús belső hőmérsékletét nagyvad esetében állandó + 7 °C, vagy annál alacsonyabb, apróvad esetében pedig + 4 °C, vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tartani. Darabolás alatt a darabolóhelyiség hőmérséklete + 12 °C fölé nem emelkedhet.
- d) A darabolást olyan módon kell végezni, hogy a vadhús szennyeződése elkerülhető legyen. A csontszilánkokat és vércsomókat el kell távolítani. A darabolásból származó és nem emberi fogyasztásra szánt húst darabolt állapotban az I. fejezet 5. d) pontjában előírt eszközökben, tárolóedényekben vagy helyiségekben kell összegyűjteni.

V. FEJEZET

Post mortem vizsgálat

1. A feldolgozóüzemi átvételtől számított 18 órán belül a vad minden részét meg kell vizsgálni annak megállapítása céljából, hogy húsa emberi fogyasztásra alkalmas-e; a vizuális ellenőrzéshez mindenekelőtt fel kell nyitni a testüreget.

2. A gerincoszlopot és a fejet a hatósági állatorvos kívánságára hosszában meg kell nyitni.

3. A hatósági állatorvos a vad post mortem vizsgálata keretében a következőket végzi:

- a) a vad és a hozzátartozó szervek vizuális ellenőrzése.

Ha a vizuális ellenőrzés eredménye alapján nem lehet döntést hozni, akkor kiterjedtebb vizsgálatokra van szükség laboratóriumi körülmények között. E kiterjedtebb vizsgálatok a vadászat során elejtett összes vad értékeléséhez elegendő számú mintára is korlátozódhatnak;

- b) az állomány, a szín vagy a szag rendellenességeinek vizsgálata;

- c) a szervek áttapintása, ha azt az állatorvos szükségesnek véli;

- d) a szermaradványok elemzése mintavétellel, különösen akkor, ha azt nyomós indok támasztja alá.

Amennyiben ilyen nyomós indok alapján kiterjedtebb vizsgálatra kerül sor, úgy az állatorvos az adott vadászat során elejtett összes vad értékelésének folytatásával, illetve azon példányok vizsgálatával, amelyekről feltételezhető, hogy a körülmények folytán ugyanazokat a rendellenességeket mutatják megvárja a vizsgálat lezárultát;

- e) azon jellegzetességek megállapítása, amelyek arra utalnak, hogy a hús fogyasztása az egészségre veszélyes. Ez különösen a következő esetekre vonatkozik:

- i. a vadász beszámolója alapján az élő állat szokásostól eltérő viselkedése, vagy általános állapotának valamilyen zavara;
- ii. daganatok vagy tályogok jelenléte nagy számban, illetve ha különböző belső szervekben vagy izmokban jelentkeznek;
- iii. ízületi gyulladás, heregyulladás, a máj vagy a lép elváltozásai, a belek vagy a köldöktájék gyulladása;
- iv. idegen testek jelenléte a testüregekben, különösen a gyomorban és a belekben vagy a vizeletben, amennyiben a mellhártya vagy a hashártya elszíneződött;
- v. jelentős mennyiségű gáz képződése a gyomor-bél szakaszban, ami a belső szervek elszíneződésével párosul;
- vi. az izomszövetek, illetve a szervek színének, állományának vagy szagának nagyfokú elváltozása;
- vii. nyílt törések, amennyiben azok nem a vadászat közvetlen következményei;
- viii. senyveség és/vagy általános vagy helyi ödéma;
- ix. a szerveknek a mellhártyához vagy a hashártyához történő friss letapadásának jelei;
- x. egyéb nyilvánvaló és kiterjedt elváltozások, például elszíneződés és bomlás.

4. A hatósági állatorvos köteles elrendelni a vadhús lefoglalását, ha:

- olyan, a vad elejtéséből származó friss sérüléseken kívüli, egyéb sérülések és helyi elváltozások vagy rendellenességek láthatóak, amennyiben e sérülések, elváltozások vagy rendellenességek a vadhúst emberi fogyasztásra alkalmatlanná teszik, vagy az emberi egészséget veszélyeztetik,
- azon állat húsa, amelyet nem a vadászatra vonatkozó nemzeti jogszabályokkal összhangban ejtettek el,
- azzal kapcsolatban a post mortem vizsgálat során a 3. e) pontban felsorolt elváltozásokat állapítja meg,
- azon apróvad húsa, amelyet a 3. cikk (1) bekezdése d) pontjának negyedik francia bekezdésével összhangban foglaltak le,
- megállapítja róla, hogy trichinával fertőzött.

5. Ha a hatósági állatorvos kétségesnek találja a vizsgálat eredményeit, akkor az állatok megfelelő részeinek szükség szerint további darabolását és vizsgálatát végezheti, mielőtt meghozza végső döntését.

Amennyiben a hatósági állatorvos az e fejezetben rögzített higiéniai szabályok egyértelmű megszegését, vagy a megfelelő egészségügyi vizsgálat akadályoztatását észleli, úgy ráruházott jogkörénél fogva jogosult intézkedni a felszerelések, illetve a helyiségek használata tekintetében, továbbá jogában áll minden szükséges intézkedést megtenni, és akár a termelés folyamatát is megszakítani.

6. A hatósági állatorvos jegyzőkönyvben rögzíti a post mortem vizsgálat eredményeit, és ha olyan betegséget állapít meg, amelyik a 3. cikk (1) bekezdése d) pontjának harmadik francia bekezdésében, vagy a 9. cikkben foglaltak szerint emberre is fertőző, akkor értesíti erről a vad származási helye szerinti vadászterület felügyeletét ellátó, illetékes állat-egészségügyi hatóságot, valamint az említett területért felelős személyt.

VI. FEJEZET

A darabolt vadhús és a tárolt vadhús egészségügyi ellenőrzése

A hatósági állatorvos által gyakorolt felügyelet a következő feladatokat foglalja magába:

- a hús be- és kilépésének felügyelete,
- a feldolgozóüzemekben tartott hús vizsgálata,
- a hús vizsgálata a darabolás előtt, majd amikor elhagyja a második francia bekezdésben említett feldolgozó üzemeket,
- a helyiségek, a felszerelések és az eszközök I. fejezetben előírt tisztasága, valamint a dolgozók ruházatára is kiterjedő személyzeti higiénia felügyelete,
- bármely olyan egyéb felügyeleti tevékenység, amelyet a hatósági állatorvos ezen irányelv betartatása szempontjából szükségesnek vél.

VII. FEJEZET

Állat-egészségügyi jelölés

1. Az állat-egészségügyi jelölésért a hatósági állatorvos felel, aki ehhez a következőkkel rendelkezik:

- a) a hús állat-egészségügyi jelöléséhez szükséges eszközök, amelyeket csak a megjelölés tényleges időpontjában és csak az ahhoz szükséges időre ad át a segédszemélyzetnek;
- b) azon címkék és csomagolóanyagok, amelyeken a 2. pontban említett jelölések vagy bélyegzők egyike már fel van tüntetve. E címkéket, csomagolóanyagokat és bélyegzőket a hatósági állatorvos a szükséges számban adja át a segédszemélyzetnek akkor, amikor azok használatára sor kerül.

2. a) Az állat-egészségügyi jelölés:

- i. egy ötszögletű jelölés, amelyen tökéletesen olvasható betűkkel az alábbi adatok vannak feltüntetve:

- a felső részen a küldő ország teljes neve, vagy nevének kezdőbetűje/kezdőbetűi, melyek a Közösségben a következők: B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK,
- a középső részen a vadfeldolgozó üzem vagy adott esetben a daraboló üzemek állat-egészségügyi engedélyezési száma,
- az alsó részen a következő betűjelzések egyike: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG, vagy a harmadik származási országot azonosító kezdőbetűk.

A betűk és számok nagyságának nagyvad esetében a 64/433/EGK irányelv I. mellékletének XI. fejezetében, apróvad esetében pedig a 91/495/EGK irányelv I. mellékletének III. fejezetében foglalt követelményeknek kell megfelelnie;

- ii. egy ötszögletű bélyegző, amely elég nagy ahhoz, hogy tartalmazza az a) pontban felsorolt adatokat;

- b) A jelöléshez felhasznált anyagnak meg kell felelnie valamennyi higiéniai követelménynek, és az a) pontban említett adatoknak tökéletesen olvasható formában kell megjelenniük rajta.

- c) i. Az a) pontban említett állat-egészségügyi jelölést a következők szerint kell alkalmazni:

- a csomagolatlan vágott testeken az a) pontban felsorolt adatokat tartalmazó pecséttel,

- a csomagolt vágott testeket burkoló védőcsomagoláson vagy egyéb csomagoláson, illetve alatta, látható módon,
 - a vágott test részeit vagy belsőseit tartalmazó kis kiszerezésű termékek csomagolóanyagán vagy egyéb csomagoláson, illetve alatta, látható módon.
- ii. Az a) pont ii. alpontjában említett állat-egészségügyi jelölést fel kell tüntetni a nagy kiszerezésű termékeken.

VIII. FEJEZET

A vadhús védőcsomagolása és csomagolása

1. a) A csomagolásnak (pl. a csomagolóládának vagy a kartondobozoknak) teljesítenie kell valamennyi higiéniai szabály előírásait, és különösen a következő követelményeknek kell megfelelnie:
 - nem változtathatja meg a hús érzékszervi jellemzőit,
 - nem juthatnak belőle a húsba az ember egészségére ártalmas anyagok,
 - elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hatékonyan óvja a húst a szállítás és a kezelés során.
- b) A csomagolóanyag csak az esetben használható fel újra vadhús csomagolására, ha könnyen tisztítható, korrózióálló anyagból készült, és az ismételt felhasználás előtt megtisztították és fertőtlenítették.
2. Darabolt vadhús védőcsomagolása esetén e műveletet közvetlenül a darabolást követően és a higiéniai követelményeknek megfelelően kell végrehajtani.

E csomagolás átlátszó és színtelen, továbbá megfelel az 1. a) pont első és második francia bekezdése feltételeinek; tilos továbbá ismételt vadhús csomagolására felhasználni.
3. A védőcsomagolt vadhúst be kell csomagolni.
4. Ha azonban a védőcsomagolás megfelel a csomagolás védelmi tulajdonságaival szemben támasztott valamennyi feltételnek, akkor nem kell átlátszónak és színtelennek lennie, és nem szükséges egy második csomagolás használata, amennyiben az 1. pont többi feltétele is teljesül.
5. A darabolás, a kicsontozás, a védőcsomagolás és a csomagolás csak a következő feltételek teljesülése esetén történhet azonos helyiségben:
 - a) a helyiség megfelelő nagyságú, és olyan módon van berendezve, hogy biztosítja az egyes műveletek higiéniáját;
 - b) a védőcsomagolást és a csomagolást közvetlenül a gyártás után lezárt burkolattal látják el. E burkolatot sérülésmentesen juttatják el a létesítménybe és higiénikus körülmények között tárolják a létesítmény egyik külön helyiségében;
 - c) a csomagolóanyag tárolására szolgáló helyiségeknek por- és kártevőmenteseknek kell lenniük, és nem állhatnak légkapcsolatban a húst esetleg beszennyező anyagok elhelyezésére használt helyiségekkel. Csomagolóanyag nem tárolható a padlón;
 - d) a csomagolóanyagot higiénikus körülmények között állítják össze mielőtt a helyiségbe beviszik;
 - e) a csomagolóanyagot higiénikus módon viszik be a helyiségbe, és ott haladéktalanul felhasználgják. A csomagolóanyagot nem kezelheti olyan személy, aki a hús kezelését végzi;
 - f) a húst közvetlenül csomagolását követően a rendelkezésre álló raktárhelyiségben elhelyezik el.
6. Az e fejezetben említett csomagolás kizárólag azonos állatfajhoz tartozó vad darabolt húsát tartalmazhatja.

IX. FEJEZET

Egészségügyi bizonyítvány

Az egészségügyi bizonyítvány eredeti példányát, amely végigkíséri a vadhúst annak rendeltetési helyre történő szállítása során, a hatósági állatorvos állítja ki a berakodás időpontjában.

Alaki és tartalmi szempontból a bizonyítvány megfelel a II. mellékletben szereplő mintának, és azt legalább a rendeltetési hely hivatalos nyelvén vagy nyelvein állítják ki. A bizonyítvány egyetlen papírlapból áll.

X. FEJEZET

Tárolás

A vadhúst a post mortem vizsgálatot követően le kell hűteni, vagy le kell fagyasztani, és olyan hőmérsékleten kell tartani, amely apróvad esetében semmikor sem emelkedhet 4 °C, nagyvad esetében 7 °C, mélyhűtésnél pedig a –12 °C fölé.

XI. FEJEZET

Szállítás

1. Figyelemmel a szállítás időtartamára és körülményeire, valamint az igénybe vett szállítóeszközre, a vadhúst olyan állapotban kell feladni, hogy az a szállítás során védve legyen minden szennyező és minőségét rontó hatástól. Különösen arról kell gondoskodni, hogy a szállításhoz használt járművek rendelkezzenek a X. fejezetben rögzített hőmérsékleti értékek fenntartására alkalmas berendezésekkel.
2. Vadhús nem szállítható olyan járművön, vagy tárolóeszközben, amely nem tiszta és előzőleg nem volt fertőtlenítve.
3. A vágott testeket, illetve féltesteket, kivéve a higiéniai követelményekkel összhangban csomagolt fagyasztott hús szállítását, felfüggesztve kell szállítani, a légi úton történő szállítástól eltekintve.

Az egyéb darabolt részeket, amelyeket nem csomagolnak be, illetve nem korrózióálló tartályban tárolnak, felfüggesztve vagy tartókra helyezve kell szállítani. Az ilyen tartóknak, csomagolásnak, illetve tartályoknak meg kell felelniük a higiéniai követelményeknek és – különösen, ami a csomagolást illeti – az ezen irányelvben foglalt rendelkezéseknek. Ezek ismételt felhasználása csak tisztítás és fertőtlenítés után lehetséges.

4. Az áru feladása előtt a hatósági állatorvos gondoskodik arról, hogy a szállítóeszközök és a rakodás körülményei megfeleljenek az e fejezetben előírt higiéniai követelményeknek.

II. MELLÉKLET

KÖZEGÉSZSÉGÜGYI/ÁLLAT-EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA

egy harmadik országon keresztül egy másik tagállamba irányuló vadhússzállítmányhoz ⁽¹⁾Exportáló ország: Száma ⁽²⁾:

Minisztérium:

Illetékes szolgálat:

Hivatkozás ⁽²⁾:

I. A hús azonosítása

Vadhús, amely húsa.
(állatfaj)

Darabolási mód:

A csomagolás jellege:

Csomagok száma:

Nettó súly:

II. A hús eredete

A létesítmény(ek) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i):

.....

.....

Az engedélyezett daraboló üzem(ek) címe(i) és állat-egészségügyi engedélyezési száma(i) ⁽³⁾:

.....

.....

III. A vadhús rendeltetési helye

A húst:

.....-ból
(berakodás helye).....-ba küldik.
(ország és rendeltetési hely)Az igénybe vett szállítóeszközök ⁽⁴⁾:

A szállítmány feladójának neve és címe:

.....

A címzett neve és címe:

.....

⁽¹⁾ Hűtésen vagy fagyasztáson kívül egyéb módon nem tartósított vadhús.⁽²⁾ Nem kötelező.⁽³⁾ A nem kívánt rész törlendő.⁽⁴⁾ Tüntesse fel a számot vagy a rendszámot (vasúti kocsi és tehergépkocsi esetén), a járatszámot (légi jármű esetén), vagy a neve (hajó esetén).

IV. Állat-egészségügyi igazolás

Alulírott hatósági állatorvos IGAZOLOM, hogy:

- a) a fent leírt állatfajból származó vadhús előállítása állat-egészségügyi korlátozások alá eső körzetben vagy területen elhelyezkedő feldolgozó üzemben történt, és a 92/45/EGK irányelvvel ⁽¹⁾ összhangban elvégzett állat-egészségügyi vizsgálatot követően a hús emberi fogyasztásra alkalmasnak minősült;
- b) a szállítmány továbbításához igénybe vett szállítóeszközök, illetve tartályok, továbbá a berakodás körülményei megfelelnek a fenti irányelvben rögzített higiéniai követelményeknek;
- c) a vadat, illetve a vadhúst ⁽²⁾ egy harmadik országon keresztül a Közösség egy másik tagállamába irányuló szállítmányként adták fel.

Kiállítás helye: időpontja:

.....
(A hatósági állatorvos aláírása)

⁽¹⁾ A 3. cikk (3) bekezdésében előírt trichinoszkópos vizsgálattal együtt.

⁽²⁾ A nem kívánt rész törölendő.