

31991L0493

L 268/15

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

24.9.1991.

PADOMES DIREKTĪVA**(1991. gada 22. jūlijs),****ar ko paredz veselības nosacījumus zvejniecības produktu ražošanai un laišanai tirgū**

(91/493/EEK)

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu, un īpaši tā 43. pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu ⁽¹⁾,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumus ⁽²⁾,

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumus ⁽³⁾,

tā kā, domājot par iekšējā tirgus apgūšanu, un īpaši, lai nodrošinātu zvejniecības produktu kopīgā tirgus nevainojamu darbību, kas iedibināta ar Regulu (EEK) Nr. 3796/81 ⁽⁴⁾, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 2886/89 ⁽⁵⁾, ir būtiski, lai zivju un zivju produktu tirdzniecību turpmāk nekavētu atšķirīgās veselības prasības, kas pastāv dalībvalstīs; tā kā tādējādi tiks radīti priekšnoteikumi labākai atbilstībai starp ražošanu un laišanu tirgū, veicinot konkurenci uz līdzvērtīgu nosacījumu pamata un vienlaikus nodrošinot kvalitatīvu produktu piedāvājumu patērētājam;

tā kā Eiropas Parlaments savā 1989. gada 17. marta normatīvajā rezolūcijā ⁽⁶⁾ lūdza Komisiju nākt klajā ar vispusīgiem priekšlikumiem par zvejniecības produktu higiēnisku ražošanu un piedāvājumu tirgū, ieskaitot nematožu problēmas risinājumu;

tā kā tikko iegūti zvejniecības produkti būtībā nav kontaminēti ar mikroorganismiem; tomēr to iekļūšana un tai sekojoša sadalīšanās var sākties, ja ar tiem rīkojas un tos apstrādā nehygiēniski;

tā kā tādēļ būtu jānosaka galvenās prasības, kas attiecas uz svaigu un apstrādātu zvejniecības produktu pareizu higiēnisku apstrādi visos ražošanas posmos, kā arī uzglabāšanas un transportēšanas laikā;

tā kā ņemot vērā zināmu līdzību, ir iespējams piemērot dažus tirdzniecības standartus, kas noteikti atbilstīgi Regulas (EEK) Nr. 3796/81 2. pantam, lai pārliecinātos par šo produktu veselības kvalitātes ievērošanu;

tā kā galvenokārt tas ir zivsaimniecības nozares uzdevums — pārlicināties, vai zvejniecības produkti atbilst šajā direktīvā noteiktajām veselības prasībām;

tā kā dalībvalstu kompetentajām iestādēm, veicot pārbaudes un inspekcijas, jānodrošina, lai ražotāji un apstrādātāji ievērotu minētās prasības;

tā kā jāievieš Kopienas kontroles pasākumi, lai nodrošinātu šai direktīvā noteikto standartu vienādu piemērošanu visās dalībvalstīs;

tā kā, nodrošinot iekšējā tirgus nevainojamu darbību, pasākumi identiski jāpiemēro gan dalībvalstu iekšējai tirdzniecībai, gan tirdzniecībai starp dalībvalstīm;

tā kā Kopienas iekšējās tirdzniecības kontekstā zvejniecības produktiem ir piemērojami noteikumi, kuri paredzēti Padomes 1989. gada 11. decembra Direktīvā 89/662/EEK, kas attiecas uz veterinārajām pārbaudēm Kopienas iekšējā tirdzniecībā, lai izveidotu iekšējo tirgu ⁽⁷⁾, kurā grozījumi izdarīti ar Direktīvu 90/675/EEK ⁽⁸⁾;

tā kā zvejniecības produktiem no trešām valstīm, ko paredzēts pārdot Kopienas tirgū, nedrīkst noteikt tādas prasības, kas ir izdevīgākas par Kopienā piemērotajām; tā kā tāpēc jāparedz noteikumi par Kopienas procedūras izveidi, kas attiecas uz ražošanas apstākļu pārbaudi un piedāvājuma tirgū pārbaudi trešās valstīs, lai varētu piemērot kopīgu importa sistēmu, kas balstīta uz vienlīdzības principiem;

tā kā uz atbilstīgajiem produktiem attiecas noteikumi par pārbaudēm un provizoriskiem aizsargpasākumiem, kuri aplūkoti Padomes 1990. gada 10. decembra Direktīvā 90/675/EEK, kas nosaka veterināro pārbaudžu organizēšanas principus produktiem, kurus Kopienā ievieš no trešām valstīm;

tā kā, ņemot vērā īpašus apstākļus, dažiem uzņēmumiem, kas ir darbojušies jau līdz 1993. gada 1. janvārim, būtu jāpiešķir izņēmuma statuss, lai ļautu tiem pielāgoties šajā direktīvā noteiktajām prasībām;

⁽¹⁾ OV C 66, 11.3.1988., 2. lpp.; OV C 282, 8.11.1989., 7. lpp. un OV C 84, 2.4.1990., 56. lpp.

⁽²⁾ OV C 96, 17.4.1989., 29. lpp. un OV C 183, 15.7.1991.

⁽³⁾ OV C 134, 24.5.1988., 31. lpp. un OV C 332, 31.12.1990., 59. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 379, 31.12.1981., 1. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 282, 2.10.1989., 1. lpp.

⁽⁶⁾ OV C 96, 17.4.1989., 199. lpp.

⁽⁷⁾ OV L 395, 30.12.1989., 13. lpp.

⁽⁸⁾ OV L 373, 31.12.1990., 1. lpp.

tā kā Komisijai būtu jāuztic uzdevums paredzēt konkrētus šīs direktīvas īstenošanas pasākumus; tā kā šajā nolūkā būtu jānosaka procedūras, kas radītu ciešu un efektīvu sadarbību starp Komisiju un dalībvalstīm, izmantojot Pastāvīgo veterinārijas komiteju;

tā kā var rasties vajadzība turpmāk precizēt šajā direktīvā izklāstītās galvenās prasības,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

I NODAĻA

Vispārīgi noteikumi

1. pants

Šī direktīva nosaka veselības nosacījumus zvejniecības produktu ražošanai un laišanai tirgū.

2. pants

Direktīvā ir lietotas šādas definīcijas:

- 1) “*zvejniecības produkti*” – visi jūras vai saldūdens dzīvnieki vai to daļas, ieskaitot to ikrus, izņemot ūdens zīdītājus, vārdes un ūdensdzīvniekus, uz ko attiecas citi Kopienas normatīvie akti;
- 2) “*akvakultūras produkti*” – visi zvejniecības produkti, kas piedzimuši un izaudzēti kontrolētos apstākļos, iekams tos piedāvā tirgū kā pārtiku. Tomēr jūras vai saldūdens zivis vai vēzveidīgos, kas iegūti savā dabiskajā vidē jaunā vecumā un turēti līdz komerciāli vēlamā lieluma sasniegšanai, kas derīgi lietošanai pārtikā, arī uzskata par akvakultūras produktiem. Zivis un vēzveidīgos, kas iegūti savā dabiskajā vidē komerciālajā lielumā un ko patur dzīvus, lai vēlāk pārdotu, neuzskata par akvakultūras produktiem, ja tos tikai uztur dzīvus, nemēģinot palielināt to lielumu vai svaru;
- 3) “*atvēsināšana*” – zvejniecības produktu atdzesēšana līdz temperatūrai, kas līdzinās ledus kušanas temperatūrai;
- 4) “*svaigi produkti*” – jebkādi zvejniecības produkti, veseli vai sagatavoti, ieskaitot produktus vakuuma iepakojumā vai izmainītā atmosfērā iesaiņotus produktus, kas uzglabāšanas nolūkos nav bijuši pakļauti nekādai apstrādei, izņemot atdzesēšanu;
- 5) “*sagatavoti produkti*” – jebkādi zvejniecības produkti, ar ko veiktas darbības, kas ietekmē to anatomisko veselumu, piemēram, iekšu izņemšana, galvas atdalīšana, sagriešana, filejas atdalīšana, sakapāšana utt.;
- 6) “*pārstrādāti produkti*” – jebkādi zvejniecības produkti, kam veikta ķīmiska vai fiziska apstrāde, piemēram, sakarsēšana, kūpināšana, sāļošana, dehidrēšana vai marinēšana utt., kuru veic atvēsinātiem vai saldētiem produktiem kopā ar citiem pārtikas produktiem vai bez tiem, vai šo dažādo procesu apvienojums;
- 7) “*konservēšana*” – process, kad produktus iesaiņo hermētiski noslēgtā tarā un ar tiem veic karstuma apstrādi tādā mērā, lai jebkuri mikroorganismi, kas varētu būt savairojušies, tiktu iznīcināti vai neitralizēti neatkarīgi no temperatūras, kādā produkts jāuzglabā;
- 8) “*saldēti produkti*” – jebkādi zvejniecības produkti, ar ko veikta saldēšanas process, sasniedzot vismaz - 18 °C pamattemperatūru pēc temperatūras stabilizēšanās;
- 9) “*iesaiņošana*” – procedūra, kas aizsargā zvejniecības produktus ar iesaiņojuma, taras vai jebkura cita piemērota materiāla palīdzību;
- 10) “*partija*” – zvejniecības produktu daudzums, kas iegūts būtībā identiskos apstākļos;
- 11) “*krava*” – zvejniecības produktu daudzums, ko paredzēts nosūtīt vienam vai vairākiem pircējiem mērķa valstī un ko pārvadā tikai ar vienu transportlīdzekli;
- 12) “*transportlīdzeklis*” – nodalījumi, kas paredzēti precēm auto-transporta līdzekļos, sliežu transportlīdzekļos un gaisa transportlīdzekļos, kravas telpas kuģos un konteineri pārvadājumiem pa sauszemi, jūru vai gaisu;
- 13) “*kompetentā iestāde*” – dalībvalsts centrālā iestāde, kuras kompetencē ietilpst veterināro pārbaužu veikšana, vai jebkura cita iestāde, ko tā ir pilnvarojusi šajā jomā;
- 14) “*uzņēmums*” – jebkādas telpas, kur sagatavo, apstrādā, atdzesē, sasaldē, iesaiņo vai uzglabā zvejniecības produktus. Izsoļu tirgus un vairumtirgus, kur produktus piedāvā pārdošanai un pārdod vairumtirdzniecībā, neuzskata par uzņēmumiem;
- 15) “*laišana tirgū*” – uzglabāšana vai izlikšana pārdošanā, pārdošanas piedāvājums, pārdošana, piegāde vai jebkura cita forma laišanai tirgū, izņemot mazumtirdzniecību un gadījumus, kad zvejnieki tieši nodod nelielus produktu daudzumus mazumtirgotājiem vai patērētājiem vietējos tirgos Kopienas teritorijā, kad jāveic veselības pārbaudes, ko attiecīgās valsts likumdošana paredz attiecībā uz mazumtirdzniecības pārbaudēm;
- 16) “*imports*” – zvejniecības produktu ieviešana Kopienas teritorijā no trešām valstīm;

- 17) “tīrs jūras ūdens”—jūras ūdens vai sālsūdens, kurā nav mikrobioloģiskā piesārņojuma, kaitīgu vielu un/vai toksiskā jūras planktona tādos daudzumos, kas varētu ietekmēt zvejniecības produktu veselības kvalitāti, un kuru izmanto šajā direktīvā noteiktajos apstākļos;
- 18) “zivju pārstrādes kuģis”—jebkurš kuģis, uz kura ar zvejniecības produktiem veic vienu vai vairākas šādas darbības, kam seko iesaiņošana: filejas atdalīšana, sagriešana, ādas novilkšana, samalšana, saldēšana vai apstrāde.

Par “zivju pārstrādes kuģiem” neuzskata šādus kuģus:

- zvejas kuģi, uz kuru borta vāra tikai garneles un gliemjus,
- zvejas kuģi, uz kuru borta veic vienīgi saldēšanu.

3. pants

1. Piedāvājot tirgū dabiskajā vidē iegūtos zvejniecības produktus, spēkā ir šādi noteikumi:

a) tiem jāatbilst šādām prasībām:

- i) tiem jābūt iegūtiem un vajadzības gadījumā apstrādātiem uz kuģa borta, nolaižot asinis, atdalot galvu un spuras, izņemot iekšas, atvēsinot vai sasaldējot, saskaņā ar veselības noteikumiem, ko Padome pieņēmusi pēc Komisijas priekšlikuma ar kvalificētu balsu vairākumu. Komisijai šajā nolūkā jāiesniedz priekšlikumi līdz 1992. gada 1. oktobrim;
- ii) ja tas attiecas uz konkrēto gadījumu, tiem jābūt apstrādātiem zivju pārstrādes kuģos, kas atzīti atbilstīgi 7. pantam, un saskaņā ar pielikuma I nodaļas noteikumiem.

Garneļu un gliemju vārīšana uz kuģa borta jāveic saskaņā ar pielikuma III nodaļas I iedaļas 5. punkta un IV nodaļas IV iedaļas 7. punkta prasībām. Šādi kuģi atsevišķi jāreģistrē kompetentajās iestādēs;

- b) piestājot krastā un pēc piestāšanas ar tiem jārikojas atbilstīgi pielikuma II nodaļai;
- c) ar tiem jārikojas un vajadzības gadījumā tie jāiesaiņo, jāsagatavo, jāapstrādā, jāsasaldē, jāatsaldē vai jāuzglabā uzņēmumos, kas atzīti atbilstīgi 7. pantam, minētās darbības veicot saskaņā ar pielikuma III un IV nodaļas prasībām.

Kompetenta iestāde, neraugoties uz pielikuma II nodaļas 2. iedaļu, var atļaut zvejniecības produktus nodot konteineros *ex quay*, lai tos nekavējoties nogādātu uz apstiprinātu uzņēmumu vai reģistrētu izsoles vietu vai vairumtirgu un veiktu pārbaudi tur;

- d) tie ir jāpakļauj veselības pārbaudei atbilstīgi pielikuma V nodaļas noteikumiem;
- e) tiem jābūt pienācīgi iesaiņotiem atbilstīgi pielikuma VI nodaļai;
- f) uz tiem jāatrodas identificējošam marķējumam atbilstīgi pielikuma VII nodaļai;
- g) tie jāuzglabā un jātransportē atbilstīgos higiēnas apstākļos saskaņā ar pielikuma VIII nodaļu.

2. Ja no tehniskā un tirdznieciskā viedokļa ir iespējams veikt iekšu izņemšanu, tas jā dara pēc iespējas ātrāk, tiklīdz produkti ir iegūti vai nogādāti krastā.

3. Laižot tirgū akvakultūras produktus, jāievēro šādas prasības:

- a) tie jānogalina pienācīgos higiēnas apstākļos. Tos nedrīkst piesārņot ar tādiem netīrumiem kā zeme, gļotas vai izkārnījumi. Ja tos neapstrādā uzreiz pēc nogalināšanas, tie jāuzglabā atvēsinātā stāvoklī;
- b) turklāt tiem jāatbilst prasībām, kas noteiktas 1. punktā no c) līdz g) apakšpunktam.

4. a) Laižot tirgū dzīvus divvāku gliemjus, ir jāievēro prasības, kas noteiktas Padomes 1991. gada 15. jūlija Direktīvā 91/492/EEK, kas nosaka veselības nosacījumus dzīvu divvāku gliemju ražošanai un laišana tirgū ⁽¹⁾.

- b) Ja divvāku gliemjus apstrādā, tiem papildus a) apakšpunkta prasībām jāatbilst 1. punkta c) līdz g) apakšpunkta prasībām.

4. pants

Zvejniecības produkti, ko piedāvā tirgū dzīvā veidā, vienmēr jātur vispiemērotākajos izdzīvošanas apstākļos.

5. pants

Aizliegts piedāvāt tirgū šādus produktus:

- indīgas šādu dzimtu zivis: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*,
- zvejniecības produktus, kas satur biotoksīnus kā, piemēram, ciguatoksīnus vai muskuļu paralīzi izraisošus toksīnus.

Sīki izstrādātas prasības, kas attiecas uz šajā pantā aplūkotajām sugām un analīzes metodēm, nosaka atbilstīgi 15. pantā paredzētajai procedūrai.

⁽¹⁾ OV L 268, 24.9.1991., 1. lpp.

6. pants

1. Dalībvalstīm jānodrošina, lai par uzņēmumu atbildīgās amatpersonas veiktu visus nepieciešamos pasākumus, rūpējoties par šajā direktīvā noteiktās specifikācijas ievērošanu visos zvejniecības produktu ražošanas posmos.

Minētajām amatpersonām šajā nolūkā jāizdara pašu veiktās pārbaudes, kuru pamatā ir šādi principi:

- noteikt kritiskos posmus savā uzņēmumā, ņemot vērā izmantoto ražošanas procesu,
- izveidot un ieviest metodes, kas veltītas šādu kritisko posmu uzraudzībai un pārbaudēm,
- atlasīt paraugus analīzēm, ko atzītā laboratorijā izmeklē kompetenta iestāde, lai pārbaudītu tīrības un dezinfekcijas metodes un šajā direktīvā iedibināto standartu ievērošanu,
- veikt rakstisku vai citādi neizdzēšami reģistrētu datu uzskaiti par iepriekšējiem posmiem, lai iesniegtu tos kompetentajai iestādei. Sevišķi jā saglabā dažādu pārbažu un testu rezultāti, turklāt to uzglabāšanas laiks nedrīkst būt mazāks par diviem gadiem.

2. Ja pašu veikto pārbažu rezultāti vai jebkāda informācija, kas ir nonākusi 1. punktā minēto amatpersonu rīcībā, liecina par sarežģījumiem veselības prasību ievērošanā vai ļauj izdarīt secinājumu, ka tādi varētu pastāvēt, tad, neierobežojot pasākumus, kas paredzēti Direktīvas 89/662/EEK 3. panta 1. punkta ceturtajā daļā, oficiālu iestāžu uzraudzībā jāveic piemēroti pasākumi.

3. Noteikumus par 1. punkta otrās daļas piemērošanu pieņem atbilstīgi 15. pantā paredzētajai procedūrai.

7. pants

1. Kompetentās iestādes apstiprina uzņēmumus, kolīdz tās ir pārliecinājušās, ka uzņēmumi atbilst šīs direktīvas prasībām, ņemot vērā to darbības veidu. Apstiprinājums jāatjauno, ja uzņēmums nolemj veikt cita veida darbību nekā to, kurai saņemts apstiprinājums.

Kompetentajām iestādēm jāveic visi nepieciešamie pasākumi, ja prasības vairs netiek ievērotas. Šajā nolūkā tās īpaši ņem vērā secinājumus, kas izdarīti pēc jebkuras pārbaudes, kas veikta saskaņā ar 8. pantu.

Kompetentā iestāde reģistrē tās izsoles vietas un vairumtirgus, uz kuriem neattiecas atzīšana, tiklīdz tā ir pārliecinājusies, ka šīs iestādes ievēro šīs direktīvas noteikumus.

2. Ja tomēr produkti no zivju pārstrādes kuģiem un uzņēmumiem, izsoles vietām un vairumtirgiem atbilst šajā direktīvā noteiktajiem higiēnas standartiem, dalībvalstis attiecībā uz prasībām par iekārtām un struktūru, kas paredzētas pielikuma I līdz IV nodaļā, var piešķirt zivju pārstrādes kuģiem un uzņēmumiem, izsoles vietām un vairumtirgiem papildu termiņu līdz 1995. gada 31. decembrim, kura laikā tiem jāizpilda IX nodaļā noteiktās atzīšanas prasības. Šādu izņēmuma statusu drīkst piešķirt vienīgi pārstrādes kuģiem un uzņēmumiem, izsoles vietām un vairumtirgiem, kas darbojušies jau 1991. gada 31. decembrī un kas līdz 1992. gada 1. jūlijam attiecīgās valsts kompetentajai iestādei iesnieguši pienācīgi pamatotu iesniegumu ar lūgumu piešķirt izņēmuma statusu. Iesniegumam jāpievieno darba plāns un programma, kur norādīts termiņš, kādā būtu iespējams izpildīt minētās prasības. Ja no Kopienas tiek lūgta finansiāla palīdzība, tad pieņem tikai tādu projektu pieteikumus, kas atbilst šīs direktīvas prasībām.

3. Kompetentās iestādes sastāda uzņēmumu sarakstu, kuras tās ir atzinušas un kuriem tiek piešķirts oficiāls numurs.

Katra dalībvalsts nodod Komisijai savu apstiprināto uzņēmumu sarakstu, vēlāk iesniedzot jebkurus tā grozījumus. Komisija nosūta šo informāciju pārējām dalībvalstīm.

4. Uzņēmumus regulāri pārbauda un kontrolē kompetentās iestādes uzraudzībā, kura bez iepriekšēja brīdinājuma drīkst apmeklēt visas uzņēmumu daļas, lai pārliecinātos par to atbilstību šīs direktīvas prasībām.

Ja šādas pārbaudes un kontroles atklāj, ka nav ievērotas direktīvas prasības, kompetentā iestāde veic attiecīgus pasākumus.

5. Apstrādes kuģiem arī piemēro 1., 3. un 4. punktu.

6. Izsoles vietām un vairumtirgiem arī piemēro 3. un 4. punktu.

8. pants

1. Komisijas eksperti, sadarbojoties ar dalībvalstu kompetentajām iestādēm, drīkst veikt pārbaudes uz vietas, ja tas ir nepieciešams, lai pārliecinātos par šīs direktīvas vienādu piemērošanu. Sevišķi tie var pārliecināties, vai uzņēmumi patiešām ievēro šīs direktīvas prasības. Dalībvalsts, kuras teritorijā tiek veikta pārbaude, sniedz ekspertiem visu nepieciešamo palīdzību, lai tie varētu izpildīt savu uzdevumu. Komisija informē dalībvalstis par izmeklēšanas rezultātiem.

2. Noteikumus par 1. punkta īstenošanu pieņem atbilstīgi 15. pantā noteiktajai procedūrai.

9. pants

1. Tiek piemērotas Direktīvā 89/662/EEK noteiktās prasības par lietošanai pārtikā domātajiem zvejniecības produktiem, īpaši tās, kas attiecas uz pārbaužu organizēšanu un veikšanu mērķa dalībvalstīs un piemērojamiem aizsargpasākumiem.

2. Direktīvā 89/662/EEK izdara šādus grozījumus:

a) A pielikumam pievieno šādu ievilkumu:

“— Padomes 1991. gada 22. jūlija Direktīva 91/493/EEK, ar ko nosaka veselības nosacījumus zvejniecības produktu ražošanai un laišanai tirgū (OV L 268, 24.9.1991., 15. lpp.);”

b) B pielikumā svīturo šādu ievilkumu:

“— lietošanai pārtikā paredzētie zvejniecības produkti.”

II NODAĻA

Imports no trešām valstīm

10. pants

Noteikumiem, ko piemēro, ievadot zvejniecības produktus no trešām valstīm, jābūt vismaz līdzvērtīgiem tiem noteikumiem, kas attiecas uz Kopienas produktu ražošanu un laišanu tirgū.

Zvejniecības produkti, kas iegūti dabiskajā vidē ar kuģi, kurš brauc ar trešās valsts karogu, jāpakļauj pārbaudēm, kas paredzētas 18. panta 3. punktā Direktīvā 90/675/EEK.

11. pants

1. Zvejniecības produktiem jāatbilst katrai trešai valstij vai trešo valstu grupai noteiktajiem īpašajiem importa nosacījumiem, kas paredzēti atbilstīgi 15. panta procedūrai atkarībā no attiecīgajā trešā valstī pastāvošajiem veselības apstākļiem.

2. Lai varētu noteikt importa nosacījumus un konstatēt Kopienai paredzētu zvejniecības produktu ražošanas, uzglabāšanas un nosūtīšanas apstākļus, Komisijas un dalībvalstu eksperti var veikt pārbaudes uz vietas.

Dalībvalstu ekspertus, kam uztic veikt šādas pārbaudes, ieceļ Komisija, ņemot vērā dalībvalstu priekšlikumu.

Šādas pārbaudes veic Kopienas vārdā, tā uzņemas visas ar pārbaudīšanu saistītās izmaksas.

Šo pārbaužu biežumu un procedūru nosaka saskaņā ar 15. pantā paredzēto procedūru.

3. Paredzot importa nosacījumus 1. punktā minētajiem zvejniecības produktiem, īpaši jāņem vērā:

a) trešās valsts likumdošana;

b) trešās valsts kompetentās iestādes un tās inspekcijas dienestu struktūra, šo dienestu pilnvaras un uzraudzība, kam tie ir pakļauti, kā arī to spēja efektīvi pārbaudīt spēkā esošās likumdošanas prasību ievērošanu;

c) faktiskie veselības nosacījumi Kopienai domāto zvejniecības produktu ražošanas, uzglabāšanas un nosūtīšanas gaitā;

d) garantijas, ko trešā valsts var sniegt par pielikuma V nodaļā noteikto standartu ievērošanu.

4. Importa nosacījumos, kas minēti 1. punktā, iekļauj šādus nosacījumus:

a) procedūru, kā iegūt veselības sertifikātu, kas jāpievieno Kopienai paredzētajiem sūtījumiem;

b) marķējuma uzlikšanu, kas identificē zvejniecības produktus, sevišķi jāatzīmē izcelsmes uzņēmuma apstiprinājuma numurs, izņemot saldētus zvejniecības produktus, kas tūlīt tiek nogādāti krastā konservu rūpniecības vajadzībām un kam ir a) apakšpunktā minētais sertifikāts;

c) apstiprināto uzņēmumu un izsoles vietu vai vairumtirgu saraksta sastādīšanu, ko Komisija ir reģistrējusi un atzinusi saskaņā ar 15. punktā noteikto procedūru.

Šajā nolūkā sastāda vienu vai vairākus uzņēmumu sarakstus, ņemot vērā paziņojumu, ko trešās valsts kompetentās iestādes iesniegušas Komisijai. Uzņēmumu nedrīkst iekļaut sarakstā, ja to nav oficiāli atzinusi kompetenta iestāde no trešās valsts, no kuras notiek izvešana uz Kopienu. Piešķirot apstiprinājumu, jāievēro šādas prasības:

— atbilstība prasībām, kas ir līdzvērtīgas šajā direktīvā noteiktajām prasībām,

— trešās valsts oficiāla inspekcijas dienesta uzraudzība.

5. Nosacījumus, kas minēti 4. punkta a) un b) apakšpunktos, var mainīt atbilstīgi 15. pantā noteiktajai procedūrai.

Sarakstu, kas minēts 4. punkta c) apakšpunktā, Komisija var grozīt saskaņā ar Komisijas Lēmumā 90/13/EEK ⁽¹⁾ noteiktajām prasībām.

6. Ņemot vērā īpašas situācijas un ievērojot 15. pantā noteikto procedūru, var atļaut ieviešanu tieši no trešās valsts uzņēmuma vai zivju pārstrādes kuģa, kas nevar sniegt 3. punktā paredzētās garantijas, ja attiecīgais uzņēmums vai pārstrādes kuģis ir saņēmis īpašu apstiprinājumu pēc pārbaudes, kas veikta saskaņā ar 2. punktu. Lēmumā par atļaujas piešķiršanu jāparedz īpašie importa nosacījumi, kas attiecas uz produktiem no šā uzņēmuma vai zivju pārstrādes kuģa.

7. Kamēr tiks noteikti 1. punktā minētie importa nosacījumi, dalībvalstīm jānodrošina, lai nosacījumi, kas tiek piemēroti, ievēdot zvejniecības produktus no trešām valstīm, būtu vismaz līdzvērtīgi tiem noteikumiem, kas attiecas uz Kopienas produktu ražošanu un laišanu tirgū.

12. pants

1. Tiek piemēroti Direktīvas 90/675/EEK noteikumi un principi, īpaši attiecībā uz pārbažu organizēšanu un to rezultātu izvērtēšanu, ar ko jānodarbojas dalībvalstīm.

2. Neraugoties uz šā panta 1. punktā minēto noteikumu un principu ievērošanu, laikā, kamēr nav īstenoti lēmumi, kas noteikti 8. panta 3. punktā un 30. pantā Direktīvā 90/675/EEK un šīs direktīvas 11. pantā, turpina piemērot atbilstīgo valstu attiecīgās likumdošanas normas par minētās direktīvas 8. panta 1. un 2. punkta piemērošanu.

III NODAĻA

Nobeiguma noteikumi

13. pants

Padome pēc Komisijas priekšlikuma ar kvalificētu balsu vairākumu izdara grozījumus pielikumos.

14. pants

Komisija, apspriedusies ar dalībvalstīm, līdz 1992. gada 1. jūlijam iesniedz ziņojumu Padomei par obligātajām prasībām attiecībā uz struktūru un uzņēmuma ierīkojumu, kas jāievēro mazajiem uzņēmumiem, kuri izplata produktus vietējā tirgū un ir izvietoti reģionos, kur pastāv īpaši piegādes ierobežojumi, ziņojumam

pievienojot visus priekšlikumus, par ko Padome līdz 1992. gada 31. decembrim pieņem lēmumu saskaņā ar Līguma 43. pantā noteikto balsošanas procedūru.

15. pants

1. Ja ir jāizmanto šajā pantā noteiktā procedūra, priekšsēdētājs par to vai nu pēc savas iniciatīvas, vai pēc dalībvalsts lūguma ziņo Pastāvīgajai veterinārijas komitejai, kas izveidota ar Lēmumu 68/361/EEK ⁽²⁾, turpmāk tekstā "Komiteja".

2. Komisijas pārstāvis iesniedz Komitejai to pasākumu projektu, kādus paredzēts veikt. Komiteja sniedz savu atzinumu par projektu laika posmā, ko priekšsēdētājs var noteikt, vadoties pēc lietas steidzamības. Atzinumu pieņem ar balsu vairākumu atbilstīgi Līguma 148. panta 2. punktam, kas aplūko lēmumus, kuri Padomei jāpieņem pēc Komisijas priekšlikuma. Dalībvalstu pārstāvju balsis Komitejā novērtē pēc šajā pantā noteiktā principa. Priekšsēdētājs balsošanā nepiedalās.

3. a) Komisija pieņem ierosinātos pasākumus, ja tie atbilst Komitejas atzinumam.

b) Ja ierosinātie pasākumi neatbilst Komitejas atzinumam vai ja šāds atzinums nav saņemts, Komisija nekavējoties iesniedz Padomei priekšlikumu, kādus pasākumus paredzēts veikt. Padome pieņem lēmumu ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja Padome trīs mēnešus pēc dienas, kad lieta tai nodota izskatīšanai, nav pieņēmusi lēmumu, ierosinātos pasākumus pieņem Komisija, izņemot gadījumus, kad Padome ar vienkāršu balsu vairākumu izteikusies pret minētajiem pasākumiem.

16. pants

Ņemot vērā iespējamās grūtības, pieņemot lēmumu par sīki izstrādātajiem noteikumiem, kas vajadzīgi, lai izmantotu šo direktīvu līdz 1993. gada 1. janvārim, atbilstīgi 15. pantā noteiktajai procedūrai drīkst paredzēt nepieciešamos pārejas posma pasākumus divu gadu laika posmam.

17. pants

Padome vēlreiz pārbauda šīs direktīvas noteikumus līdz 1998. gada 1. janvārim, balstoties uz Komisijas priekšlikumiem un iegūto pieredzi.

⁽¹⁾ OV L 8, 11.1.1990., 70. lpp.

⁽²⁾ OV L 255, 18.10.1968., 23. lpp.

18. pants

Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības līdz 1993. gada 1. janvārim. Dalībvalstis par to informē Komisiju.

Kad dalībvalstis paredz šos pasākumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai. Dalībvalstis nosaka metodes, kā izdarīt šādas atsauces.

19. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 1991. gada 22. jūlijā

Padomes vārdā —

priekšsēdētājs

P. DANKERT

PIELIKUMS

I NODAĻA

NOSACĪJUMI, KAS ATTIECAS UZ ZIVJU PĀRSTRĀDES KUĢIEM

I. Nosacījumi plānojumam un iekārtām

1. Apstrādes kuģos obligāti jābūt vismaz šim:

- a) pieņemšanas vietai, kura paredzēta zvejniecības produktu uzņemšanai uz borta un kurā ierīkotas un izveidotas tīlpnes vai tvertnes, kas ir pietiekami lielas katrā atsevišķā loma novietošanai. Pieņemšanas vietai un tās pārvietojamajām daļām jābūt viegli tīrāmām. Tā jāveido tā, lai produktus aizsargātu no saules vai laika apstākļu ietekmes un no jebkādiem netīrumu vai piesārņojuma avotiem;
- b) sistēmai, kas zvejniecības produktus nogādā no pieņemšanas vietas uz darba zonu, ievērojot higiēnas prasības;
- c) darba zonām, kas ir pietiekami lielas, lai sagatavotu un apstrādātu zvejniecības produktus, ievērojot higiēnas prasības. Tām jābūt ierīkotām un izvietotām tā, lai novērstu jebkādu produktu piesārņošanu;
- d) gatavo produktu uzglabāšanas zonai, kas ir pietiekami liela un tā ierīkota, lai būtu viegli tīrāma. Ja uz borta darbojas atkritumu pārstrādes iekārta, tad šo blakusproduktu glabāšanai jāparedz atsevišķa telpa;
- e) vietai, kur uzglabāt iesaiņojuma materiālus, kas ir nodalīta no produktu sagatavošanas un apstrādes zonām;
- f) īpašai iekārtai, ar ko nogādāt atkritumus vai cilvēku uzturam nepiemērotus zvejniecības produktus vai nu tieši jūrā, vai, ja to pieprasa apstākļi, ūdensnecaurīdīgā tvertnē, kas paredzēta šim mērķim. Ja atkritumus attīrīšanas nolūkos uzglabā un pārstrādā uz borta, šim mērķim jāparedz atsevišķa zona;
- g) iekārtai, kas nodrošina apgādi ar dzeramo ūdeni Padomes 1980. gada 15. jūlija Direktīvas 80/778/EEK nozīmē, kas attiecas uz cilvēku patēriņam domātā ūdens kvalitāti ⁽¹⁾, vai ar tīru jūras ūdeni, paaugstinātā spiedienā. Jūras ūdens ieņēmējietasei jābūt izvietotai tā, lai iesūkņnētajā ūdenī nevarētu iekļūt jūrā ievadīti notekūdeņi, atkritumi vai vielas no dzinēja dzesētāja;
- h) piemērotam pārgērbšanās telpu, izlietņu un tuaļu skaitam, tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar zonām, kur notiek zvejniecības produktu sagatavošana, apstrāde vai uzglabāšana. Izlietnēm jāpieņem roku mazgāšanas un žāvēšanas ierīces, kas atbilst higiēnas prasībām, izlietņu krāniem jābūt darbināmiem bez roku palīdzības.

2. Zonās, ko izmanto zvejniecības produktu sagatavošanai un apstrādei vai saldēšanai/ātrsaldēšanai, jābūt:

- a) neslidošai grīdai, kas turklāt ir viegli tīrāma un dezinficējama, kā arī jāparedz noteces iespējas. Pie grīdas cieši piestiprinātām ierīcēm un stiprinājumiem jābūt ar notekām, kas ir pietiekami lieli, lai tos neaizklātu zivju atkritumi un nekavētos ūdens notece;
- b) viegli tīrāmām sienām un griestiem, īpaši vietās, kur atrodas caurules, ķēdes vai elektriskie vadi;
- c) hidrauliskās sistēmas jāizvieto un jānostiprina tā, lai nodrošinātu, ka eļļas noplūde nevarētu piesārņot zvejniecības produktus;
- d) pietiekamai ventilācijai un vajadzības gadījumā piemērotai gaisa mitruma nosūcējierīcei;
- e) pietiekamam apgaismojumam;
- f) ierīcēm darbarīku, iekārtu un piederumu tīrīšanai un dezinficēšanai;
- g) ierīcēm roku tīrīšanai un dezinficēšanai, kuru krāni ir darbināmi bez roku palīdzības un kurām ir vienreizējās lietošanas dvieļi.

⁽¹⁾ OV L 229, 30.9.1980., 11. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar 1985. gada Iestāšanās aktu (OV L 302, 15.11.1985., 218. lpp.).

3. Iekārtām un darbarīkiem kā, piemēram, griešanas galdiem, tvertnēm, lentes transportieriem, iekšu izņemšanas vai filejas atdalīšanas mašīnām utt., jābūt izturīgiem pret jūras ūdens izraisīto koroziju, viegli tīrāmiem un dezinficējamiem, kā arī uzturētiem labā darba kārtībā.
4. Apstrādes kuģos, kur tiek veikta zvejniecības produktu saldēšana, jābūt:
 - a) saldēšanas iekārtai, kam ir pietiekama jauda, lai strauji pazeminātu temperatūru līdz pamattemperatūrai, kas atbilst šīs direktīvas noteikumiem;
 - b) saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai zvejniecības produktus uzturētu noliktavā šīs direktīvas noteikumiem atbilstošā temperatūrā. Noliktavā jābūt temperatūras reģistrācijas ierīcei, kas novietota labi redzamā vietā.

II. Higiēnas nosacījumi, kas attiecas uz darbu ar zvejniecības produktiem un to glabāšanu uz borta

1. Kvalificētai amatpersonai uz apstrādes kuģa borta jābūt atbildīgai par to, lai zvejniecības produktu ražošana atbilstu labas prakses principiem. Šai personai jābūt attiecīgām pilnvarām, lai tā spētu nodrošināt šīs direktīvas prasību izpildi un iepazīstināt inspektoros ar inspekcijas un kritisko posmu pārbaudes programmu, ko lieto uz borta, ar ierakstu žurnālu, kurā atrodas šīs personas komentāri, un ar ierakstiem par temperatūru, ja tādi tiek prasīti.
2. Vispārīgie higiēnas nosacījumi, kas attiecas uz zonām un iekārtām, ir noteiktas šā pielikuma III nodaļas II iedaļas A apakšiedaļā.
3. Vispārīgie higiēnas nosacījumi, kas attiecas uz personālu, ir noteiktas šā pielikuma III nodaļas II iedaļas B apakšiedaļā.
4. Galvas atdalīšanu, iekšu izņemšanu un filejas atdalīšanu veic atbilstīgi higiēnas nosacījumiem, kas noteikti šā pielikuma IV nodaļas I iedaļas 2., 3. un 4. punktā.
5. Zvejniecības produktu apstrādi uz borta jāveic saskaņā ar higiēnas nosacījumiem, kas noteikti šā pielikuma IV nodaļas III, IV un V iedaļā.
6. Zvejniecības produktus ietin un iesaiņo saskaņā ar šā pielikuma VI nodaļā noteiktajiem higiēnas nosacījumiem.
7. Zvejniecības produktu uzglabāšanai uz borta jānotiek saskaņā ar higiēnas nosacījumiem, kas noteikti šā pielikuma VIII nodaļas 1. un 2. punktā.

II NODAĻA

PRASĪBAS, KAS ATTIECAS UZ PIESTĀŠANU KRASTĀ UN ZINĀMU LAIKU PĒC TĀS

1. Izkraušanas iekārtām un krastā piestāšanas ierīkojumiem jābūt izgatavotiem no viegli tīrāma un dezinficējama materiāla, un tie jāuztur labā darba kārtībā un tīrības līmenī.
2. Veicot izkraušanu un piestāšanu krastā, jānovērš zvejniecības produktu piesārņošana. Īpaši jānodrošina, lai:
 - izkraušana un krastā piestāšana noritētu ātri,
 - zvejniecības produktus bez nepamatotas aizkavēšanās nogādātu aizsargātā vidē transportlīdzekļos, noliktavu vai tirgu telpās vai uzņēmumā, ievērojot temperatūru, kāda nepieciešama atkarībā no produktu veida, vajadzības gadījumā novietojot produktus uz ledus,
 - netiktu pieļautas iekārtas un metodes, kas nodara nevajadzīgus bojājumus zvejniecības produktu ēdamajām daļām.
3. Izsoļu vietu vai vairumtirgu daļās, kur zvejniecības produktus izliek pārdošanā, jābūt:
 - a) nojumei un viegli tīrāmām sienām;
 - b) ūdensnecaurlaidīgai grīdai, kas ir viegli mazgājama un dezinficējama, un ieklāta, paredzot ūdens noteces iespēju, kā arī ar higiēnisku notekūdeņu novadīšanas sistēmu;

- c) sanitārajām telpām, kur ir pietiekams izlietņu un tualetu ar ūdens klozetu skaits. Izlietnēm jābūt apgādātām ar roku tīrīšanas līdzekļiem un vienreizējās lietošanas dvieļiem;
 - d) labi apgaismotām, lai atvieglotu V nodaļā paredzēto zvejniecības produktu pārbauci veicšanu;
 - e) ja tās izmanto zvejniecības produktu izlikšanai pārdošanā vai uzglabāšanai, neizmantojot citiem mērķiem, vairumtirgos nav atļauti transportlīdzekļi, kas izdala pārmērīgas izplūdes gāzes, kas var nelabvēlīgi ietekmēt zvejniecības produktu kvalitāti; nav atļauta nevēlamu dzīvnieku uzturēšanās;
 - f) regulāri tīrītām, vismaz pēc katras pārdošanas; kastes pēc katras pārdošanas jāiztīra un no iekšpusē un ārpusē jāizskalo ar dzeramo ūdeni vai tīru jūras ūdeni; vajadzības gadījumā tās jādezinficē;
 - g) labi redzamās vietās jāizvieto zīmes uz tām, kas aizliedz smēķēt, spļaut, ēst un dzert;
 - h) noslēdzamām, turklāt tās jātur noslēgtas, ja kompetentā iestāde to uzskata par vajadzīgu;
 - i) ar iekārtām, kas nodrošina pietiekamu ūdens padevi, kas atbilst šā pielikuma III nodaļas I iedaļas 7. punkta prasībām;
 - j) ar īpašām ūdensnecaurlaidīgām tvertnēm, kas ir izgatavotas no nerūsējoša materiāla un paredzētas zvejniecības produktiem, kas nav derīgi cilvēku uzturā;
 - k) tām jānodrošina aizslēdzama telpa kompetentās iestādes vajadzībām, kas ir apgādāta atbilstīgi pārdošanā izliktajiem produktu apjomiem, un iekārtas, kas nepieciešamas pārbauci veicšanai, ja kompetentajai iestādei uz vietas vai tiešā tuvumā nav pašai savu telpu.
4. Pēc pietāšanas krastā vai, ja tas attiecas uz konkrēto gadījumu, pēc pirmās pārdošanas zvejniecības produktus tūlīt jātransportē uz to mērķi saskaņā ar šā pielikuma VIII nodaļas noteikumiem.
5. Ja tomēr netiek ievērotas 4. punktā noteiktās prasības, tad tirgos, kur zvejniecības produktus var uzglabāt pirms izlikšanas pārdošanā vai pēc pārdošanas, gaidot nosūtīšanu uz mērķi, jābūt pietiekami plašām atdzēsētām telpām, kas atbilst šā pielikuma III nodaļas I daļas 3. punkta prasībām. Šādos gadījumos zvejniecības produktus jāglabā kustoša ledus temperatūrā.
6. Vispārīgie higiēnas nosacījumi, kas noteikti šā pielikuma III nodaļas II iedaļā — izņemot B apakšiedaļas 1. punkta a) apakšpunktu — *mutatis mutandis* attiecas uz tirgiem, kur zvejniecības produktus izliek pārdošanā vai uzglabā.
7. Uz vairumtirgiem, kur zvejniecības produktus izliek pārdošanā vai uzglabā, attiecas tās pašas prasības, kas noteiktas šīs nodaļas 3. un 5. punktā un šā pielikuma III nodaļas I iedaļas 4., 10. un 11. punktā.
- Vispārīgie higiēnas nosacījumi, kas paredzēti šā pielikuma III nodaļas II iedaļā, *mutatis mutandis* attiecas uz vairumtirgiem.

III NODAĻA

VISPĀRĪGI NOSACĪJUMI SAUSZEMES UZŅĒMUMIEM

I. Vispārīgie nosacījumi telpām un iekārtām

Uzņēmuma iekārtojumā jāparedz vismaz šādas iespējas:

- 1) pietiekama lieluma darba zonas, kur darbu iespējams veikt pienācīgos higiēnas apstākļos. To izkārtojums un koncepcija jāveido tā, lai novērstu produkta piesārņošanas iespēju un nodalītu tīrās un piesārņotās ēkas daļas;
- 2) zonās, kur notiek darbs ar produktiem, to sagatavošana un apstrādāšana, jābūt:
 - a) ūdensnecaurlaidīgai grīdai, kura ir viegli tīrāma un dezinficējama un kuras uzbūve paredz iespējas ūdens notecei vai kurai ir iekārtas ūdens savākšanai;

- b) gludām sienām, kas ir viegli tīrāmas, izturīgas un ūdensnecaurļaidīgas;
 - c) viegli tīrāmiem griestiem vai nojumei;
 - d) viegli tīrāmām durvīm no izturīga materiāla;
 - e) pietiekamai ventilācijai un vajadzības gadījumā labi funkcionējošai gaisa mitruma nosūcējierīcei;
 - f) piemērotam dabiskajam vai mākslīgajam apgaismojumam;
 - g) piemērotam ierīču skaitam, kas domātas roku tīrīšanai un dezinficēšanai. Darba telpās un tualetēs krāniem jābūt darbināmiem bez roku palīdzības. Šādām ierīcēm jābūt apgādātām ar vienreizējas lietošanas papīra dvieļiem;
 - h) ierīcēm ražotnes, iekārtu un piederumu tīrīšanai;
- 3) atvēršanās telpās, kur uzglabā zvejniecības produktus:
- jāievēro 2. punkta a), b), c), d) un f) apakšpunktos noteiktās prasības,
 - vajadzības gadījumā jābūt pietiekami jaudīgai saldēšanas iekārtai, kas uztur produktus šajā direktīvā noteiktajā temperatūrā;
- 4) piemērotas ierīces, kas paredzētas aizsardzībai pret tādiem nevēlamiem dzīvniekiem kā insektiem, grauzējiem, putniem utt.;
- 5) instrumentiem un darba iekārtām kā griešanas galdiem, tvertnēm, lentes transportieriem un nažiem jābūt izgatavotiem no nerūsējoša, viegli tīrāma un dezinficējama materiāla;
- 6) īpašas ūdensnecaurļaidīgas, nerūsējošas tvertnes, kas domātas cilvēku uzturam nepiemērotiem zvejniecības produktiem, un telpas šādu tvertņu uzglabāšanai, ja tās neiztukšo vismaz katras darba dienas beigās;
- 7) iekārtas, kas nodrošina pietiekamu dzeramā ūdens padevi Direktīvas 80/778/EEK nozīmē vai, alternatīvi, tīra jūras ūdens vai īpašā sistēmā attīrīta jūras ūdens padevi, paaugstinātā spiedienā. Tomēr izņēmuma kārtā tvaika radišanai, ugunsdzēsības sistēmām un saldēšanas iekārtu dzesēšanai drīkst izmantot nedzeramo ūdeni, ja šajā nolūkā uzstādīto cauruļu izvietojums izslēdz iespēju, ka šāds ūdens varētu tikt izmantots citiem mērķiem un ka tas varētu piesārņot produktus. Nedzeramā ūdens caurulēm jābūt skaidri atšķiramām no tām, ko izmanto dzeramajam ūdenim vai tīram jūras ūdenim;
- 8) higiēniska notekūdeņu novadīšanas sistēma;
- 9) piemērots pārgērbšanās telpu skaits ar gludām, ūdensnecaurļaidīgām, mazgājamām sienām un grīdām, izlietnēm un tualetēm ar ūdens klozetiem. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar darba telpām. Pie izlietnēm jānodrošina materiāli roku tīrīšanai un vienreizējās lietošanas dvieļi; izlietņu krāniem jābūt darbināmiem bez roku palīdzības;
- 10) ja produktu apjoma dēļ ir vajadzīga regulāra vai pastāvīga inspekcijas dienesta klātbūtne, šim mērķim jāparedz atbilstīgi iekārtota aizslēdzama telpa, ko izmanto vienīgi inspekcijas dienests;
- 11) piemērotas ierīces transportlīdzekļu tīrīšanai un dezinficēšanai. Tomēr šādas ierīces nav obligātas, ja pastāv prasība, ka transportlīdzekļi jātīra un jādezinficē ierīcēs, ko oficiāli sertificējusi kompetentā iestāde;
- 12) uzņēmumiem, kuros tur tādus dzīvus dzīvniekus kā vēžveidīgos un zivis, jābūt pienācīgi ierīkotiem, lai nodrošinātu vislabākos izdzīvošanas apstākļus, piegādājot tādas kvalitātes ūdeni, lai dzīvniekos neiekļūtu kaitīgi organismi vai vielas.

II. Vispārīgi higiēnas nosacījumi

A. Vispārīgi higiēnas nosacījumi telpām un iekārtām

1. Grīdas, sienas un starpsienas, griesti vai nojumes, iekārtas un instrumenti, ko izmanto darbā ar zvejniecības produktiem, jāuztur un jākopj tā, lai tie būtu pietiekami tīri un nevarētu piesārņot produktus.
2. Grauzēji, insekti un citi parazīti telpās vai iekārtās sistemātiski jāiznīcina; grauzēju apkarošanas un dezinfekcijas līdzekļi, insekticīdi un citas potenciāli toksiskas vielas jāglabā aizslēdzamās telpās vai skapjos; to lietošana nedrīkst būt saistīta ar produktu piesārņošanas iespēju.

3. Darba telpas, instrumenti un darba iekārtas jāizmanto vienīgi darbam ar zvejniecības produktiem. Tomēr pēc atļaujas saņemšanas no kompetentās iestādes tos vienlaikus vai secīgi drīkst izmantot arī darbam ar citiem pārtikas produktiem.
4. Visos procesos jālieto dzeramais ūdens Direktīvas 80/778/EEK nozīmē vai tīrs jūras ūdens. Tomēr izņēmuma kārtā tvaika radīšanai, ugunsdzēsības sistēmām un saldēšanas iekārtu dzesēšanai drīkst lietot nedzeramo ūdeni, ja šajā nolūkā uzstādīto cauruļu izkārtojums izslēdz iespēju, ka šāds ūdens varētu tikt izmantots citiem mērķiem un ka tas varētu piesārņot produktus.
5. Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem un līdzīgām vielām jābūt apstiprinātām kompetentā iestādē, un tie jālieto tā, lai nelabvēlīgi neiespaidotu mehānismus, iekārtas un produktus.

B. Vispārīgi higiēnas nosacījumi personālam

1. No personāla tiek pieprasīts visaugstākais tīrības standarts. Īpaši šādas prasības:
 - a) personālam jāvalkā piemērots tīrs darba apģērbs un galvassegas, kas pilnībā nosedz matus. Sevišķi tas attiecas uz personām, kas strādā ar vaļējiem zvejniecības produktiem;
 - b) personālam, kura darbs saistīts ar zvejniecības produktiem un to sagatavošanu, jāmazgā rokas vismaz katreiz pēc darba beigšanas; brūces rokās jānosedz ar ūdensnecaurlaidīgu pārsienamo materiālu;
 - c) darba laikā un zvejniecības produktu uzglabāšanas telpās aizliegts smēķēt, spēlēt, ēst un dzert.
2. Darba devējam jāparedz visi nepieciešamie pasākumi, kas neļauj strādāt personām, kuras var piesārņot zvejniecības produktus, kamēr netiek pierādīts, ka aizdomām par iespējamo piesārņojuma radīšanu nav pamata.

Stājoties darbā, jebkurai personai, kuras darbs saistīts ar zvejniecības produktiem vai to apstrādi, jāuzrāda medicīniskais sertifikāts, apliecinot, ka šādam darba veidam nav nekādu šķēršļu. Šādu personu medicīnisko uzraudzību nosaka attiecīgajā dalībvalstī spēkā esošā likumdošana vai, ja runa ir par trešām valstīm, īpašas garantijas, kas jāparedz 15. pantā noteiktajā kārtībā.

IV NODAĻA

ĪPAŠI NOSACĪJUMI DARBAM AR ZVEJNIECĪBAS PRODUKTIEM UZ SAUSZEMES

I. Nosacījumi svaigiem produktiem

1. Ja atdzesētus, neizpakotus produktus nenosūta tālāk, nesagatavo vai neapstrādā uzņēmumā tūlīt pēc saņemšanas, tad tie jāuzglabā vai jānovieto zem ledus uzņēmuma atvēsināšanas telpā. Ledus krājumus atjauno pēc vajadzības; izmantotajam ledum, ar sāli vai bez tā, jābūt izgatavotam no dzeramā ūdens vai tīra jūras ūdens un uzglabātam higiēniskos apstākļos šajā nolūkā paredzētās tvertnēs; šādas tvertnes jātur tīras un labā darba kārtībā. Fasēti svaigi produkti jāatvēsina ar ledu vai mehānisko saldēšanas iekārtu, kas rada līdzīgu temperatūras vidi.
2. Tādas darbības kā galvas atdalīšana un iekšu izņemšana, ja tās neveic uz borta, jāveic higiēniskos apstākļos. Produkti tūlīt pēc šādām darbībām viscaur jānomazgā ar dzeramo ūdeni vai tīru jūras ūdeni.
3. Tādas darbības kā filejas atdalīšana un sagriešana gabalos jāveic tā, lai izvairītos no fileju vai gabalu sabojāšanas vai piesārņošanas, veicot tās vietā, kas netiek izmantota galvas atdalīšanai un iekšu izņemšanai. Filejas un gabali nedrīkst palikt uz darba galdiem ilgāk, nekā vajadzīgs to sagatavošanai. Filejas un gabali, ko pārdod svaigus, pēc to sagatavošanas pēc iespējas ātrāk jāatvēsina.
4. Iekšas un produktu daļas, kas var apdraudēt atbilstību veselības aizsardzības normām, jānošķir no cilvēku uzturam domātajiem produktiem un jāuzglabā no tiem atsevišķi.
5. Konteineriem, ko lieto svaigu zvejniecības produktu transportēšanai vai uzglabāšanai, jābūt ar tādu uzbūvi, kas nodrošina gan aizsardzību pret piesārņojumu, gan arī produktu saglabāšanu pietiekami higiēniskos apstākļos, un īpaši tiem jānodrošina laba ledus kušanas ūdens novadīšana.

6. Ja nav paredzētas īpašas ierīces pastāvīgai atkritumu aizvākšanai, tie jāievieto ar vāku nosegtās tvertnēs bez noteces, ko ir viegli tīrīt un dezinficēt. Atkritumus aizliegts uzkrāt darba zonās. Tie jāaizvāc vai nu pastāvīgi, vai arī tad, kad tvertnes ir pilnas, retākais, katras darba dienas beigās uz konteineriem vai telpām, kas minētas šā pielikuma III nodaļas I iedaļas 6. punktā. Konteineriem, tvertnēm un/vai telpām, kas paredzētas atkritumiem, vienmēr jābūt pamatīgi iztīrītām un pēc vajadzības dezinficētām pēc lietošanas. Tur glabātie atkritumi nedrīkst kļūt par uzņēmuma vai apkārtnes vides piesārņojuma avotu.

II. Prasības saldētiem produktiem

1. Ražotnē jābūt:

- a) saldēšanas iekārtai, kas ir pietiekami jaudīga, lai panāktu temperatūras strauju krišanos, lai produkts varētu iegūt šajā direktīvā paredzēto temperatūru;
- b) saldēšanas iekārtai, kas ir pietiekami jaudīga, lai produktus uzglabāšanas telpās uzturētu temperatūrā, kas nepārsniedz šajā direktīvā noteikto vērtību, neatkarīgi no ārējās temperatūras.

Ņemot vērā tehniskus iemeslus, kas saistīti ar saldēšanas metodi un darbu ar šādiem produktiem, veselām zivīm, ko saldē sāļjumā un kas paredzētas likšanai konservos, drīkst būt augstāka temperatūra nekā šajā direktīvā minētā, tomēr tā nedrīkst pārsniegt - 9 °C.

2. Svaigiem produktiem, kas tiek saldēti vai ātrsaldēti, jāatbilst šīs nodaļas I iedaļas prasībām.

3. Uzglabāšanas telpās jābūt temperatūras reģistrācijas ierīcei, kas novietota vietā, kur to viegli nolasīt. Ierīces temperatūras sensors jānovieto zonā, kas atrodas vistālāk no aukstuma avota, t.i., kur ir visaugstākā temperatūra uzglabāšanas telpā.

Lai varētu veikt uzraudzības iestāžu pārbaudes, temperatūras grafiki jāsaģlabā vismaz tik ilgi, kamēr produkti tiek uzglabāti.

III. Prasības produktu atkausēšanai

Uzņēmumiem, kas nodarbojas ar atkausēšanu, jāievēro šādas prasības:

- 1) zvejniecības produkti jāatkausē higiēniskos apstākļos, jānovērš to piesārņošana un jānodrošina pienācīga ledus kušanas ūdens novadīšana.

Atkausēšanas laikā nevajag ievērojami palielināt produktu temperatūru;

- 2) pēc atkausēšanas darbam ar zvejniecības produktiem jānotiek saskaņā ar šīs direktīvas prasībām. Sagatavošanu vai apstrādi veic nekavējoties. Ja zvejniecības produktus tieši piedāvā tirgū, tad dati par to atkausēto stāvokli skaidri jānorāda uz iesaiņojuma atbilstīgi Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīvas 79/112/EEK par dalībvalstu likumdošanas tuvināšanu attiecībā uz pārtikas preču etiķetēm, piedāvāšanu tirgū un reklāmu ⁽¹⁾ 5. panta 3. punktam.

IV. Prasības apstrādātiem produktiem

1. Svaigiem, saldētiem un atkausētiem produktiem, ko izmanto apstrādei, jāatbilst šīs nodaļas I un II iedaļas prasībām.

2. Ja apstrādes procesu veic, lai kavētu patogēno mikroorganismu attīstību, vai ja tas veicina produkta saglabāšanu, tad šādam apstrādes procesam jābūt zinātniski atzītam saskaņā ar spēkā esošo likumdošanu vai, apstrādājot produktus, kas minēti I nodaļas 1. iedaļas b) un c) punktā Direktīvā 91/492/EEK un kas nav pārveidoti vai tīrīti, šāds apstrādes process jāapstiprina atbilstīgi šīs direktīvas 15. pantā noteiktajai procedūrai četru mēnešu laikā, kopš no dalībvalsts ir saņemts lūgums.

Par uzņēmumu atbildīgajai amatpersonai jāreģistrē dati par apstrādes veikšanu. Atkarībā no izmantotā apstrādes veida, jāuzrauga un jākontrolē karsēšanas laiks un temperatūra, sāls saturs, pH līmenis, ūdens saturs utt. Ieraksti jāsaģlabā vismaz paredzētajā produktu glabāšanas laikā, un tiem jābūt pieejamiem kompetentai iestādei.

⁽¹⁾ OV L 33, 8.2.1979., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 91/72/EEK (OV L 42, 16.1.1991., 22. lpp.).

3. Produktiem, kuru saglabāšanas laiks ir ierobežots, tādas apstrādes kā sāļšana, kūpināšana, žāvēšana vai marinēšana dēļ, uz iesaiņojuma marķējuma saskaņā ar Direktīvu 79/112/EEK skaidri jānorāda attiecīgie uzglabāšanas noteikumi.

Turklāt jāievēro turpmākās prasības.

4. *Konservēšana*

Veicot zvejniecības produktu sterilizāciju hermētiski noslēgtā tarā:

- a) konservu sagatavošanā lietotajam ūdenim jābūt dzeramajam ūdenim;
- b) karstuma apstrādes procesam jābūt piemērotam, ņemot vērā tādos galvenos kritērijus kā karsēšanas laiku, temperatūru, pildīšanu, taras lielumu utt., ko nepieciešams reģistrēt uzskaitē; karstuma apstrādei jābūt spējīgai iznīcināt vai neitralizēt patogēnos organismus un patogēno mikroorganismu sporas. Karsēšanas iekārtai jāpieņem ierīces, kas pārbauda, vai tara patiešām bijusi pakļauta pienācīgai karstuma apstrādei. Taras atdzesēšanā pēc karstuma apstrādes izmanto dzeramo ūdeni, kas var saturēt ķīmiskās piedevas, kuras atbilstīgi labai tehnoloģiskai praksei lieto, aizsargājot iekārtas un taru no korozijas;
- c) ražotājam izlases kārtībā jāveic turpmākās pārbaudes, lai pārliecinātos, ka apstrādātie produkti ir bijuši pakļauti pienācīgai karstuma apstrādei, t.i.,:
 - inkubācijas testi: inkubāciju veic septiņas dienas 37 °C temperatūrā vai desmit dienas 35 °C temperatūrā, vai līdzvērtīgā kombinācijā,
 - satura un taras mikrobioloģiskā pārbaude uzņēmuma laboratorijā vai citā atzītā laboratorijā;
- d) katru dienu no produkcijas ar iepriekš noteiktiem intervāliem izlases veidā ņem paraugus, lai pārbaudītu hermētiskuma kvalitāti. Šajā nolūkā jābūt pieejamai piemērotai iekārtai, ar ko pārbaudīt konservu šuvju vietu šķēsgriezumus;
- e) jāveic pārbaudes, vai tara nav bojāta;
- f) visām taras vienībām, kas izturējušas karstuma apstrādi praktiski identiskos apstākļos, jāpiešķir partijas identifikācijas zīme atbilstīgi Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīvai 89/396/EEK par norādēm vai marķējumu, kas identificē partiju, pie kuras pieder pārtikas produkts ⁽¹⁾.

5. *Kūpināšana*

Kūpināšana jāveic atsevišķās telpās vai īpašā vietā, kur vajadzības gadījumā ir ierīkota ventilācijas sistēma, kas novērš degšanas gaitā radušos dūmu un karstuma izplatīšanos citās telpās vai vietās, kur sagatavo, apstrādā vai uzglabā zvejniecības produktus.

- a) Materiāli, ko izmanto dūmu radīšanai, kūpinot zivis, jāglabā nomaļus no kūpināšanas vietas, un, tos lietojot, produkti nedrīkst tikt piesārņoti.
- b) Aizliegts lietot dūmu radīšanai kokmateriālus, kas ir krāsoti, lakoti, klāti ar līmi vai bijuši pakļauti jebkāda ķīmiskajai apstrādei, kura paildzina to saglabāšanos.
- c) Pēc kūpināšanas produkti strauji jāatdzesē līdz to glabāšanas temperatūrai, iekams uzsāk iesaiņošanu.

6. *Sāļšana*

- a) Sāļšanas darbiem jānorisinās atsevišķās telpās, kas ir pietiekami norobežotas no telpām, kur veic citus darbus.
- b) Sālīj, ko izmanto, apstrādājot zvejniecības produktus, jābūt tīrai, un tās uzglabāšanas veidam jāizslēdz piesārņojuma iekļūšana. To nedrīkst izmantot atkārtoti.
- c) Visām tvertnēm, ko izmanto sāļšanas procesā vai apstrādē ar sālījumu, jābūt ar tādu uzbūvi, kas novērš piesārņojuma iekļūšanu sāļšanas procesa vai apstrādes ar sālījumu gaitā.
- d) Tvertnes vai darba zonas, ko izmanto sāļšanai vai apstrādei ar sālījumu, pirms lietošanas jānotīra.

⁽¹⁾ OV L 186, 30.6.1989., 21. lpp.

7. Vārīti vēžveidīgo un gliemju produkti

Vēžveidīgie un gliemji jāsaģatavo šādi:

- a) pēc vārīšanas jāseko straujai atdzesēšanai. Šajā nolūkā jāizmanto dzeramais ūdens vai tīrs jūras ūdens. Ja netiek lietotas citas saglabāšanas metodes, atdzesēšana jāturpina, kamēr tiek sasniegta ledus kušanas temperatūra;
- b) atčaulošanai vai lobīšanai jānotiek higiēniskos apstākļos, izvairoties no produkta piesārņošanas. Ja šādus darbus veic ar rokām, strādniekiem īpaši jāraugās, lai rokas tiktu mazgātas un visas darba virsmas būtu viscaur notīrītas. Ja lieto mašīnas, tās bieži jātīra un katras darba dienas beigās jādezinficē.

Pēc atčaulošanas vai lobīšanas vārītie produkti nekavējoties jāsasaldē vai jātur atdzesēti temperatūrā, kas novērš patogēnu attīstību, un jāuzglabā piemērotās telpās;

- c) katram ražotājam jāveic savas produkcijas mikrobioloģiskās pārbaudes ar regulāriem intervāliem, ievērojot standartus, kas noteikti saskaņā ar šā pielikuma V nodaļa 4. iedaļu.

8. Mehāniska filēšana

Mehāniskai filēšanai jānotiek šādos apstākļos:

- a) tādu zivju mehāniska filēšana, kam izņemtas iekšas, jāveic pēc filejas atdalīšanas bez nepamatotas kavēšanās, izmantojot izejmateriālus, kuros nav iekšu palieku. Izmantojot veselas zivis, tām vispirms jāizņem iekšas un tās jānomazgā;
- b) mehānismi jātīra ar nelieliem starplaikiem, vismaz ik pa divām stundām;
- c) pēc filēšanas mehāniski filētais zivju produkts pēc iespējas ātrāk jāsasaldē vai jāpievieno produktam, kas paredzēts saldēšanai vai stabilizējošai apstrādei.

V. Parazitoloģiskās prasības

1. Ražošanas laikā un pirms laišanas tirgū uzturam paredzētās zivis un zivju produktus vizuāli pārbauda, lai konstatētu un noņemtu jebkādas redzamos parazītus.

Zivis vai zivju daļas, kas acīmredzami ir noklātas ar parazītiem un tādēļ tiek aizvāktas, nedrīkst izmantot cilvēku uzturam.

Sīkākas šīs pārbaudes prasības nosaka, ievērojot šīs direktīvas 15. pantā noteikto procedūru, pēc Komisijas priekšlikuma, kas jāiesniedz līdz 1992. gada 1. oktobrim.

2. Zivis un zivju produkti, kas minēti 3. punktā un kas ir ēdami savā pašreizējā apstrādes posmā, papildus jāsasaldē temperatūrā, kas nav augstāka par - 20 °C visās produkta daļās, uz vismaz 24 stundām. Produktiem, kam izpilda šādu saldēšanas procesu, jābūt vai nu jēliem, vai pilnīgi apstrādātiem.

3. Zivis un produkti, uz ko attiecas 2. punkta noteikumi:

- a) zivis, kas paredzētas patēriņam jēlā vai gandrīz jēlā veidā, piem., jēla siļķe "maatje";

- b) šādas sugas, ja, tās auksti kūpinot, temperatūra zivs iekšpusē ir mazāka par 60 °C:

- siļķes,
- skumbrijas,
- šprotes,
- Atlantijas un Klusā okeāna (savvaļas) laši;

- c) marinētas un/vai sālītas siļķes, ja ar šo procesu nepietiek, lai iznīcinātu nematožu kāpurus.

Šo sarakstu var grozīt, pamatojoties uz zinātnes atziņām, atbilstīgi šīs direktīvas 15. pantā noteiktajai procedūrai. Ievērojot to pašu procedūru, nosaka kritērijus, kas ļauj novērtēt apstrādi kā pietiekamu vai nepietiekamu attiecībā uz nematožu iznīcināšanu.

4. Ražotājiem jānodrošina, lai ar 3. punktā minētajām zivīm un zivju produktiem vai jēlvielām, ko paredzēts izmantot ražošanā, pirms to piedāvājuma pārdošanā, tiktu veikta 2. punktā paredzētā procedūra.
5. Piedāvājot tirgū zvejniecības produktus, kas uzskaitīti 3. punktā, tiem jāpievieno ražotāja sagatavots dokuments, kur norādīts, kāds ražošanas process ar tiem veikts.

V NODAĻA

VESELĪBAS KONTROLE UN RAŽOŠANAS APSTĀKĻU UZRAUDZĪBA

I. Vispārīgā uzraudzība

Kompetentajām iestādēm jāievieš pārbaudes un uzraudzības pasākumi, lai noteiktu, vai ir ievērotas šajā direktīvā noteiktās prasības.

Ieviešanas pasākumi jo īpaši ietver šādus:

- 1) zvejas kuģu pārbaudes, veicot tās uzturēšanās laikā ostā;
- 2) krastā piestāšanas apstākļu un pirmās pārdošanas apstākļu pārbaudi;
- 3) uzņēmumu pārbaudes ar regulāriem intervāliem, īpaši pārbaudot:
 - a) vai joprojām tiek izpildīti atzīšanas noteikumi;
 - b) vai darbs ar zvejniecības produktiem notiek pareizi;
 - c) telpu, ierīkojuma un instrumentu tīrību, kā arī personāla higiēnu;
 - d) vai identifikācijas zīmes izvietotas pareizi;
- 4) vairumtirgu un izsoles vietas;
- 5) uzglabāšanas un transporta apstākļus.

II. Īpašās pārbaudes

1. Organoleptiskās pārbaudes

Neraugoties uz izņēmuma noteikumiem, kurus paredz Padomes 1976. gada 19. janvāra Regula (EEK) Nr. 103/76, kas nosaka kopējus standartus dažu svaigu vai atdzesētu zivju piedāvājumam tirgū ⁽¹⁾, katra zvejniecības produktu partija jāpārbauda kompetentajai iestādei, kuģim piestājot krastā vai pirms pirmās pārdošanas, lai pārbaudītu, vai tie ir piemēroti cilvēku uzturam. Šī pārbaude izpaužas kā organoleptiskā pārbaude, ko veic pēc izlases principa.

Zvejniecības produktus, kam svaiguma kritērijs atbilst kopējiem tirdzniecības standartiem, kuri jau ir noteikti Regulas (EEK) Nr. 3796/81 2. pantā, uzskata par tādiem, kas atbilst šīs direktīvas organoleptiskajām prasībām.

Komisija vajadzības gadījumā var saskaņā ar šīs direktīvas 15. pantā minēto procedūru noteikt īpašas organoleptiskās prasības zvejniecības produktiem, kas neatbilst Regulas (EEK) Nr. 3796/81 prasībām.

Organoleptisko pārbaudi jāatkārto pēc zvejniecības produktu pirmās pārdošanas, ja konstatē, ka nav ievēroti šīs direktīvas noteikumi, vai ja to atzīst par vajadzīgu. Pēc pirmās pārdošanas zvejniecības produktiem jāatbilst vismaz iepriekšminētās regulas obligātajām svaiguma prasībām.

Ja organoleptiskā pārbaude atklāj, ka zvejniecības produkti nav piemēroti cilvēku uzturam, jāparedz pasākumi, lai izņemtu tos no apgrozījuma tirgū un denaturētu tā, lai tos nevarētu atkārtoti izmantot cilvēku uzturā.

Ja organoleptiskajā pārbaudē rodas jebkādas šaubas par zvejniecības produktu svaigumu, var veikt ķīmiskās pārbaudes vai mikrobioloģiskās analīzes.

2. Parazitoloģiskās pārbaudes

Pirms piedāvājuma tirgū cilvēku uzturam paredzētās zivis un zivju produktus izlases kārtā vizuāli pārbauda, lai atrastu redzamos parazītus.

⁽¹⁾ OV L 20, 28.1.1976., 29. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) No 33/89 (OV L 5, 7.1.1989., 18. lpp.).

Zivis vai zivju daļas, uz kurām acīmredzami atrodas parazīti un kuras tiek aizvēktas, nedrīkst piedāvāt tirgū cilvēku uzturam.

Sīki izstrādātus šīs pārbaudes noteikumus nosaka atbilstīgi 15. pantā minētajai procedūrai.

3. Ķīmiskās pārbaudes

A. Paraugus atlasa un tiem veic laboratorijas analīzes, lai pārbaudītu šādus parametrus:

- a) TVB-N (kopējais gaistošā bāziskā slāpekļa saturs) un TMA-N (trimetilamīna slāpekļa saturs).

Šo parametru līmenis jānosaka katrai sugu kategorijai saskaņā ar šīs direktīvas 15. pantā minēto procedūru;

- b) Histamīns

No katras partijas atlasa deviņus paraugus. Tiem jāatbilst šādām prasībām:

- vidējā vērtība nedrīkst pārsniegt 100 ppm;
- divu paraugu vērtība drīkst būt lielāka par 100 ppm, bet tai jābūt mazāka par 200 ppm;
- neviena parauga vērtība nedrīkst būt lielāka par 200 ppm.

Šos ierobežojumus piemēro vienīgi šādu dzimtu zivīm: *Scombridae* un *Clupeidae*. Tomēr zivīm, kas pieder šīm dzimtām un kam ir veikta fermentācija ar sāls šķīdumu, var būt augstāks histamīna līmenis, kas nedrīkst pārsniegt iepriekšminētās vērtības vairāk nekā divas reizes. Pārbaudes veic saskaņā ar uzticamām, zinātniski atzītām metodēm, piemēram, veicot augstas efektivitātes šķidruma hromatogrāfiju (HPLC).

B. Kaitīgās vielas ūdens vidē

Neierobežojot Kopienas noteikumu darbību, kas attiecas uz ūdens aizsardzību un ūdenssaimniecību, un īpaši to noteikumu darbību, kas aplūko ūdens vides piesārņošanu, zvejniecības produktu ēdamajās daļās kaitīgas vielas, kas atrodas ūdens vidē, piemēram, smagie metāli un hlororganiskie savienojumi, nedrīkst būt tādā daudzumā, ka aprēķinātā uzņemamā deva pārsniedz pieļaujamo cilvēka dienas vai nedēļas devu.

Dalībvalstīm jāpieņem kontroles sistēma, lai pārbaudītu kaitīgo vielu daudzumu zvejniecības produktos.

C. Atbilstīgi šīs direktīvas 15. pantā noteiktajai procedūrai ne vēlāk par 1992. gada 31. decembri jāpieņem šādi lēmumi:

- a) par analīžu metodēm, ko izmanto, pārbaudot ķīmiskos parametrus, kā arī par izlases plāniem;
- b) par ķīmisko parametru pieļaujamo daudzumu.

4. Mikrobioloģiskās analīzes

Saskaņā ar šīs direktīvas 15. pantā noteikto procedūru var noteikt mikrobioloģiskos kritērijus, tostarp izlases plānus un analīzes metodes, ja tas vajadzīgs veselības aizsardzības nolūkos. Komisija šim mērķim iesniedz piemērotus priekšlikumus līdz 1992. gada 1. oktobrim.

VI NODAĻA

IESAIŅOŠANA

1. Iesaiņošana jāveic pietiekami higiēniskos apstākļos, lai novērstu zvejniecības produktu piesārņošanu.
2. Iesaiņojuma materiāliem un izstrādājumiem, kas var saskarties ar zvejniecības produktiem, jāatbilst visiem higiēnas noteikumiem, jo īpaši šādiem:
 - tie nedrīkst nelabvēlīgi ietekmēt zvejniecības produktu organoleptiskās īpašības,
 - tie nedrīkst uz zvejniecības produktiem pārnest vielas, kas ir kaitīgas cilvēku veselībai,
 - tiem jābūt pietiekami izturīgiem, lai pienācīgi aizsargātu zvejniecības produktus.

3. Izņemot dažus taras veidus, kas ir izgatavoti no gluda, nerūsējoša un pret nodilumu izturīga materiāla, kurš ir viegli tīrāms un dezinficējams, un ko pēc iztīrīšanas un dezinfekcijas var izmantot atkārtoti, iesaiņojuma materiālus nedrīkst izmantot atkārtoti. Iesaiņojuma materiāliem, ko izmanto svaigiem produktiem, kurus uzglabā ar ledu, jāparedz pienācīga ledus kušanas ūdens novadīšanas iespēja.
4. Nelietoti iesaiņojuma materiāli jāglabā telpās, kas atrodas nomaļus no ražošanas zonas, un tie jāaizsargā no putekļiem un netīrumiem.

VII NODAĻA

IDENTIFIKĀCIJAS ZĪMES

Neierobežojot Direktīvā 79/112/EEK noteiktās prasības, inspicēšanas nolūkos jāpastāv iespējai noteikt zvejniecības produktu kravas izcelsmes uzņēmumu, izmantojot vai nu etiķeti, vai pavaddokumentus. Šajā nolūkā uz iesaiņojuma vai pavaddokumentos jānorāda šāda informācija:

- nosūtītājvalsts,
- uzņēmuma identitāte, minot tā oficiālo apstiprinājuma numuru vai tad, ja izsoles vietas vai vairumtirgus reģistrē atsevišķi, kā noteikts šīs direktīvas 7. panta 1. punkta trešajā daļā, minot izsoles vietas vai vairumtirgus reģistrācijas numuru.

VIII NODAĻA

UZGLABĀŠANA UN TRANSPORTS

1. Zvejniecības produkti uzglabāšanas un transporta laikā jāuztur šajā direktīvā noteiktajā temperatūrā, jo īpaši:
 - svaigi vai atkausēti zvejniecības produkti, kā arī vārīti un atdzesēti vēžveidīgie un gliemji jāglabā kustoša ledus temperatūrā,
 - saldēti zvejniecības produkti, izņemot sāls šķīdumā saldētas zivis, kas domātas konservu izgatavošanai, jāglabā konstantā temperatūrā, kas nav augstāka par - 18 °C un ir vienāda visās produkta daļās, transporta laikā ir pieļaujamas īslaicīgas augšupejošas svārstības, ne vairāk kā 3 °C robežās,
 - apstrādāti produkti jāglabā ražotāja noteiktajā temperatūrā vai tad, ja apstākļi rada šādu vajadzību, temperatūrā, kas noteikta saskaņā ar šīs direktīvas 15. pantā paredzēto procedūru.
2. Ja saldētus zvejniecības produktus no saldēšanas noliktavas transportē uz apstiprinātu uzņēmumu, kur tos pēc ieviešanas atkausē sagatavošanas un/vai apstrādes nolūkos, un ja nobraucamais attālums ir neliels, kas nepārsniedz 50 km vai vienas stundas braucienu, tad kompetentā iestāde var piešķirt izņēmuma statusu attiecībā uz 1. punkta otrajā ievilkumā minētajām prasībām.
3. Produktus nedrīkst uzglabāt vai transportēt kopā ar citiem produktiem, kuri tos var piesārņot vai citādi ietekmēt to higiēnisko stāvokli, ja to iesaiņojums nenodrošina pietiekamu aizsardzību.
4. Transportlīdzekļiem, ko izmanto zvejniecības produktu transportam, jābūt ar tādu uzbūvi un tā iekārtotiem, lai šajā direktīvā paredzēto temperatūru varētu uzturēt visā transporta laikā. Ja produktu atdzesēšanai izmanto ledu, jānodrošina pietiekama ledus kušanas ūdens novadīšana, lai tas nepaliktu saskarsmē ar produktiem. Transportlīdzekļu iekšējo virsmu apdare nedrīkst nelabvēlīgi ietekmēt zvejniecības produktu kvalitāti. Tai jābūt gludai un viegli tīrāmai un dezinficējamai.
5. Zvejniecības produktiem izmantotos transportlīdzekļus nedrīkst izmantot, lai transportētu citus produktus, kas var nelabvēlīgi ietekmēt zvejniecības produktu kvalitāti vai veicināt to piesārņošanu, izņemot, ja zvejniecības produktu tīrību var garantēt fakts, ka šādi transportlīdzekļi ir pilnībā iztīrīti un dezinficēti.

6. Zvejniecības produktus nedrīkst pārvadāt transportlīdzeklī vai konteinerā, kas nav tīrs vai būtu jādezinficē.
7. Transporta apstākļi nedrīkst nelabvēlīgi ietekmēt zvejniecības produktu, ko paredzēts piedāvāt tirgū dzīvā veidā, stāvoklī.

IX NODAĻA

I PIELIKUMA PUNKTI, UZ KO VAR ATTIEKTIES IZŅĒMUMA STATUSS, UN IESPĒJAMIE NOSACĪJUMI, KAS PIEMĒROJAMI IZŅĒMUMA STATUSA GADĪJUMĀ

Pielikuma I nodaļas I daļā

1. *Prasības 1. punkta a) apakšpunktā*
ja produkti ir aizsargāti no saules un laika apstākļu ietekmes, kā arī no jebkāda piesārņojuma avota.
2. *Prasības 1. punkta c) apakšpunktā*
ja ir novērsta jebkāda piesārņojuma iekļūšana produktos.
3. *Prasības 1. punkta d) apakšpunkta pirmajā teikumā*
ja gatavos produktus uzglabā uz borta paredzētajā temperatūrā.
4. *Prasības 1. punkta g) apakšpunkta pēdējā teikumā*
ja produktos nevar iekļūt piesārņojums no notekūdeņiem, atkritumiem vai dzinēja dzesētāja.
5. *Prasības 1. punkta h) apakšpunktā*
ja personāls, kas strādā ar zvejniecības produktiem pēc tualetes lietošanas mazgā rokas.
6. *Prasības 2. punkta a) apakšpunktā*
ja grīdas ir pienācīgi tīrītas un dezinficētas.
7. *Prasības 2. punkta b), c) un d) apakšpunktos*
8. *Prasības 2. punkta g) apakšpunktā par krāniem un dvieļiem*
9. *Prasības 3. punktā*
ja iekārtas un instrumenti ir labā darba kārtībā.

Pielikuma II nodaļā

10. *Prasības 3. punkta a) apakšpunktā*
ja sienas tiek tīrītas.
11. *Prasības 3. punkta b) apakšpunktā*
ja grīdu uzkopj pēc katras izpārdošanas.
12. *Prasības 3. punkta c) apakšpunkta pirmajā teikumā*
13. *Prasības 3. punkta e) apakšpunktā: transportlīdzekļi, kas izdala pārāk daudz izplūdes gāzu*
ja produktus, ko piesārņojušas izplūdes gāzes, izņem no apgrozības tirgū.
14. *Prasības 3. punkta j) apakšpunktā*
ja produkti, kas nav piemēroti cilvēku patēriņam, nevar piesārņot zvejniecības produktus vai tikt ar tiem sajaukti.

15. Prasības 3. punkta k) apakšpunktā

16. Prasības 7. punktā

ciktāl tās norāda uz šīs nodaļas 3. punktu un III nodaļas I iedaļas 10. punktu.

Pielikuma III nodaļas I daļā

17. Prasības 1. punktā

ja pabeigtos produktus nevar piesārņot jēlvielas vai atkritumi.

18. Prasības 2. punkta a) apakšpunktā

ja grīda ir pienācīgi uzkopta un dezinficēta.

19. Prasības 2. punkta b) apakšpunktā

ja sienas tiek tīrītas.

20. Prasības 2. punkta c) apakšpunktā

ja griesti nav piesārņojuma avots.

21. Prasības 2. punkta d) apakšpunktā

22. Prasības 2. punkta e) apakšpunktā

ja produktus nevar sabojāt vai piesārņot tvaiks.

23. Prasības 2. punkta g) apakšpunktā

ja personālam ir pieejamas ierīces roku mazgāšanai.

24. Prasības 3. punktā

25. Prasības 5. punktā

ciktāl tas attiecas uz nerūsējošiem materiāliem, ja instrumenti un darba iekārtas tiek tīrītas.

26. Prasības 6. punktā

ja produktos nevar iekļūt atkritumi vai no tiem noplūdušās vielas.

27. Prasības 10. punktā

Pielikuma IV nodaļā

28. Prasības I daļas 1. punktā

attiecībā uz prasību, kas paredz produktus uzglabāt uzņēmuma saldēšanas kamerā, ja tiem pēc vajadzības noņem ledu uz laiku, kurš nepārsniedz 12 stundas, vai netālu esošā saldēšanas kamerā, kas nepieder uzņēmumam.

29. Prasības I daļas 6. punktā

attiecībā uz prasību, kas paredz atkritumus ievietot ūdensnecaurīdīgās ar vāku nosegtās tvertnēs, ja produktos nevar iekļūt atkritumi vai no tiem atdalījušās vielas.

30. Prasības IV daļas 5. punkta pirmajā daļā

ja veic visus piesardzības pasākumus, lai sagatavojamos vai uzglabājamās zvejniecības produktus neietekmētu dūmi.

31. Prasības IV daļas 6. punkta a) apakšpunktā

ja sagatavojamos vai uzglabājamās zvejniecības produktus neietekmē sāļšana.