

31975L0431

24.7.1975

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 192/6

DYREKTYWA RADY
z dnia 10 lipca 1975 r.
zmieniająca dyrektywę 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel
świeżym mięsem drobiowym

(75/431/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43 i 100;

uwzględniając wnioski Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽¹⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽²⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

wprowadzenie wspólnej organizacji rynku w sektorze mięsa drobiowego nie przyniesie oczekiwanych efektów, dopóki przeszkodą w handlu będą różnice istniejące między wymogami zdrowotnymi dotyczącymi mięsa drobiowego w Państwach Członkowskich; dyrektywa Rady 71/118/EWG ⁽³⁾ z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym, ostatnio zmieniona dyrektywą 74/387/EWG ⁽⁴⁾, nie doprowadziła do usunięcia wszystkich różnic, gdyż nie zawierała żadnych przepisów dotyczących pomieszczeń do rozbioru; normy higieny i nadzoru stosowane w tych pomieszczeniach powinny być ujednolicone;

podobnie, jak ma to miejsce w przypadku rzeźni, Państwa Członkowskie powinny zachować prawo do zatwierdzania pomieszczeń do rozbioru i zapewniania zgodności z warunkami, od których taka zgoda jest uzależniona;

w świetle obecnej sytuacji dotyczącej metod produkcji niektórych gatunków mięsa drobiowego, a także w celu łatwiejszego dostosowywania niektórych przepisów do wymogów dyrektywy, niezbędne jest upoważnienie Państw Członkowskich do wydłużania okresów dostosowawczych oraz utrzymania owych metod, w szczególności w odniesieniu do patroszenia; ponadto, ponieważ do wprowadzenia w życie niektórych przepisów konieczne

są znaczne dostosowania w zakresie struktur i administracji, Państwa Członkowskie powinny mieć możliwość ustanowienia odstępstw;

wdrażanie zasad dyrektywy 71/118/EWG ujawniło potrzebę zmiany niektórych przepisów niniejszej dyrektywy w świetle nabytych doświadczeń;

w celu umożliwienia dodatkowych badań procesów chłodzenia mięsa drobiowego, data wprowadzenia zakazu procesu chłodzenia metodą wirówkową powinna zostać przesunięta;

przydatne byłoby ustalenie szybkiej i skutecznej procedury, dzięki której można dokonać pewnych zmian technicznych w odniesieniu do niektórych ustaleń oraz określić normy wdrażania;

powinny zostać wprowadzone mechanizmy kontrolne Wspólnoty celem zapewnienia jednolitego stosowania norm określonych niniejszą dyrektywą we wszystkich Państwach Członkowskich; procedura takich kontroli powinna być przewidziana w ramach procedury wspólnotowej Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Dyrektywa Rady 71/118/EWG ulega zmianie zgodnie z następującymi artykułami.

Artykuł 2

Artykuł 2 dyrektywy otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

- a) »tusza« oznacza tuszę ubitego drobiu po okrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu; jednakże usunięcie nerek

⁽¹⁾ Dz.U. C 127 z 18.10.1974, str. 29.

⁽²⁾ Dz.U. C 116 z 30.10.1974, str. 31.

⁽³⁾ Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 202 z 24.7.1974, str. 1.

i części łap na poziomie stępu oraz głowy nie jest obowiązkowe;

- b) »części tuszy« oznaczają części tuszy zgodnie z definicją w lit. a);
- c) »podroby« oznaczają świeże mięso, inne niż mięso tuszy, określone w lit. a), nawet jeżeli jest naturalnie połączone z tuszą, a także łeb i łapy, w przypadku gdy występują oddzielnie od korpusu;
- d) »wnętrzości« oznaczają podroby z klatki piersiowej, jamy brzusznej i jamy miednicy, włączając tchawicę i przełyk, w miarę potrzeby, podgardle;
- e) »badanie przedubojowe« oznacza badanie żywego drobiu przeznaczonego do uboju, zgodnie z wymogami załącznika I rozdział VI;
- f) »badanie poubojowe« oznacza badanie drobiu ubitego w rzeźni, bezpośrednio po uboju, zgodnie z wymaganiami załącznika I rozdział VI;
- g) »urzędowy lekarz weterynarii« oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego;
- h) »asystent« oznacza przeszkoloną osobę oficjalnie wyznaczoną przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego do pomocy urzędowemu lekarzowi weterynarii;
- i) »kraj wywozu« oznacza Państwo Członkowskie, z którego świeże mięso drobiowe wysyłane jest do innego Państwa Członkowskiego;
- j) »kraj przeznaczenia« oznacza Państwo Członkowskie, do którego wysyłane jest świeże mięso drobiowe z innego Państwa Członkowskiego;
- k) »przesyłka« oznacza ilość mięsa objętą tym samym świadectwem;
- l) »zakład« oznacza rzeźnię lub zakład rozbioru zatwierdzony zgodnie z art. 5.”

Artykuł 3

Artykuł 3 dyrektywy otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby do handlu dopuszczone było tylko świeże mięso drobiowe, które, bez

uszczerbku dla art. 11, 15, 15a i 16, spełnia następujące warunki:

A. W przypadku tuszek i odpadów:

- a) pochodzi z rzeźni zatwierdzonej i nadzorowanej zgodnie z art. 5 ust. 1;
- b) pochodzi ze zwierzęcia rzeźnego, które poddane było badaniu przedubojowemu, przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub asystentów, zgodnie z przepisami art. 4 i uznane, po przeprowadzeniu tego badania, za nadające się do uboju do celów handlu świeżym mięsem drobiowym;
- c) poddano je przetwarzaniu z zachowaniem należytych warunków sanitarnych, zgodnie z przepisami załącznika I rozdział V;
- d) zostało poddane badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub asystentów, zgodnie z art. 4, i uznane za nadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami załącznika I rozdział VII;
- e) opatrzone zostało znakiem potwierdzającym zgodność z przepisami załącznika I rozdział X; gdzie stosowne, można podjąć decyzję o zmianie lub uzupełnieniu przepisów niniejszego rozdziału zgodnie z procedurą art. 12a, uwzględniając, w szczególności, różne formy prezentacji stosowane w handlu, przy założeniu, że są zgodne z zasadami higieny; w szczególności, niezależnie od przepisów rozdziału X, zgodne z warunkami, w jakich wprowadzane do obrotu są duże opakowania tusz, części tusz lub odpadów, które nie zostały oznakowane, i zgodnie z art. 44.3 lit. a) rozdział X, mogą być zatwierdzone, zostaną określone zgodnie z tą procedurą po raz pierwszy przed dniem 1 lipca 1976 r.;
- f) zgodnie z przepisami załącznika I rozdział XII, przechowywane jest po badaniu poubojowym, w należytych warunkach sanitarnych w zakładach lub chłodniach, określonych w art. 5b;
- g) zostało stosownie zapakowane, zgodnie z rozdziałem XIII załącznika I; jeśli stosowano opakowanie ochronne, musi ono spełniać wymagania tego samego rozdziału;

Tam gdzie stosowne, możliwe jest podjęcie decyzji o zmianie lub uzupełnieniu przepisów niniejszego rozdziału zgodnie z procedurą określoną w art. 12a, uwzględniając w szczególności różne formy prezentacji stosowane w handlu, przy założeniu, że są zgodne z zasadami higieny; jednak przepisy przyjęte w ramach tej procedury, odnoszące się do stopnia przezroczystości i zabarwienia opakowań ochronnych nie powinny doprowadzać do sytuacji, w której znaki lub pisemna informacja, wymagana lub dopuszczana przez reguły wspólnotowe, nie występują na opakowaniach;

h) były przewożone zgodnie z rozdziałem XIV załącznika I.

B. W przypadku części tusz lub mięsa bez kości elementy te:

a) zostały pokrojone w zakładzie rozbioru zatwierdzonym i nadzorowanym, zgodnie z art. 5 ust. 1;

b) zostały pokrojone i uzyskane zgodnie z w wymaganiami rozdziału VIII załącznika I i pochodzą ze:

— świeżego mięsa zwierząt ubitych w Państwach Członkowskich i spełniającego wymagania niniejszej dyrektywy,

— świeżego mięsa przywożonego z Państwa Członkowskiego i spełniającego wymogi niniejszej dyrektywy,

— świeżego mięsa przywiezionego z państw trzecich zgodnie z warunkami przewidzianymi w przepisach wspólnotowych dla przywozu świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich;

c) były przechowywane w warunkach zgodnych z załącznikiem I rozdział XII;

d) były przedmiotem kontroli urzędowego lekarza weterynarii, zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;

e) spełniają wymagania A lit. c), e), g) i h).

2. Jeśli zakład rozbioru używa świeżego mięsa innego niż mięso drobiowe, musi stosować się do odpowiednich norm wspólnotowych.

3. Z handlu wyłączone jest:

a) świeże mięso drobiowe poddane działaniu wody utlenionej lub innych substancji odbarwiających bądź naturalnych lub sztucznych barwników;

b) świeże mięso drobiowe poddane działaniu antybiotyków lub substancji konserwujących bądź zmiękczających.

4. Jednakże, jeżeli zezwoli na to kraj przeznaczenia, warunki określone w ust. 1 A i B nie obowiązują w przypadku mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi; w tym wypadku kraj przeznaczenia podejmie wszelkie działania, w celu uniknięcia użycia mięsa do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.

5. Warunków przewidzianych w ust. 1 A nie stosuje się do świeżego mięsa drobiowego, które w odosobnionych przypadkach dostarczane jest przez producenta drobiu bezpośrednio ostatecznemu konsumentowi na jego własny użytek, bez przeznaczenia do sprzedaży obnośnej, wysyłkowej lub na targu.

Jednakże do dnia 15 sierpnia 1981 r., bez względu na poprzednie akapity, Państwa Członkowskie mogą zatwierdzać dostawy świeżego mięsa drobiowego w małych ilościach przez rolników hodujących drób na małą skalę,

— bezpośrednio do końcowego konsumenta na targu położonym najbliżej hodowli,

— lub do sprzedawców detalicznych sprzedających omawiane produkty bezpośrednio końcowym konsumentom, przy założeniu, że sprzedawcy ci prowadzą działalność w tej samej miejscowości, co producent lub w sąsiedztwie.

Wyjątek ten nie ma zastosowania w przypadku sprzedaży obwoźnej, wysyłkowej lub, jeżeli chodzi o sprzedawcę detalicznego, sprzedaży na targu. Państwa Członkowskie podejmą niezbędne kroki w celu zapewnienia kontroli zdrowotnych takich transakcji.

6. Wymagania dotyczące magazynowania, ustanowione w ust. 1 A lit. f) i B lit. c), nie mają zastosowania w przypadku magazynowania w zakładach lub w pomieszczeniach przylegających do zakładu, w których tuszki i poćwiartowane, pozbawione kości mięso drobiowe dostarczane jest bezpośrednio do końcowego konsumenta.

Wymagania dotyczące magazynowania ustanowione w ust. 1 A lit. g) nie mają zastosowania w przypadku tusz niepakowanych pojedynczo, przywożonych do zakładu lub do pomieszczeń

przylegających do zakładu, o których mowa powyżej, w celu pakowania i dostawy bezpośrednio do końcowego konsumenta.

7. Wymagania ustanowione w ust. 1 B nie mają zastosowania w przypadku świeżego mięsa drobiowego, zapakowanego lub nie, jeżeli ćwiartowanie lub filetowanie przeprowadza się w pomieszczeniach, w których mięso jest sprzedawane czy używane lub w przylegających pomieszczeniach, w celu dostarczenia ich bezpośrednio do końcowego konsumenta, z wyłączeniem sprzedaży obwoźnej, wysyłkowej lub sprzedaży na targu.”

Artykuł 4

Artykuł 4 dyrektywy otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 4

1. Podczas przeprowadzania badania przedubojowego i poubojowego, kontroli zdrowotnych poćwiartowanego mięsa określonych w załączniku I rozdział IX oraz nadzorowania warunków sanitarnych, które spełniać powinien dany zakład, urzędowemu lekarzowi weterynarii może pomagać jego asystent, pod warunkiem, że pracuje pod jego nadzorem. Zgodnie z rozdziałem III i V załącznika I, urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą pomagać asystenci, działający na jego odpowiedzialność i pod jego nadzorem.

2. Asystentami mogą być jedynie osoby, które spełniają warunki określone w załączniku II. Rada, działając na wniosek Komisji, ustanawia bardziej szczegółowe przepisy dotyczące poziomu szkolenia wymaganego w stosunku do asystentów, zgodnie z załącznikiem II art. 1 lit. b) i d) oraz art. 4.

3. Asystenci mogą pomagać urzędowemu lekarzowi weterynarii tylko w następujących działaniach:

- nadzorowanie stosowania zasad sanitarnych, określonych w załączniku I rozdziały III i V,
- sprawdzanie, czy w czasie badania przedubojowego nie znaleziono żadnych objawów, określonych w załączniku I rozdział IV nr 16,
- upewnianie się, że w trakcie poubojowego badania zdrowotnego nie zachodzą okoliczności wymienione w załączniku I rozdział VII nr 32,
- kontrole zdrowotne poćwiartowanego mięsa określone w załączniku I rozdział IX,
- nadzór nad pojazdami transportowymi lub kontenerami oraz warunkami załadunku określonymi w rozdziale XIV nr 53.”

Artykuł 5

Artykuł 5 dyrektywy otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 5

1. Wszystkie zatwierdzone rzeźnie i zakłady rozbioru rejestruje się na oddzielnych wykazach, na których każda rzeźnia i zakład rozbioru posiada weterynaryjny numer identyfikacyjny. Każde Państwo Członkowskie przekaże wykazy zakładów przez siebie zatwierdzonych innym Państwom Członkowskim oraz Komisji.

Komisja zapewnia publikację wykazu w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Zakład może być zatwierdzony przez Państwo Członkowskie jedynie pod warunkiem realizacji w każdym pojedynczym przypadku przepisów niniejszej dyrektywy, a w szczególności następujących:

- a) dotyczących rzeźni: rozdział I i III załącznika I;
- b) dotyczących zakładów rozbioru: rozdział II i III załącznika I.

Państwo Członkowskie cofa zatwierdzenie, jeżeli warunki określone w trzecim akapicie nie są już spełniane. Państwo Członkowskie rozważy wnioski wyciągnięte z inspekcji przeprowadzonej zgodnie z art. 5a. O wycofaniu zatwierdzenia zostaną poinformowane inne Państwa Członkowskie oraz Komisja.

2. Urzędowy lekarz weterynarii jest odpowiedzialny za kontrolę zakładów. Jedynie przy wykonywaniu technicznych czynności może skorzystać z pomocy specjalnie wyszkolonych asystentów.

Szczegółowe zasady, regulujące takie wspomaganie zostaną ustalone zgodnie z procedurą, przewidzianą w art. 12a.

3. Jeżeli Państwo Członkowskie uzna, że w rzeźni innego Państwa Członkowskiego warunki zatwierdzenia nie są lub przestały być przestrzegane, powiadamia o tym Komisję oraz właściwy organ centralny tego państwa.

Komisja niezwłocznie uruchomi procedurę określoną w art. 5a. W przypadku potwierdzenia tego przez ekspertyzę, Państwa Członkowskie będą mogły, zgodnie z procedurą art. 12, zakazać sprowadzania produktów z tego zakładu na ich terytorium.

Stosownie do procedury przewidzianej w art. 12 upoważnienie to może zostać cofnięte, jeżeli ustalenia kolejnej ekspertyzy, przeprowadzonej zgodnie z warunkami określonymi w art. 5a, usprawiedliwią takie cofnięcie.”

Artykuł 6

Dodaje się artykuły w brzmieniu:

„Artykuł 5a

Biegli lekarze weterynarii z Państw Członkowskich oraz Komisja przeprowadzają regularne kontrole na miejscu, by zapewnić, że zatwierdzone zakłady rzeczywiście stosują przepisy niniejszej dyrektywy, w szczególności załącznik I rozdziały I, II i III. Składają oni Komisji sprawozdania z takich kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium jest przeprowadzana kontrola, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Komisja, działając na wniosek Państw Członkowskich, mianuje biegłych lekarzy weterynarii z Państw Członkowskich, którzy są odpowiedzialni za kontrole; muszą oni być obywatelami państwa innego niż to, w którym przeprowadzana jest kontrola i, w przypadku przewidzianym w art. 5 ust. 3 i 4, innego niż państwa zaangażowane w spór.

Kontrole są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która pokryje poniesione koszty.

Przepisy dotyczące stosowania niniejszego artykułu, w szczególności częstotliwości i metod przeprowadzania kontroli, wskazanych w akapicie pierwszym, zasad mianowania urzędowych lekarzy weterynarii oraz procedury, do której muszą się stosować przy sporządzaniu sprawozdań, są ustanawiane zgodnie z procedurą określoną w art. 12a.”

„Artykuł 5b

Chłodnie mieszczące się poza terenem rzeźni lub zakładu cięciwego pozostają, w odniesieniu do przechowywania świeżego mięsa drobiowego, pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

Właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego, na terytorium którego znajduje się chłodnia składowa, odpowiedzialny jest za zatwierdzenie chłodni, w której przechowuje się świeże mięso drobiowe oraz za cofnięcie zatwierdzenia.”

Artykuł 7

Artykuł 6 dyrektywy otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 6

Bez uszczerbku dla art. 3 ust. 3 oraz do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych, niniejsza dyrektywa nie wpływa na stosowanie przepisów Państw Członkowskich dotyczących:

- a) warunków dotyczących zatwierdzania chłodni składowych, określonych w art. 5 lit. b) oraz możliwości cofnięcia takiego zatwierdzenia;
- b) przetwarzania mięsa drobiowego z użyciem substancji, które mogą spowodować, że spożycie świeżego mięsa drobiowego stanie się niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzi, oraz wchłaniania przez drób takich substancji jak: antybiotyki, estrogeny, tyreostatyki, substancje zmiękczone, pestycydy, herbicydy lub substancje zawierające arsenik lub antymon.
- c) dodawania do świeżego mięsa drobiowego obcych substancji oraz poddawaniu ich działaniu promieniowania jonowego lub ultrafioletowego.”

Artykuł 8

W artykule 8 słowa: „rozdział VIII” otrzymują brzmienie „rozdział XI”.

Artykuł 9

W artykule 9 słowa: „art. 5 ust. 3 akapit drugi zdanie drugie”, otrzymują brzmienie „art. 5 ust. 4”.

Artykuł 10

Dodaje się artykuł w brzmieniu:

„Artykuł 12a

1. Gdy procedury ustanowione w niniejszym artykule mają być zastosowane, sprawy bezzwłocznie przedstawiane są przez przewodniczącego, z jego inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu ustanowionemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r., zwanemu dalej »Komitetem«.

2. W Komitecie głosy Państw Członkowskich są ważne zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada projekt środków, jakie mają zostać przyjęte. Komisja dostarcza swoją opinię na temat tych środków, w czasie określonym przez przewodniczącego przy uwzględnieniu pilności badanej kwestii. Opinie są przyjmowane większością 41 głosów.

4. Jeżeli środki są zgodne ze stanowiskiem Komitetu, Komisja niezwłocznie przyjmuje je i wprowadza w życie. Jeżeli środki są niezgodne ze stanowiskiem Komitetu lub, gdy Komitet nie przedstawi swojego stanowiska na dany temat, Komisja niezwłocznie przedstawia Radzie środki, które mają być przyjęte. Rada uchwala te środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli, w ciągu trzech miesięcy od daty przedłożenia tej propozycji Radzie, nie przyjmie ona tych środków, Komisja przyjmuje proponowane środki i stosuje je niezwłocznie, z wyjątkiem wypadków, gdy Rada zagłosowała zwykłą większością głosów przeciwko tym środkom."

Artykuł 11

Artykuł 14 dyrektywy otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 14

1. Państwa Członkowskie zabraniają stosowanego obecnie procesu chłodzenia wirówkowego. Zakaz ten obowiązuje jedynie 18 miesięcy po przedłożeniu sprawozdania, określonego w ust. 2 i nie później niż od dnia 1 stycznia 1978 r.

2. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego Komisja przedłoży Radzie, przed dniem 1 lipca 1976 r., sprawozdanie dotyczące przepisów chłodzenia, których nie obejmuje zakaz z ust. 1."

Artykuł 12

Artykuł 15 dyrektywy otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 15

Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych dotyczących przywozu świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich Państwa Członkowskie stosują do takiego przywozu przepisy, które są przynajmniej równoważne z przepisami, wynikającymi z niniejszej dyrektywy.

Przywożone świeże mięso drobiowe może być przeznaczone na handel w granicach przywożącego Państwa Członkowskiego. Nie może ono w żadnym wypadku nosić znakowania, określonego w załączniku I rozdział X, zaś jeżeli jest poćwiartowane i pozbawione kości, musi być traktowane zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. b).

Jeżeli chodzi o handel wewnątrzwspólnotowy, podlega on przepisom krajowym Państw Członkowskich"

Artykuł 13

Dodaje się artykuły w brzmieniu:

„Artykuł 15a

Stanowiąc jednomyślnie, na wniosek Komisji, Rada ustali, przed dniem 31 grudnia 1976 r., przepisy dotyczące świeżego mięsa, które zostało posiekane, zmielone lub w podobny sposób pokrojone. Komisja przedłoży Radzie wniosek przed dniem 31 lipca 1976 r. Do momentu wejścia w życie przepisów przyjętych w ten sposób przez Radę, mięso określone w niniejszym artykule będzie nadal podlegało ustawodawstwu krajowemu.

Artykuł 15b

Rada, stanowiąc jednomyślnie, na wniosek Komisji, ustali przed dniem 1 stycznia 1978 r. temperaturę, jaka ma obowiązywać podczas rozbioru, filetowania i pakowania. Jednocześnie ostatnia z wymienionych czynności ma odpowiadać załącznikowi I rozdział XIII nr 47 i 48, bez uszczerbku dla przepisu załącznika I rozdział VIII nr 37 akapit drugi i trzeci."

Artykuł 14

W art. 16 wprowadza się następujące zmiany:

- wyrazy „i art. 16a” dodaje się po zdaniu „bez uszczerbku dla przepisów art. 14”;
- w punkcie b) wyrazy „w nieprzekraczalnym terminie pięciu lat od ogłoszenia niniejszej dyrektywy” otrzymują brzmienie „1 stycznia 1977 r.”.

Artykuł 15

Dodaje się artykuł w brzmieniu:

„Artykuł 16a

Jednakże, jeżeli chodzi o świeże mięso drobiowe uzyskane i wprowadzane do obrotu na ich terytorium, bez względu na przepisy art. 16 lit. b),

a) Państwa Członkowskie mogą, przed końcem okresu, określonego w art. 16 lit. b), przydzielić rzeźniom lub zakładom rozbioru na ich terytorium, które wykonywały w tę czynność przed dniem 15 lutego 1975 r. i które wyraźnie o to wnoszą:

— dodatkowy okres, najpóźniej do dnia 15 sierpnia 1977 r., na zastosowanie się do przepisów załącznika I rozdziału I i II,

— dodatkowy okres, najpóźniej do dnia 15 sierpnia 1979 r., na zastosowanie się do przepisów niniejszej dyrektywy dotyczących nadzoru nad zakładami i nad zarządzonymi badaniami przedubojowymi i poubojowymi,

— dodatkowy okres, najpóźniej do dnia 15 sierpnia 1981 r., na zastosowanie się do przepisów dotyczących uboju i patroszenia, zawartych w załączniku I rozdział V,

Państwa Członkowskie niezwłocznie przekażą Komisji wykaz rzeźni i zakładów rozbioru, którym przyznano

zwolnienia, wraz ze wszystkimi poprawkami do rozporządzeń regulujących.

b) Roczne badania medyczne określone w załączniku I rozdział III nr 12, są obowiązkowe dopiero od dnia ustalonego przez Radę, działającą jednomyślnie, na wniosek Komisji, przed dniem 15 lutego 1980 r.;

w odniesieniu do nadzorowania pomieszczeń do rozbioru i magazynowania, interwencja urzędowego lekarza weterynarii, przewidzianego w niniejszej dyrektywie, jest obowiązkowa, począwszy jedynie od dnia ustalonego przez Radę, stanowiącą jednomyślnie, na wniosek Komisji.

Wszędzie tam, gdzie mają odniesienie w niniejszym akapicie klauzule dotyczące uchyleń, znakowanie, określone w załączniku I rozdział X, jest zakazane.”

Artykuł 16

Załącznik I otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

WYMOGI HIGIENICZNE DLA RZEŹNI

1. Rzeźnia musi posiadać co najmniej:

- a) pomieszczenie lub miejsce pod dachem dostatecznie duże i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, w którym przeprowadza się badanie przedubojowe drobiu;
- b) specjalne pomieszczenie łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, przeznaczone wyłącznie dla drobiu chorego lub podejrzanego o występowanie u niego choroby;
- c) pomieszczenie rzeźnicze wystarczająco duże do ogłuszania zwierząt podczas uboju i wykrawiania oraz oskubania i sparzania, tak by można było je przeprowadzać w oddzielnych pomieszczeniach. Każde przejście między rzeźnią a pomieszczeniem lub przestrzenią, określone w lit. a), z wyjątkiem wąskiego przejścia przeznaczonego wyłącznie dla drobiu poddanego ubojowi, musi być wyposażone w automatycznie zamykane drzwi;
- d) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania, wystarczająco duże, aby czynności te wykonać w miejscu odpowiednio oddalonym od innych stanowisk pracy lub oddzielnym od nich przegrodą, by zapobiec zakażeniu. Każde przejście między pomieszczeniami do patroszenia, przygotowywania i uboju, z wyjątkiem wąskiego przejścia przeznaczonego wyłącznie dla drobiu poddanego ubojowi, musi być wyposażone w automatycznie zamykane drzwi;
- e) pomieszczenie, z którego dokonywana jest wysyłka, o ile jest ono potrzebne;

- f) dostatecznie duże pomieszczenie lub pomieszczenia chłodnicze lub zamrażarki;
- g) pomieszczenie lub miejsce przeznaczone do pozyskiwania piór, chyba że są one traktowane jako odpady;
- h) specjalne zamykane pomieszczenia przeznaczone odpowiednio do przechowywania mięsa zatrzymanego oraz mięsa niezdrowego uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi oraz odpadów, gdy mięso takie i odpady nie są codziennie usuwane z rzeźni;
- i) specjalne pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do technicznej obróbki lub niszczenia mięsa uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z nr 32 i mięsa, które zgodnie z nr 33 nie jest przeznaczone do spożycia przez ludzi, odpadów i wtórnych produktów uboju, przeznaczonych do użytku przemysłowego, jeżeli taka obróbka lub niszczenie odbywa się w zakładzie;
- j) szatnie, umywalki, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody; toalety nie mogą bezpośrednio wychodzić na pomieszczenia pracownicze; umywalki powinny być podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, materiały do mycia, odkażania i dezynfekcji rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalki powinny znajdować się w pobliżu toalet. Od dnia 15 lutego 1980 r. muszą być wyposażone w krany nie obsługiwane ręcznie;
- k) specjalnie przygotowane miejsca na obornik, o ile nie jest on natychmiast usuwany z zachowaniem zasad sanitarnych;
- l) miejsce i odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji klatek i pojazdów;
- m) odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do świadczenia usług weterynaryjnych;
- n) w pomieszczeniach pracowniczych odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi; urządzenia te powinny znajdować się jak najbliżej stanowisk pracy; kurki nie mogą być odkręcane ręcznie; do urządzeń tych powinna być doprowadzona ciepła i zimna woda bieżąca, powinny znajdować się tam środki czystości i dezynfekcji oraz jednorazowe ręczniki; do czyszczenia narzędzi nie należy używać wody, której temperatura jest niższa od + 82 °C;
- o) urządzenia pozwalające na skuteczne przeprowadzenie, w każdej chwili, badania weterynaryjnego przewidzianego niniejszą dyrektywą;
- p) odpowiedni mur otaczający lub inne sposoby ogrodzenia;
- q) bez uszczerbku dla przepisów lit. a), b), c) i d), odpowiednie rozdzielenie sektora brudnego od sektora czystego;
- r) w pomieszczeniach wymienionych w lit. od a) do j):
 - podłoga z materiałów nieprzepuszczalnych, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji oraz nie ulegająca gniciu, zaprojektowana w taki sposób, aby umożliwiać łatwy odpływ wody,
 - gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym pokryciem lub pomalowane do wysokości, co najmniej 2 metrów, w których kąty i rogi są zaokrąglone;
- s) odpowiedni system wentylacyjny i, w miarę potrzeby, system odparowywania wody;
- t) w pomieszczeniach dla żywego lub ubitego drobiu naturalne lub sztuczne oświetlenie, które nie powoduje zmiany kolorów;
- u) instalacja doprowadzająca pod ciśnieniem dostateczną ilość tylko wody pitnej; jednakże dopuszcza się dopływ wody nieprzeznaczonej do picia w wyjątkowych przypadkach do

produkcji pary, w celach przeciwpożarowych, jako element sprzętu chłodniczego oraz do hydraulicznego usuwania piór, pod warunkiem, że podjęte zostaną odpowiednie kroki uniemożliwiające skażenie oraz że użyte w tej instalacji rury uniemożliwiają użycie tej wody w innych celach.

Rury z wodą nieprzeznaczoną do picia muszą być wyraźnie oddzielone od rur z wodą pitną i nie mogą przechodzić przez pomieszczenia, w których znajduje się mięso.

Jednakże do dnia 15 lutego 1980 r. możliwa będzie zgoda, w wyjątkowych przypadkach, na przeprowadzenie rur z wodą nieprzeznaczoną do picia przez pomieszczenia, w których znajduje się mięso, w rzeźniach działających przed dniem 15 lutego 1975 r., pod warunkiem, że na odcinkach rur znajdujących się w rzeźnionych pomieszczeniach nie ma kranów i ujęć.

- v) instalacja zapewniająca odpowiednią dostawę gorącej wody pitnej pod ciśnieniem;
- w) instalacja odprowadzająca ścieki, zgodna z wymogami sanitarnymi;
- x) odpowiednie urządzenia chroniące przed szkodnikami, takimi jak owady, gryzonie itp.;
- y) narzędzia i sprzęt roboczy oraz sprzęt, który styka się z drobiem podczas przechowywania, wykonany z nierdzewnego materiału, łatwy do czyszczenia i dezynfekcji; w szczególności zakazuje się stosowania drewna;
- z) specjalne, wodoszczelne pojemniki wykonane z nierdzewnego materiału, które nie mogą być otwarte z łatwością, przeznaczone do gromadzenia mięsa uznanego za nienadające się do spożycia przez ludzi w rozumieniu nr 32.

ROZDZIAŁ II

WYMOGI HIGIENICZNE DLA POMIESZCZEŃ DO ROZBIORU

2. W pomieszczeniach do rozbioru powinna znajdować się, co najmniej:
 - a) chłodnia o rozmiarach odpowiednich do konserwacji mięsa;
 - b) pomieszczenie do rozbioru, usuwania kości i pakowania, określone w nr 48;
 - c) pomieszczenie przeznaczone do czynności pakowania, przewidzianych w nr 47, oraz do wysyłki mięsa;
 - d) odpowiednio wyposażone zamykane pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do świadczenia usług weterynaryjnych;
 - e) szatnie, umywalki, natryski i toalety spłukiwane strumieniem wody, toalety nie mogą bezpośrednio wychodzić na pomieszczenia pracownicze; umywalki powinny być podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, materiały do mycia i odkażania dezynfekcji rąk oraz jednorazowe ręczniki; umywalki powinny znajdować się w pobliżu toalet. Od dnia 15 lutego 1980 r., muszą być wyposażone w kranie nieobsługiwane ręcznie;
 - f) specjalne szczelne pojemniki, zabezpieczające przed przenikaniem powietrza i wody oraz nieulegające korozji, z wiekami i zamknięciami uniemożliwiającymi dostęp osobom nieupoważnionym, przeznaczone do świeżego mięsa, produktów mięsnych lub ich okrawków, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, bądź zamykane na klucz pomieszczenia dla takiego mięsa, produktów mięsnych lub okrawków, jeżeli ich ilość jest wystarczająco duża by było to potrzebne, jeśli nie są one usuwane lub niszczone na koniec każdego dnia roboczego;

- g) w pomieszczeniach, przewidzianych w lit. a):
- wodoodporną posadzkę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób, umożliwiający łatwe odprowadzanie wody,
 - gładkie ściany z jasnym, kolorowym, zmywalnym pokryciem lub pomalowane do wysokości, co najmniej 2 metrów, w których kąty i rogi są zaokrąglone;
- h) w pomieszczeniach, przewidzianych w lit. b):
- wodoodporną posadzkę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób, umożliwiający łatwe odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana pod przykryciem w kierunku odpływów wyposażonych w syfony i kratki ściekowe,
 - gładkie ściany, pokryte jasną i zmywalną powłoką lub farbą do wysokości składowania, co najmniej 2 metrów, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami;
- i) sprzęt chłodzący w pomieszczeniach, określonych w lit. a), utrzymujący mięso w wewnętrznej temperaturze nie wyższej niż + 4 °C;
- j) termometr lub termograf w pomieszczeniach do rozbioru;
- k) urządzenia, umożliwiające skutecznie działanie w każdym czasie inspekcji weterynaryjnej i nadzorowi, określone w niniejszej dyrektywie;
- l) urządzenia zapewniające odpowiednią wentylację w pomieszczeniach obróbki mięsa;
- m) w pomieszczeniach obróbki mięsa, naturalne lub sztuczne oświetlenie niezmieniające kolorów;
- n) instalacja doprowadzająca pod ciśnieniem dostateczną ilość tylko pitnej wody; jednakże dopływ wody nieprzeznaczonej do picia może być możliwy, w wyjątkowych przypadkach, do produkcji pary, w celach przeciwpożarowych oraz jako element sprzętu chłodniczego pod warunkiem, że użyte w instalacji rury uniemożliwiają użycia tej wody do innych celów.
- Rury z wodą nieprzeznaczoną do picia muszą być wyraźnie oddzielone od rur z wodą pitną i nie mogą przechodzić przez pomieszczenia, w których obrabia się lub magazynuje mięso.
- Jednakże do dnia 15 lutego 1980 r. możliwa będzie zgoda, w wyjątkowych przypadkach, na przeprowadzenie rur z wodą nieprzeznaczoną do picia przez pomieszczenia, w których znajduje się mięso, w pomieszczeniach do rozbioru oddanych do użytku przed dniem 15 lutego 1975 r., pod warunkiem, że na odcinkach rur znajdujących się w wymienionych pomieszczeniach nie ma kranów i ujść;
- o) instalacja zapewniająca odpowiednią dostawę gorącej wody pitnej pod ciśnieniem;
- p) system odprowadzania ścieków zgodny z wymogami sanitarnymi;
- q) w pomieszczeniach pracowniczych odpowiednie urządzenia do mycia i odkażania rąk i narzędzi; urządzenia te powinny znajdować się jak najbliżej stanowisk pracy; kurki nie mogą być odkręcane ręcznie; do urządzeń tych powinna być doprowadzona ciepła i zimna woda bieżąca, powinny znajdować się tam środki czystości i dezynfekcji oraz jednorazowe ręczniki; do czyszczenia narzędzi nie należy używać wody, której temperatura jest niższa od + 82 °C;

- r) sprzęt spełniający wymogi higieny do obróbki mięsa oraz przechowywanie pojemników na mięso w taki sposób, by ani mięso, ani pojemniki nie wchodziły w bezpośredni kontakt z ziemią;
- s) odpowiednie urządzenia chroniące przed szkodnikami, takimi jak owady, gryzonie itp.,
- t) narzędzia i wyposażenie robocze, takie jak stoły do rozbioru mięsa, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, taśmociągi i piły, z materiałów nierdzewnych, niezdolne do skażenia mięsa i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; zakazuje się stosowania drewna.

ROZDZIAŁ III

WYMAGANIA HIGIENICZNE W ZAKŁADACH W ODNIESIENIU DO PERSONELU, POMIESZCZEŃ, WYPOSAŻENIA I NARZĘDZI

3. Wymaga się absolutnej czystości od personelu, pomieszczeń, sprzętu i narzędzi.

- a) personel powinien w szczególności nosić czyste ubrania robocze i nakrycia głowy, jasne i dające się łatwo umyć. Personel zajmujący się ubojem zwierząt, obróbką i przenoszeniem mięsa jest zobowiązany do mycia i dezynfekowania rąk kilka razy w ciągu jednego dnia roboczego oraz przy każdym rozpoczęciu pracy. Personel, który miał styczność z chorymi zwierzętami lub zakażonym mięsem musi niezwłocznie starannie umyć ręce i ramiona w gorącej wodzie, a następnie poddać je dezynfekcji. W pomieszczeniach roboczych i magazynowych zabronione jest palenie tytoniu.
- b) Zwierzętom nie wolno wchodzić na teren zakładu. W przypadku rzeźni zakaz ten nie będzie stosowany wobec zwierząt pociągowych pracujących w rzeźni, drobiu przeznaczonego do uboju, królików lub ptaków niewymienionych w art. 2, przeznaczonych do natychmiastowego uboju, pod warunkiem, że nie są one przetrzymywane, poddawane ubojowi, przetwarzane lub przechowywane w tym samym czasie i pomieszczeniach co drób.

Jednakże w przypadku Państw Członkowskich, które ustaliły, że drób musi być poddawany ubojowi zgodnie z przepisami niniejszej dyrektywy, świeże mięso może być przechowywane w tych samych pomieszczeniach, co świeże mięso ze zwierząt domowych należących do gatunków określonych w art. 1 ust. 1.

Gryzonie, owady i inne szkodniki należy systematycznie niszczyć.

- c) Pomieszczenia wymienione w nr 1 lit. a), b), c) i d) oraz w nr 2 lit. b) i c) muszą być czyszczone i dezynfekowane, wtedy gdy jest to konieczne i zawsze po zakończeniu dnia pracy;
 - d) klatki służące do dostarczania drobiu powinny być zbudowane z materiałów nierdzewnych, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji oraz wyposażone w nieprzepuszczalny spód. Każdorazowo po opuszczeniu klatki przez drób należy je czyścić i dezynfekować;
 - e) sprzęt i narzędzia używane do uboju, obróbki mięsa i jego przechowywania powinny być utrzymane w dobrym stanie używalności i w czystości. Należy je starannie czyścić i dezynfekować kilka razy w ciągu dnia roboczego oraz na zakończenie dnia pracy i przed ponownym ich użyciem, jeżeli zostały zanieczyszczone, w szczególności, drobnoustrojami chorobotwórczymi.
 - f) pojemniki przeznaczone na niezdrowe mięso, nienadające się do spożycia przez ludzi oraz na podroby powinny zostać opróżnione po ich użyciu, oczyszczone i zdezynfekowane za każdym razem po opróżnieniu.
- #### 4. Pomieszczenia, narzędzia, sprzęt roboczy oraz powierzchnie wykorzystywane przy uboju mięsa i jego przechowywania mogą być używać jedynie do tych celów.

5. Mięso drobiowe oraz pojemniki na mięso nie mogą mieć styczności z podłogą.
6. Pióra muszą zostać usunięte zaraz po oskubaniu.
7. Użycie detergentów, środków odkażających, pestycydów nie może wpływać na zdatność mięsa do spożycia.
8. Użycie wody pitnej jest konieczne do wszystkich celów.

Jednakże, zgodnie z warunkami nr 1 lit. u) i nr 2 lit. n), użycie wody nienadającej się do picia jest dopuszczalne przy produkcji pary, w walce z pożarem, jako element sprzętu chłodzącego oraz przy usuwaniu piór.

9. Zakazuje się rozrzucania trocin lub tym podobnych materiałów na podłodze pomieszczeń, w których obrabia się i magazynuje mięso.
10. Mięso będzie ćwiartowane w taki sposób, aby uniknąć wszelkiego zakażenia. Wszelkie odłamki kości i grudki zakrzepłej krwi należy usuwać. Mięso po ćwiartowaniu, lecz nie przeznaczone do konsumpcji należy umieszczać, zaraz po otrzymaniu, w pojemnikach, określonych w nr 2 lit. f).
11. Zakazuje się osobom, które mogą zanieczyścić mięso, wykonywania prac przy uboju i obróbce mięsa, w szczególności osobom, które:
 - a) chorują na dur brzuszny lub podejrzane są o chorowanie na dur brzuszny, paratyfus A i B, zakaźne zapalenie jelit (salmonelloza), dyzenterię, zakaźne zapalenie wątroby, szkarlatynę lub są nosicielami tych chorób;
 - b) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na zakaźną gruźlicę;
 - c) chorujących lub podejrzanych o chorowanie na zakaźne choroby skóry;
 - d) wykonujących w tym samym czasie prace, które mogą spowodować przeniesienie bakterii na mięso;
 - e) noszących na rękach bandaż, chyba że są to szczelne opatrunki osłaniające niezainfekowaną ranę.
12. Od każdej osoby pracującej przy przetwarzaniu mięsa drobiowego wymaga się świadectwa lekarskiego. Potwierdza ono, że nie ma przeciwwskazań do wykonywania takiej pracy; świadectwo takie należy odnawiać co roku i każdorazowo, gdy zażąda tego urzędowy lekarz weterynarii; należy je zachować do dyspozycji lekarza weterynarii.

ROZDZIAŁ IV

BADANIE PRZEDUBOJOWE

13. Drób przeznaczony do uboju poddawany jest badaniu przedubojowemu w okresie 24 godzin po przywiezieniu do rzeźni. W przypadku, gdy od badania minęło więcej niż 24 godziny badanie to należy powtórzyć bezpośrednio przed dokonaniem uboju.
14. Badanie przedubojowe może ograniczyć się do poszukiwania uszkodzeń wywołanych transportem, pod warunkiem że w okresie ostatnich 24 godzin drób został zbadany w gospodarstwie, z którego pochodzi i uznano go za zdrowy. Ponadto po przywiezieniu drobiu do rzeźni należy potwierdzić jego tożsamość. Jeśli badanie przedubojowe przeprowadzone w gospodarstwie pochodzenia drobiu, nie zostało wykonane przez tego samego urzędowego lekarza weterynarii zwierzętom powinno towarzyszyć świadectwo zdrowia zawierające szczególne określone w załączniku III.

15. Badania przedubojowe należy przeprowadzać w odpowiednich warunkach oświetleniowych.
16. Badanie powinno stwierdzić:
 - a) czy drób jest zakażony chorobą, która może być przeniesiona na ludzi i zwierzęta, lub czy występują objawy choroby albo czy ogólny stan drobiu wskazuje, że taka choroba może wystąpić;
 - b) czy występują objawy choroby lub ogólne zaburzenia stanu zdrowia, co może spowodować, że mięso nie będzie się nadawało do spożycia przez ludzi.
17. Za nienadający się do spożycia przez ludzi uważa się drób dotknięty pomorem drobiu, rzekomym pomorem drobiu, wścieklizną, salmonellozą, cholera lub ornitozą.
18. Nie przeznaczają się do uboju w celu przeznaczenia do spożycia przez ludzi jako świeże mięso osobników, gdy stwierdzono:
 - na podstawie obecności w rzeźni chorych osobników,
 - na podstawie informacji o ich zdrowiu z miejsca ich pochodzenia,że miały styczność z ptakami chorymi na pomór drobiu, rzekomy pomór drobiu, salmonellozę, cholera lub ornitozę, w taki sposób, że choroba mogła zostać na nie przeniesiona.
19. Drób określony w nr 16, 17 i 18 powinien podlegać ubojowi oddzielnie oraz po dokonaniu uboju innego drobiu.

ROZDZIAŁ V

WARUNKI SANITARNE DOTYCZĄCE UBOJU

20. Drób wprowadzony do pomieszczeń, w których dokonuje się uboju powinien zostać ubity niezwłocznie po ogłuszeniu.

Jednakże ogłuszanie może zostać pominięte, jeżeli sprzeczne jest z obrzędem religijnym.
21. Wykrwawianie powinno być całkowite i przeprowadzone w taki sposób, aby nie spowodować zanieczyszczenia poza miejscem uboju.
22. Drób należy oskubać z piór niezwłocznie i w całości.
23. Drób należy wypatroszyć bezzwłocznie. Tuszę należy otworzyć w taki sposób, aby można było przeprowadzić kontrolę jamy brzusznej i wnętrzości. W tym celu należy usunąć wątrobę, śledzionę i przewód pokarmowy z tuszy w taki sposób, aby jej nie zanieczyścić i aż do chwili przeprowadzenia badania nie naruszyć naturalnych połączeń wnętrzości.
24. Po przeprowadzeniu badania wnętrzości powinny one być niezwłocznie oddzielone od tuszy, a części nienadające się do spożycia przez ludzi należy natychmiast usunąć.

Wnętrzości lub ich części połączone z tuszą, z wyjątkiem nerek, należy, o ile jest to możliwe i z zachowaniem warunków sanitarnych, natychmiast usunąć w całości.

25. Nadmuchiwanie mięsa drobiowego, jego czyszczenie za pomocą ścierek oraz wypełnianie tusz jest zabronione, z wyjątkiem przypadku, gdy tusze wypełniane są jadalnymi podrobami, które pochodzą z drobiu poddanego ubojowi w zakładzie.
26. Nacinanie tusz i usuwanie lub przerób mięsa drobiowego przed zakończeniem badania jest zabronione. Urzędowy lekarz weterynarii może zarządzić wykonanie każdego innego zabiegu wymaganego do celów inspekcji.
27. Zatrzymane mięso uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z nr 32 lub niedopuszczone do spożycia przez ludzi zgodnie z nr 33, pióra i odpady powinny, tak szybko jak jest to możliwe, zostać umieszczone w pomieszczeniach, na powierzchniach lub w pojemnikach, określonych w nr 1 lit. g), h) i i), i należy postępować z nimi w taki sposób, aby ograniczyć możliwość zakażenia do minimum.
28. Po zakończeniu badania i usunięciu wnętrzności świeże mięso drobiowe powinno zostać niezwłocznie oczyszczone i schłodzone z zachowaniem warunków sanitarnych.

ROZDZIAŁ VI

BADANIE POUBOJOWE

29. Bezpośrednio po dokonaniu uboju wszystkie części zwierzęcia muszą zostać poddane badaniu.
30. Badanie poubojowe należy przeprowadzać w odpowiednich warunkach oświetleniowych.
31. Badanie poubojowe obejmuje:
 - a) wzrokowe oględziny ubitego osobnika;
 - b) w miarę potrzeb, badanie dotykowe i rozcięcie ubitego zwierzęcia;
 - c) poszukiwanie anomalii w strukturze, kolorze, zapachu i, gdzie stosowne, smaku;
 - d) w miarę potrzeb, badania laboratoryjne.

ROZDZIAŁ VII

DECYZJE URZĘDOWEGO LEKARZA WETERYNARII PODEJMOWANE PODCZAS BADANIA POUBOJOWEGO

32. 1. Za nienadający się całkowicie do spożycia przez ludzi uznaje się drób, u którego badanie poubojowe wykazało:
 - śmierć spowodowaną inną przyczyną niż ubój,
 - ogólne zanieczyszczenie,
 - poważne urazy i wylewy,
 - nienormalny zapach, kolor i smak,
 - gnicie,
 - nienormalną strukturę,
 - charłactwo,

- obrzęk,
 - wodobrzusze,
 - żółtaczkę,
 - choroby zakaźne,
 - grzybica kropidlakowa,
 - toksoplazmozę,
 - rozległe występowanie pasożytów pod skórą lub w mięśniach,
 - złośliwe lub liczne nowotwory,
 - leukozę,
 - zatrucie.
2. Za nienadające się do spożycia przez ludzi uznaje się części poddanego ubojowi zwierzęcia, u których występują miejscowe urazy niemające wpływu na stan pozostałej części mięsa.
33. Głowa oddzielona od tułowia, wyjąwszy język, oraz następujące wnętrzności wyłącza się ze spożycia: tchawicę, płuca oddzielone od tuszy zgodnie z nr 24, przełyk, podgardle, jelita i woreczek żółciowy.

ROZDZIAŁ VIII

PRZEPISY DOTYCZĄCE MIĘSA DO ROZBIORU

34. Tuszę należy rozbierać na części i usuwać kości w pomieszczeniach do porcjowania.
35. Właściciel zakładu lub jego przedstawiciel muszą ułatwiać czynności kontrolne, w szczególności wszelkie działania uznane za konieczne, udostępniając konieczne urządzenia służbom kontrolnym. W szczególności muszą być w stanie wskazać urzędowemu lekarzowi weterynarii odpowiedzialnemu za kontrolę, pochodzenie mięsa w zakładzie.
36. Mięso nieopowiadające warunkom art. 3 ust. 1 B lit. b) można włożyć do zatwierzonego pomieszczenia wyłącznie pod warunkiem, że przechowuje się je w specjalnym miejscu; należy je pociąć w innym miejscu lub w innym czasie niż świeże mięso spełniające niniejsze warunki. Urzędowy lekarz weterynarii musi w każdej chwili dysponować dostępem do chłodni i wszystkich pomieszczeń roboczych celem zapewnienia przestrzegania powyższych przepisów.
37. Świeże mięso do rozbioru należy bezzwłocznie po przywiezieniu wstawić do odpowiednich pomieszczeń i do chwili rozbioru powinno przebywać w pomieszczeniu, przewidzianym w nr 2 lit. a); mięso należy przetrzymywać w temperaturze nie przekraczającej + 4 °C.

Jednakże bez względu na nr 28, mięso można przewozić bezpośrednio z rzeźni do pomieszczeń do rozbioru.

W takich przypadkach rzeźnia i pomieszczenie do rozbioru muszą znajdować się stosunkowo blisko siebie, w tym samym bloku, ponieważ mięso należy przewieźć w ramach jednej czynności z jednego pomieszczenia do drugiego przy pomocy urządzeń mechanicznego transportu z rzeźni. Rozbierania należy dokonać bezzwłocznie. Bezpośrednio po pocięciu i opakowaniu, mięso musi być przewiezione do chłodni, jak stanowi nr 2 lit. a).

38. Mięso należy przetransportować, zgodnie z wymogami, do pomieszczeń określonych w nr 2 lit. b). Bezpośrednio po pocięciu i zapakowaniu, jak zalecono, mięso musi być przewiezione do chłodni przewidzianej w nr 2 lit. a).
39. Z wyjątkiem przypadków rozbioru mięsa jeszcze ciepłego, ćwiartowanie może się odbywać tylko wówczas, gdy mięso nie przekracza temperatury + 4 °C.
40. Zakazuje się czyszczenia świeżego mięsa szmatką.

ROZDZIAŁ IX

KONTROLA ZDROWOTNA POĆWIARTOWANEGO MIĘSA

41. Pomieszczenia do rozbierania kurcząt podlegają kontroli urzędowego lekarza weterynarii.
42. Nadzór urzędowego lekarza weterynarii polega na:
 - a) zapisach kontrolnych świeżego mięsa przyjmowanego oraz poćwiartowanego opuszczającego pomieszczenia;
 - b) kontroli zdrowotnej świeżego mięsa przyjmowanego do pomieszczenia do rozbioru;
 - c) kontroli stanu czystości pomieszczeń, instalacji, narzędzi i higieny personelu;
 - d) pobierania koniecznych próbek do badań laboratoryjnych mających na celu wykrycie, na przykład, obecności szkodliwych drobnoustrojów, dodatków lub innych niedopuszczalnych związków chemicznych. Wyniki kontroli należy zapisywać w rejestrze;
 - e) wszelkie inne badania, które uzna za pomocne w przestrzeganiu niniejszego rozporządzenia.

ROZDZIAŁ X

ZNAKOWANIE ZDROWOTNE

43. Znakowanie przeprowadza się na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, który jest w posiadaniu i przechowuje:
 - a) przyrządy przeznaczone do znakowania mięsa, które może przekazać asystentom tylko w chwili znakowania, na czas potrzebny do wykonania tej czynności;
 - b) etykiety i opakowania po umieszczeniu na nich pieczęci lub znaku, określonych w nr 44 oraz pieczęcie, określone w nr 44. Etykiety, opakowania i pieczęcie przekazywane są asystentom w chwili, w której mają zostać użyte, w ilości odpowiedniej do potrzeb.
44. 1. Znakowanie obejmuje:
 - a) — w górnej części, dwie pierwsze litery w alfabecie łacińskim (wielkie) nazwy państwa wywozu,
— w środku, przysługujący rzeźni lub, gdzie stosowne, zakładowi rozbioru numer identyfikacyjny,
— w części dolnej, jeden ze skrótów: CEE, EEG, EWG, EØF lub EEC.
Litery i cyfry muszą mieć 0,2 cm wysokości;

- b) owal o rozmiarach $6,5 \times 4,5$ cm zawierający informacje wymienione w lit. a); litery muszą mieć 0,8 cm, a cyfry 1,1 cm wysokości.
2. Materiał używany w znakowaniu musi spełniać wszelkie wymogi higieny, a widniejąca na nim informacja, określona w ust. 1 musi być całkowicie czytelna.
3. a) Znak określony w ust. 1 lit. a) musi być wykonany:
- na folii lub widocznie pod folią lub innym opakowaniem z pojedynczo zapakowaną tuszą,
 - na łącznie zapakowanych tuszach poprzez przyłożenie pieczętki lub innego znacznika zatwierdzonego zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12a,
 - na folii lub widocznie pod folią lub innym opakowaniem z częściami tusz lub odpadków pakowanych w małych ilościach;
- b) znakowanie określone w ust. 1 lit. b) musi być wykonane na dużych opakowaniach zawierających tusze, części tusz lub odpady oznaczone zgodnie z lit. a).
4. Jeżeli znak widnieje na folii lub opakowaniu zgodnie z ust. 3;
- musi być umieszczony w taki sposób, aby otwarcie opakowania powodowało zniszczenie znaku lub
 - folia lub opakowanie musi być opieczetowane w taki sposób, żeby nie można było go ponownie użyć po otwarciu.

ROZDZIAŁ XI

ŚWIADECTWO ZDROWIA

45. Oryginał świadectwa zdrowia powinien towarzyszyć świeżemu mięsu drobiowemu podczas transportu do kraju przeznaczenia. Świadectwo zdrowia powinno być wydane przez urzędowego lekarza weterynarii w chwili załadunku. Wygląd i treść świadectwa zdrowia powinna się zgadzać z wzorem przedstawionym w załączniku IV. Świadectwo to należy sporządzić, co najmniej w języku kraju przeznaczenia oraz z podaniem informacji określonych we wzorze przedstawionym w załączniku IV.

ROZDZIAŁ XII

PRZECHOWYWANIE

46. Świeże mięso drobiowe należy, po schłodzeniu określonym w nr 28, utrzymywać w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku $+ 4^{\circ}\text{C}$

ROZDZIAŁ XIII

PAKOWANIE

47. a) Opakowania (na przykład skrzynie, kartony) powinny spełniać wszystkie warunki sanitarne, w szczególności:
- nie mogą wpływać na cechy organoleptyczne mięsa,
 - nie mogą przenosić substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi,

- muszą być dostatecznie wytrzymałe, aby zapewniać skuteczną ochronę mięsa podczas transportu i przenoszenia.
 - b) opakowanie może być użyte do mięsa tylko pod warunkiem, że zostało wykonane z nierdzewnego, łatwego do czyszczenia materiału, i że zostało oczyszczone i zdezynfekowane.
48. Jeżeli świeże mięso drobiowe zapakowane jest w materiał (na przykład plastik), z którym ma bezpośredni kontakt, spełnione muszą być wymogi higieny.

Opakowania takie muszą być przezroczyste i bezbarwne oraz spełniać wymogi z nr 47 lit. a); nie mogą być one użyte do ponownego pakowania mięsa.

Części drobiu lub odpadki oddzielone od tuszy muszą być opakowane ciasno zawiniętą pokrywą ochronną spełniającą powyższe kryteria.

ROZDZIAŁ XIV

TRANSPORT

49. Świeże mięso przewożone jest pojazdami lub w pojemnikach zaprojektowanych i wyposażonych w taki sposób, aby podczas całego transportu utrzymywana była temperatura określona w rozdziale XII.
50. Środki transportu świeżego mięsa drobiowego nie mogą być używane do przewozu żywych zwierząt lub jakichkolwiek innych produktów, które mogą spowodować zepsucie lub zakażenie mięsa, chyba że po rozładowaniu tych produktów zostaną dokładnie oczyszczone, poddane dezynfekcji i, w miarę potrzeby, odświeżeniu.
51. Świeże mięso drobiowe może być przewożone jednocześnie z substancjami, które mogą na nie oddziaływać lub nadawać mu zapach wyłącznie w przypadku zastosowania odpowiednich środków ostrożności.
52. Świeże mięso drobiowe nie może być przewożone pojazdami lub innym środkami transportu, które nie są czyste i nie zostały poddane dezynfekcji.
53. Przed dokonaniem wysyłki urzędowy lekarz weterynarii zapewnia, że pojazdy lub pojemniki oraz warunki załadunku odpowiadają warunkom sanitarnym, określonym w niniejszym rozdziale.”

Artykuł 17

Załącznik II otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK II

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ASYSTENTÓW

1. Jako asystenci mogą być zaakceptowane wyłącznie osoby, które:
 - a) przedstawią zaświadczenie właściwego organu, że legitymują się nieposzlakowaną opinią;

Jeśli zaświadczenia takiego nie wydano w Państwie Członkowskim, można go zastąpić poświadczonym notarialnie oświadczeniem lub oficjalnym potwierdzeniem złożonym przez osobę zainteresowaną w obecności władz czy przedstawicieli administracji, notariusza lub upoważnionego organu Państwa Członkowskiego;

- b) posiadają odpowiednie wykształcenie;
 - c) są fizycznie zdolne do wykonywania takich czynności;
 - d) wykażą się odpowiednią wiedzą techniczną w przeprowadzonym teście umiejętności.
2. Bez uszczerbku dla przepisów załącznika I rozdział III pkt 11 i 12, asystentami nie mogą być osoby, które:
- a) wykonują prace mogące stwarzać zagrożenie zakażenia świeżego mięsa drobiowego;
 - b) wykonują zawód rzeźnika, prowadzą rzeźnię drobiu lub pracują w niej w innym charakterze, zajmują się handlem drobiem lub paszą przeznaczoną dla drobiu, udzielają konsultacji w zakresie odżywiania drobiu, zajmują się zawodowo hodowlą ptaków, są zatrudnione w gospodarstwach rolnych lub posiadają rodziny lub inne bliskie powiązania mogące wpływać na bezstronność orzeczeń.
3. Sprawdzenie umiejętności, określony w nr 1 lit. d), przeprowadza właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego lub inny wyznaczony przez niego organ. Do sprawdzianu mogą być dopuszczeni jedynie kandydaci, którzy odbyli trzymiesięczną praktykę u urzędowego lekarza weterynarii.
4. Sprawdzenie, określony w nr 3 składa się z części teoretycznej i części praktycznej. Obejmuje on następujące zagadnienia:
- a) część teoretyczna:
 - podstawowa wiedza z anatomii i fizjologii drobiu,
 - podstawowa wiedza z patologii drobiu,
 - podstawowa wiedza z patologii anatomicznej drobiu,
 - podstawowa wiedza o higienie w szczególności higienie przemysłowej,
 - metody i procedury uboju drobiu, obróbki, pakowania i transportu,
 - znajomość przepisów ustawodawczych, wykonawczych i administracyjnych dotyczących wykonywanej pracy;
 - b) części praktycznej:
 - badanie i ocena drobiu przeznaczonego do uboju,
 - badanie i ocena drobiu po dokonaniu uboju,
 - określenie gatunku zwierzęcia na podstawie badania typowych części zwierzęcia,
 - określenie kilku części ubitego drobiu, wykazujących zmiany, i komentarz,
 - doświadczenie przy przeprowadzaniu badania poubojowego.”

Artykuł 18

Załącznik IV otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla świeżego mięsa drobiowego ⁽¹⁾, którego miejscem przeznaczenia jest Państwo Członkowskie EWG

Kraj wywozu Nr ⁽²⁾

Ministerstwo

Właściwy urząd

Nr ref. ⁽²⁾

I. Identyfikacja mięsa

Mięso z
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części

Rodzaj opakowania

Liczba jednostek opakowania

Masa netto

II. Pochodzenie mięsa

Adres(-y) i numer(-y) zezwolenia weterynaryjnego rzeźni ⁽⁴⁾
.....

Adres lub adresy i weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni ⁽⁴⁾
.....

III. Przeznaczenie mięsa

Mięso wysyłane z
z
(miejsce wysyłki)

do
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu ⁽³⁾

Nazwa i adres wysyłającego

Nazwa i adres odbiorcy

IV. Zaświadczenie o stanie zdrowia:

Niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadcza, że:

- (a) — opisane wyżej mięso drobiowe ⁽⁴⁾,
— opakowania opisanego wyżej mięsa ⁽⁴⁾
jest opatrzone znakiem potwierdzającym, że
— mięso pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach ⁽⁴⁾,
— mięso zostało rozebrane w zatwierdzonych pomieszczeniach rozbioru ⁽⁴⁾;
- (b) w wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej w zgodzie z dyrektywą Rady z dnia 15 lutego 1971 r. dotyczącej problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym, mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi;
- (c) pojazdy lub inne środki transportu oraz warunki załadunku tej wysyłki są zgodne z określonymi w niniejszej dyrektywie wymogami zdrowotnymi.

Sporządzono w,,

(.....)

(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)*

⁽¹⁾ Świeże mięso drobiowe: świeże mięso pochodzące od następujących gatunków: kur, indyków, perliczek, kaczek, gęsi hodowanych w gospodarstwie domowym, które nie zostało poddane jakimkolwiek zabiegom mającym na celu zachowanie go w niezmienionym stanie; jednakże mięso poddane działaniu niskich temperatur uważa się za świeże.

⁽²⁾ Fakultatywne.

⁽³⁾ Dla wagonów kolejowych i ciężarówek podać numer rejestracyjny, dla samolotów numer lotu, dla statków nazwę.

⁽⁴⁾ Niepotrzebne skreślić.

Artykuł 19

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1997 r.

Artykuł 20

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 lipca 1975 r.

W imieniu Rady

E. COLOMBO

Przewodniczący
