

31977L0099

31.1.1977

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 26/85

DYREKTYWA RADY**z dnia 21 grudnia 1976 r.****w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi**

(77/99/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽¹⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

od czasu ustanowienia wspólnej organizacji rynków, produkty mięsne mogą być swobodnie przemieszczane we Wspólnocie; jednakże istnienie zróżnicowanych wymagań zdrowotnych w tym sektorze w różnych Państwach Członkowskich ogranicza wewnątrzspółnotowy handel tymi produktami; w celu usunięcia takich dysproporcji niezbędne jest zastąpienie tych wymagań krajowych wspólnymi postanowieniami;

w celu zagwarantowania jakości omawianych produktów z punktu widzenia zdrowotnego do ich produkcji konieczne jest używanie tylko świeżego mięsa, pozyskanego zgodnie z normami wspólnotowymi, ustanowionymi w dyrektywie Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem ⁽²⁾, ostatnio zmienionej dyrektywą 75/379/EWG ⁽³⁾ dyrektywą Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym ⁽⁴⁾, ostatnio zmienionej dyrektywą 75/379/EWG, a także dyrektywą Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa ⁽⁵⁾, ostatnio zmienionej dyrektywą 75/379/EWG; produkty mięsne muszą być produkowane, magazynowane i transportowane w warunkach spełniających wszystkie wymagania zdrowotne; konieczność uzyskania zatwierdzenia przez zakłady produkcji i przetwórstwa może ułatwić nadzór nad stosowaniem się do tych warunków; należy stworzyć przepisy w zakresie

procedury mającej na celu rozstrzygnięcie wszelkich sporów, które mogą powstać między Państwami Członkowskimi w zakresie uzasadnienia zatwierdzenia zakładu produkcyjnego;

ponadto należy wprowadzić we Wspólnocie mechanizmy kontrolne celem zapewnienia, że normy ustanowione w niniejszej dyrektywie stosowane są we wszystkich Państwach Członkowskich; należy stworzyć przepisy w zakresie procedury dla takich inspekcji, które zostaną ustalone zgodnie z procedurą wspólnotową, w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, ustanowionego decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r. ⁽⁶⁾;

należy stworzyć przepisy umożliwiające odstępstwa od określonych przepisów niniejszej dyrektywy w odniesieniu do niektórych produktów mięsnych, zawierających inne środki spożywcze oraz zawierających minimalny procent mięsa; odstępstw takich należy dokonywać zgodnie z procedurą wspólnotową, w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

w odniesieniu do wewnątrzspółnotowego handlu wydanie świadectwa zdrowia, sporządzonego przez właściwy organ, uznaje się za najlepszą drogę do zapewnienia właściwych władz kraju przeznaczenia, że przesyłka produktów mięsnych spełnia wymagania niniejszej dyrektywy; świadectwo to musi towarzyszyć przesyłce tych produktów do miejsca przeznaczenia;

Państwa Członkowskie muszą mieć prawo wydawania zakazu wprowadzania na ich terytorium produktów mięsnych z innego Państwa Członkowskiego, uznanych za niezdatne do spożycia przez ludzi lub niespełniających przepisów zdrowotnych Wspólnoty;

w takich przypadkach nadawcy, na jego własne żądanie lub na żądanie jego przedstawiciela, należy pozwolić na zwrócenie mu produktów mięsnych, chyba że istnieją przyczyny zdrowotne zmuszające do przeciwnego działania;

⁽¹⁾ Dz.U. C 114 z 11.11.1971, str. 40.

⁽²⁾ Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2012/64.

⁽³⁾ Dz.U. L 172 z 3.7.1975, str. 17.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 255 z 18.10.1968, str. 23.

w przypadku zakazu lub ograniczenia, o jego przyczynach powiadomić należy nadawcę lub jego przedstawiciela, a także w niektórych przypadkach właściwe władze kraju wywozu;

w przypadku sporu między nim a władzami Państwa Członkowskiego, właściwego dla miejsca przeznaczenia, dotyczącego zasadności zakazu lub ograniczenia, nadawcy należy umożliwić uzyskanie opinii eksperta;

w celu ułatwienia wprowadzenia proponowanych środków należy przewidzieć procedurę ścisłej współpracy między Państwami Członkowskimi i Komisją w Stałym Komitecie Weterynaryjnym,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia wymagania zdrowotne dla produktów mięsnych przeznaczonych do handlu wewnątrz-wspólnotowego.

Artykuł 2

1. Do celów niniejszej dyrektywy stosowane są następujące definicje:

- a) „produkty mięsne”: produkty sporządzone w całości lub w części z mięsa poddanego przerobowi dla zapewnienia określonego stopnia zakonserwowania.

Jednakże mięsa poddanego tylko chłodzeniu lub mrożeniu nie uznaje się za produkt mięsny.

Następujące produkty nie są objęte niniejszą dyrektywą:

- i) ekstrakty mięsne, rosół mięsny i bulion, sosy mięsne i podobne produkty, nie zawierające kawałków mięsa;
- ii) całe, łamane i skruszone kości, peptony mięsne, żelatyna zwierzęca, mączka mięsna, mączka ze skóry wieprzowej, plazma krwi, krew wysuszona, wysuszona plazma krwi, białka komórkowe, ekstrakty z kości i podobne produkty;
- iii) tłuszcze przetopione z tkanek zwierzęcych;
- iv) żołądki, pęcherze i jelita, oczyszczone i wybielone, solone lub suszone;

- b) „mięso”: mięso zgodnie z definicją w:

- art. 1 dyrektywy 64/433/EWG,
- art. 1 dyrektywy 71/118/EWG,
- art. 2 dyrektywy 72/462/EWG;

- c) „świeże mięso”: świeże mięso zgodnie z definicją w art. 1 dyrektyw 64/433/EWG i 71/118/EWG oraz w art. 2 dyrektywy 72/462/EWG;

- d) „przerób”: przerób świeżego mięsa, z dodatkiem lub bez dodatku innych środków spożywczych, poprzez podgrzewanie, solenie lub suszenie albo kombinację tych procesów;

- e) „przerób całkowity”: przerób, którego wyniki są wystarczające, aby zagwarantować wartość zdrowotną produktu w normalnej temperaturze otoczenia;

- f) „przerób niecałkowity”: przerób, który nie spełnia wymagań ustanowionych w załączniku A rozdział V pkt 27 dla przerobu całkowitego;

- g) „podgrzewanie”: z użyciem ciepła suchego lub parowego;

- h) „solenie”: użycie soli (NaCl);

- i) „suszenie”: naturalna lub sztuczna redukcja zawartości wody;

- j) „kraj wywozu”: Państwo Członkowskie, z którego produkty mięsne wysyłane są do innego Państwa Członkowskiego;

- k) „kraj przeznaczenia”: Państwo Członkowskie, do którego wysyłane są produkty mięsne z innego Państwa Członkowskiego;

- l) „przesyłka”: ilość produktu mięsnego objęta tym samym świadectwem zdrowia;

- m) „opakowanie”: ochrona produktów mięsnych z użyciem opakowania pierwotnego lub pierwotnego pojemnika, dotyczących bezpośrednio danego wyrobu, a także opakowanie pierwotne i pierwotny pojemnik sam w sobie;

- n) „pakowanie”: umieszczanie opakowanego lub nieopakowanego produktu lub produktów mięsnych w drugim pojemniku, jak również pojemnik sam w sobie.

2. Od czasu przedłożenia wniosku zgodnie z art. 9 ust. 2 do czasu przyjęcia przepisów dotyczących mięsa poddanego przerobowi innemu niż podgrzewanie, solenie lub suszenie albo poddanego przerobowi niezgodnemu z wymaganiami załącznika A rozdział V pkt 26 mięso takie podlega przepisom dyrektyw wymienionych w ust. 1 lit. b).

Artykuł 3

1. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby tylko produkty mięsne spełniające następujące warunki ogólne były wysyłane z jego terytorium na terytorium innego Państwa Członkowskiego:

- 1) produkty muszą zostać przygotowane w zakładzie zatwierdzonym i poddanym inspekcji zgodnie z art. 6;
 - 2) muszą zostać przygotowane, magazynowane i transportowane zgodnie z załącznikiem A;
 - 3) muszą zostać przygotowane z:
 - a) mięsa świeżego, jak określono w art. 2 ust. 2 lit. c). Takie świeże mięso może pochodzić:
 - i) zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG z Państwa Członkowskiego, w którym dokonano przygotowania lub z każdego innego Państwa Członkowskiego;
 - ii) zgodnie z dyrektywą 72/462/EWG z państwa trzeciego, przywożone bezpośrednio lub przez inne Państwo Członkowskie;
 - iii) zgodnie z art. 15 dyrektywy 71/118/EWG z państwa trzeciego, o ile:
 - produkty pozyskane z tego mięsa spełniają wymagania niniejszej dyrektywy,
 - oznakowanie zdrowotności, ustanowione w załączniku A rozdział VII, nie zostało dokonane na tych wyrobach,
 - handel wewnątrzspółnotowy tymi produktami pozostaje przedmiotem stosowania przepisów krajowych każdego Państwa Członkowskiego;
 - b) produktów mięsnych, pod warunkiem że spełniają wymagania niniejszej dyrektywy;
 - 4) muszą zostać przygotowane poprzez podgrzewanie, solenie lub suszenie, który to przerób może zostać połączony z wędzeniem lub dojrzewaniem, o ile możliwe w szczególnych warunkach mikroklimatycznych i w połączeniu, w szczególności, z niektórymi substancjami pekującymi w rozumieniu art. 12. Mogą zostać także połączone z innymi środkami spożywczymi i przyprawami;
 - 5) muszą zostać przygotowane ze świeżego mięsa, przerabianego zgodnie z załącznikiem A rozdział III;
 - 6) muszą zostać poddane inspekcji dokonanej przez właściwe władze, zgodnie z załącznikiem A rozdział IV; inspekcje takie mogą być przeprowadzone jako zadania czysto rutynowe i zgodnie z zasadami ustalonymi, w miarę potrzeb, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18, z udziałem specjalnie do tego celu wyszkolonych asystentów;
 - 7) muszą spełniać normy ustanowione w załączniku A rozdział V;
 - 8) muszą zostać opakowane i zapakowane zgodnie z załącznikiem A rozdział VI, o ile opakowanie i zapakowanie jest konieczne;
 - 9) muszą posiadać oznakowanie zdrowotności, zgodnie z załącznikiem A rozdział VII;
 - 10) zgodnie z załącznikiem A rozdział VIII musi im towarzyszyć świadectwo zdrowia podczas transportu do kraju przeznaczenia;
 - 11) muszą być magazynowane i transportowane i do kraju przeznaczenia w zadowalających warunkach zdrowotnych, zgodnie z załącznikiem A rozdział IX.
2. Produkty mięsne nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, chyba że jest to uzasadnione względami medycznymi i chyba że taka procedura jest wyraźnie uwidoczniona na wyrobie i w świadectwie zdrowia.

Artykuł 4

1. Produkty mięsne, poddane całkowitemu przerobowi zgodnie z załącznikiem A, rozdział V pkt 27 mogą być magazynowane i transportowane w normalnej temperaturze otoczenia.

Produkty poddane naturalnej fermentacji i dojrzewaniu przez długi okres uznaje się za poddane całkowitemu przerobowi do czasu, gdy Rada, działając jednomyślnie na wniosek Komisji, dokona zmiany limitów, zawartych w załączniku A rozdział V pkt 27 lit. b).

2. Do celów kontroli producent musi zapewnić, że opakowanie produktów mięsnych, poddanych przerobowi niecałkowitemu, nosi wyraźne i czytelne oznaczenie temperatury, w jakiej produkty muszą być transportowane i magazynowane, oraz okres, przez jaki zapewniona może być przydatność do spożycia.

3. Jeśli jest to konieczne, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18, można dokonać odstępstwa od ust. 2 w odniesieniu do niektórych produktów mięsnych, niespełniających norm, ustanowionych w załączniku A rozdział V pkt 27, z zastrzeżeniem niektórych warunków, które zostaną zweryfikowane przez właściwe władze.

Artykuł 5

Artykuł 3 i 4 nie mają zastosowania do produktów mięsnych przywożonych na podstawie zezwolenia kraju przeznaczenia do użytku innego niż spożycie przez ludzi; w takim przypadku kraj przeznaczenia zapewnia, że produkty takie używane są wyłącznie w celach, dla których zostały do tego kraju wysłane.

Artykuł 6

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje listę zakładów przez nie zatwierdzonych i posiadających numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Wysyła ono tę listę innym Państwom Członkowskim i Komisji.

Komisja opracowuje listę tych zatwierdzonych zakładów i publikuje ją w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Bez uszczerbku dla przepisów art. 8 Państwo Członkowskie nie zatwierdza zakładu, o ile nie zostanie zapewniona zgodność z niniejszą dyrektywą.

Państwo Członkowskie wycofa swoje zatwierdzenie, jeżeli warunki zatwierdzenia nie są dłużej spełniane.

Jeżeli kontroli dokonano zgodnie z art. 7, zainteresowane Państwo Członkowskie bierze pod uwagę wnioski z niej wynikające.

Inne Państwa Członkowskie oraz Komisja są powiadamiane o wycofaniu zatwierdzenia.

2. Inspekcja i nadzorowanie zatwierdzonych zakładów dokonywane są na odpowiedzialność właściwej władzy, która w zadaniach czysto technicznych może być wspomagana przez specjalnie wyszkolony personel.

Szczegółowe zasady regulujące takie wspomaganie zostaną ustalone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18.

3. Jeżeli Państwo Członkowskie uzna, że warunki zatwierdzenia nie są lub nie są dłużej spełniane przez zakład w innym Państwie Członkowskim, zawiadamia o tym Komisję oraz właściwe władze centralne tegoż Państwa Członkowskiego.

4. W przypadku określonym w ust. 3 Komisja niezwłocznie uruchamia procedurę określoną w art. 7.

Jeżeli wnioski z raportu z inspekcji to uzasadniają, Państwa Członkowskie, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 19, mogą zostać upoważnione do odmowy wprowadzenia na swoje terytorium produktów mięsnych z zakwestionowanego zakładu.

Takie upoważnienie może zostać cofnięte zgodnie z tą samą procedurą, określoną w art. 19, jeżeli takie działanie jest uzasadnione wynikami dodatkowej kontroli ekspertów, dokonanej zgodnie z art. 7.

Artykuł 7

Eksperci Państw Członkowskich i Komisji przeprowadzają regularne inspekcje zatwierdzonych zakładów celem zapewnienia, że te ostatnie faktycznie stosują niniejszą dyrektywę, w szczególności załącznik A rozdziały I i II.

Dostarczają oni Komisji raporty zawierające wyniki dokonanych inspekcji.

Państwo Członkowskie, na terytorium którego przeprowadzana jest inspekcja, zapewnia ekspertom wszelką niezbędną pomoc w wykonaniu ich zadania.

Ekspertów Państw Członkowskich przeprowadzających inspekcje powołuje Komisja na wniosek Państw Członkowskich. Muszą oni być obywatelami Państwa Członkowskiego innego niż to, w którym przeprowadzana jest inspekcja, a w przypadku przewidzianym w art. 6 ust. 3 i 4 obywatelami innego niż to Państwo Członkowskie, które uczestniczy w sporze.

Inspekcje są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która ponosi związane z nią koszty.

Częstotliwość i szczegółowe zasady takich inspekcji zostaną ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 18.

Artykuł 8

1. W drodze odstępstwa od warunków przewidzianych w art. 3 można postanowić, zgodnie z procedurą określoną w art. 18, że niektóre przepisy niniejszej dyrektywy nie mają zastosowania do określonych produktów zawierających inne środki spożywcze i tylko niewielki procent mięsa lub produktu mięsnego.

Wyjątki takie odnoszą się jedynie do:

- a) warunków zatwierdzenia zakładów, jak ustanowiono w załączniku A rozdział I;
- b) wymagań inspekcji, opisanych w załączniku A rozdziałach IV i V;
- c) wymagań w stosunku do oznakowania zdrowotnego i świadectwa zdrowia, jak ustanowiono w art. 3 ust. 1 pkt 9 i 10.

Rozważając zgodę na taki wyjątek, jaki przewidziano w niniejszym artykule, bierze się pod uwagę zarówno rodzaj, jak i skład wyrobu.

Bez uszczerbku dla przepisów niniejszego artykułu Państwa Członkowskie zapewnią, aby wszystkie produkty mięsne przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego były produktami zdrowymi, przygotowanymi ze świeżego mięsa lub świeżych produktów mięsnych w rozumieniu niniejszej dyrektywy.

2. Ustęp 1 akapit pierwszy zostanie wprowadzony po raz pierwszy przed datą wprowadzenia niniejszej dyrektywy.

Artykuł 9

1. Rada, stanowiąc na wniosek Komisji, ustala po raz pierwszy, przed datą wykonania niniejszej dyrektywy, przepisy mające zastosowanie do świeżego mięsa, które zostało zmielone, rozdrobnione lub podobnie podzielone na drobne kawałki, z dodatkiem innych środków spożywczych i przypraw.

Do czasu wejścia w życie tak przyjętych przepisów mięso to podlega przepisom prawa krajowego.

2. Przed datą wykonania niniejszej dyrektywy Komisja przedłoży Radzie wniosek dotyczący postępowania w odniesieniu do wyrobów, które nie zostały poddane przerobowi, a zatem nie spełniają wymagań ustanowionych w załączniku A rozdział V pkt 26.

Artykuł 10

Metody wymagane do sprawdzenia zgodności z normami, ustanowionymi w załączniku A rozdział V pkt 26 i 27, oraz tolerancji dopuszczalnych dla tych norm, zostaną określone sześć miesięcy przed datą wykonania niniejszej dyrektywy, zgodnie z procedurą określoną w art. 18.

Metody te, normy i tolerancje mogą być, w miarę potrzeb, zmieniane lub uaktualniane przy zastosowaniu tej samej procedury.

Artykuł 11

1. Bez uszczerbku dla kompetencji wynikających z art. 6 i 7 Państwo Członkowskie, na którego terytorium w trakcie inspekcji sanitarnej stwierdzono, że:

- a) produkty mięsne sprowadzone z innego Państwa Członkowskiego nie nadają się do spożycia przez ludzi, zakaże obrotu takimi produktami na swoim terytorium;
- b) art. 3 nie został zastosowany, może narzucić taki zakaz.

2. Decyzje podjęte zgodnie z ust. 1 muszą, na żądanie nadawcy lub jego przedstawiciela, zezwalać na ponowną wysyłkę produktów mięsnych, o ile nie ma do tego przeciwwskazań zdrowotnych. W każdym przypadku podejmuje się środki zapobiegające niewłaściwemu użyciu takich produktów.

Jeżeli ponowna wysyłka nie jest możliwa, produkty muszą zostać zniszczone na terytorium Państwa Członkowskiego, w którym przeprowadzono inspekcję.

W drodze odstępstwa od tego przepisu oraz na żądanie odbiorcy lub jego przedstawiciela Państwo Członkowskie dokonujące inspekcji sanitarnej zwierząt i zdrowia publicznego może zezwolić na ich wprowadzenie do użytkowania innego niż spożycie przez ludzi, o ile nie stanowi to zagrożenia dla ludzi lub zwierząt. Takie produkty mięsne nie mogą opuścić terytorium tego Państwa Członkowskiego, które musi sprawdzić ich przeznaczenie.

O takich decyzjach powiadamia się nadawcę lub jego przedstawiciela, podając ich uzasadnienia. Takie uzasadnione decyzje muszą, na żądanie, być niezwłocznie przekazane na piśmie, ze wskazaniem dróg odwołania przewidzianych w aktualnym ustawodawstwie oraz w formie i w terminie złożenia takiego odwołania.

3. Gdy decyzje takie podejmowane są na podstawie ustalonej obecności choroby zakaźnej, niebezpiecznego dla zdrowia ludzkiego spadku jakości lub poważnego naruszenia niniejszej dyrektywy, zostają one także niezwłocznie przekazane do właściwych władz centralnych kraju wysyłającego oraz do Komisji, z podaniem przyczyn takich decyzji.

Artykuł 12

Bez uszczerbku dla aktualnych zasad wspólnotowych w sprawie dodatków dopuszczonych do stosowania w środkach spożywczych stosowanie dodatków do produktów mięsnych i szczegółowe zasady takiego stosowania podlegają nadal ustawodawstwu krajowemu, do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych w tej dziedzinie.

Artykuł 13

Rada, stanowiąc jednomyślnie na wniosek Komisji, ustali przed dniem 31 grudnia 1978 r. temperatury, jakie należy utrzymywać podczas rozbioru mięsa i pierwotnego pakowania przewidziane w załączniku A rozdział II pkt 9 i bez uszczerbku dla przepisów ustanowionych w załączniku A rozdział III pkt 20.

Artykuł 14

1. Rada, stanowiąc na wniosek Komisji, podejmuje jednomyślną decyzję w sprawie zasad wspólnotowych dotyczących metod wykrywania włośieni, a także przypadków, w których takie wykrywanie jest zbędne.

2. Do czasu wejścia w życie takich zasad zastosowanie ma ustawodawstwo Państw Członkowskich w sprawie wykrywania włośieni w produktach mięsnych zawierających wieprzowinę.

3. Wieprzowiny, w której rozpoznano włośnicę, nie wolno używać do wyrobu produktów mięsnych przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego.

Artykuł 15

1. Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na procedury odwoławcze od decyzji właściwych władz, dostępne zgodnie z obecnym ustawodawstwem Państw Członkowskich, przewidziane w niniejszej dyrektywie.

2. Każde Państwo Członkowskie gwarantuje podmiotom wysyłającym produkty mięsne, których przesyłka została zabroniona na podstawie art. 11 ust. 1, prawo uzyskania opinii eksperta. Każde Państwo Członkowskie zapewnia, aby przed podjęciem przez właściwe władze wszelkich innych środków, takich jak zniszczenie mięsa, eksperci mieli możliwość ustalenia, czy zostały spełnione warunki art. 11 ust. 1.

Ekspert jest obywatelem Państwa Członkowskiego innego niż kraj wywozu lub kraj przeznaczenia.

Działając na wniosek Państw Członkowskich, Komisja opracowuje wykaz zespołu ekspertów, którzy mogą zostać wskazani do formułowania takich opinii. Po konsultacji z Państwami Członkowskimi ustanowi ona ogólne zasady, które będą stosowane, w szczególności w odniesieniu do procedury formułowania takich opinii.

Artykuł 16

Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt mających wpływ na wewnątrzspółnotowy handel produktami mięsnymi przepisy krajowe w tej dziedzinie mają nadal zastosowanie.

Artykuł 17

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

Artykuł 18

1. Gdy procedura ustanowiona w niniejszym artykule ma być zastosowana, sprawa zostaje przez przewodniczącego, z jego własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, niezwłocznie przedstawiona Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (zwanemu dalej „Komitetem”), powołanemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r.

2. W Komitecie głosy Państw Członkowskich ważone są zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedstawia projekt środków przewidzianych do przyjęcia. Komitet wydaje swoją opinię o tych środkach w okresie ustalonym przez przewodniczącego z uwzględnieniem pilności sprawy. Opinie przyjmowane są większością 41 głosów.

4. Komisja przyjmuje środki i bezzwłocznie je stosuje, jeśli są zgodne z opinią Komitetu. Jeżeli środki te są niezgodne z opinią Komitetu lub brak takiej opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawia Radzie propozycje środków do podjęcia. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli Rada nie przyjmie żadnych środków w ciągu trzech miesięcy od daty przedłożenia jej wniosku, Komisja przyjmuje zaproponowane środki i niezwłocznie je stosuje, chyba że Rada odrzuciła je zwykłą większością głosów.

Artykuł 19

1. Gdy ma być zastosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego przedstawia sprawę Komitetowi.

2. W Komitecie głosy Państw Członkowskich ważone są zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

3. Przedstawiciel Komisji przedstawia projekt środków, które mają być przyjęte. Komitet wydaje swoją opinię o tych środkach w ciągu dwóch dni. Opinie przyjmowane są większością 41 głosów.

4. Gdy środki są zgodne z opinią Komitetu, Komisja niezwłocznie je przyjmuje i stosuje. Gdy są one niezgodne z opinią Komitetu lub gdy nie wydał on żadnej opinii, Komisja niezwłocznie przedstawia Radzie propozycje środków do przyjęcia. Rada przyjmuje środki kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli Rada nie przyjmie żadnych środków w ciągu 15 dni od daty otrzymania wniosku, Komisja przyjmuje proponowane środki i niezwłocznie je stosuje, chyba że Rada odrzuciła je zwykłą większością głosów.

Artykuł 20

Działając na wniosek Komisji, dostarczony przed dniem 1 lipca 1977 r., Rada, przed dniem 31 grudnia 1977 r., przyjmie przepisy określające, kto jest upoważniony do dokonywania nadzoru i inspekcji, przewidzianych w art. 3 ust. 6 (1), art. 4 ust. 3, art. 6 ust. 2 oraz w załączniku A rozdziały II, IV, V, VII i VIII.

Artykuł 21

Artykuł 18 i 19 stosują się do dnia 21 czerwca 1981 r.

Artykuł 22

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 1 lipca 1979 r.

Jednakże w przypadku tych Państw Członkowskich, które w dniu przyjęcia niniejszej dyrektywy nie wymagają corocznych badań lekarskich, zgodnie z obowiązującymi przepisami weterynaryjnymi badanie lekarskie przewidziane w załączniku A rozdział II pkt 17 będzie obowiązujące dopiero od dnia 15 lutego 1980 r., chyba że Rada, działając na wniosek Komisji, zadecyduje przed dniem 31 grudnia 1979 r. o przesunięciu tej daty w świetle raportu dostarczonego przez Komisję.

Artykuł 23

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 21 grudnia 1976 r.

W imieniu Rady
A.P.L.M.M. van der STEE
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK A

ROZDZIAŁ I

WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW WYTWARZAJĄCYCH PRODUKTY MIĘSNE

1. W ciągu całego okresu ważności zatwierdzenia zakłady muszą składać się przynajmniej z:
 - a) odpowiednich pomieszczeń, wystarczająco dużych do odrębnego składowania:
 - i) w chłodni
 - świeżego mięsa w rozumieniu art. 2 ust. 1 lit. c),
 - mięsa innego niż to określone w art. 2 ust. 1 lit. c);
 - ii) w temperaturze otoczenia lub, gdzie właściwe, w chłodni;
 - produktów mięsnych, spełniające wymagania dyrektywy,
 - innych produktów, przygotowanych w całości lub w części z mięsa;
 - b) urządzeń umożliwiających inspekcji weterynaryjnej i nadzoru, określonym w dyrektywie, ich skutecznie działanie w każdym czasie;

- c) odpowiednio wyposażonych i zamykanych na klucz pomieszczeń przeznaczonych do wyłącznego użytku dla właściwej władzy, zlokalizowanych w sąsiedztwie pomieszczeń roboczych;
- d) odpowiednich pomieszczeń, wystarczająco dużych do przygotowywania produktów mięsnych;
- e) zamykanego na klucz pomieszczenia do składowania określonych składników, takich jak przyprawy;
- f) instalacji pod ciśnieniem, umożliwiającej odpowiednią dostawę wyłącznie wody pitnej; jednakże instalacja dostarczająca wodę nieprzeznaczoną do picia będzie dozwolona w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary, celów przeciwpożarowych oraz chłodzenia urządzeń zamrażających, pod warunkiem że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów.

Rury do wody nieprzeznaczonej do picia muszą być łatwo odróżnialne od rur do wody pitnej i nie mogą przechodzić przez pomieszczenia, w których świeże mięso lub produkty mięsne poddawane są obróbce lub składowaniu.

Jednakże w okresie pięciu lat od daty wykonania dyrektywy może być wyjątkowo wydane zezwolenie w odniesieniu do rur z wodą niezdatną do picia, przechodzących przez pomieszczenia zawierające mięso i produkty mięsne w zakładach wykonujących swą działalność przed wprowadzeniem niniejszej dyrektywy, pod warunkiem że odcinki rur przechodzących przez wymienione pokoje nie mają ujść;

- g) instalacji zapewniającej odpowiednią dostawę gorącej wody pitnej pod ciśnieniem;
- h) systemu odprowadzania ścieków, spełniającego wymagania higieny;
- i) odpowiedniej ilości przebieralni z umywalkami, prysznicami i klozetami. Te ostatnie nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być zaopatrzone w bieżącą ciepłą i zimną wodę lub wodę wstępnie mieszaną do otrzymania odpowiedniej temperatury (przy pomocy zaworu wstępnego mieszania wody), środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku; umywalki muszą znajdować się w pobliżu klozetów i nie mogą być zaopatrzone w krany wymagające obsługi ręcznej;
- j) urządzeń spełniających wymagania higieny, przeznaczonych do:
 - obchodzenia się ze świeżym mięsem i produktami mięsnymi,
 - składowania pojemników używanych do tych produktów w taki sposób, że ani świeże mięso lub produkt mięsny, ani pojemnik nie dotykają bezpośrednio podłogi;
- k) właściwego wyposażenia dla zabezpieczenia przed szkodnikami, takimi jak insekty i gryzonie;
- l) pomieszczenia do końcowego pakowania i do wysyłki;
- m) specjalnych szczelnych pojemników, zabezpieczających przed przenikaniem powietrza i wody oraz nieulegających korozji, z wiekami i zamknięciami uniemożliwiającymi dostęp osobom nieupoważnionym, przeznaczonych do świeżego mięsa, produktów mięsnych lub ich okrawków, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, bądź zamykanego na klucz pomieszczenia dla takiego mięsa, produktów mięsnych lub okrawków, jeżeli ich ilość jest wystarczająco duża, by tego wymagać, lub jeśli nie są one usuwane albo niszczone na koniec każdego dnia roboczego;
- n) pomieszczenia do składowania narzędzi do czyszczenia i konserwacji oraz produktów;
- o) pomieszczenie do czyszczenia zarówno sprzętu do konserwacji, jak też do czyszczenia.

2. W zależności od rodzaju wyrobu zakład musi posiadać:

- a) pomieszczenie do rozbioru mięsa;
- b) pomieszczenie:
 - do gotowania; urządzenie do obróbki cieplnej musi być wyposażone w termometr rejestrujący lub teletermometr;
 - do destylacji z retorty: retorty muszą być wyposażone w termometr rejestrujący lub teletermometr i termometr kontrolny z bezpośrednim odczytem;

- c) pomieszczenie do wytapiania tłuszczu;
- d) pomieszczenie do wędzenia;
- e) pomieszczenie do suszenia i dojrzewania;
- f) pomieszczenie do odsalania, moczenia i innej obróbki naturalnych wnętrzności;
- g) pomieszczenie do peklowania, wyposażone w razie potrzeby w urządzenia klimatyzacyjne, umożliwiające utrzymanie temperatury nieprzekraczającej + 10 °C;
- h) pomieszczenie, wyposażone w razie potrzeby w urządzenia klimatyzacyjne, do krojenia lub rozbioru mięsa oraz do opakowywania produktów mięsnych, przeznaczonych do sprzedaży w formie paczkowanej;
- i) magazyn dla pustych puszek wraz z urządzeniem podającym te puszki w sposób higieniczny do pomieszczenia roboczego;
- j) aparat umożliwiający gruntowne czyszczenie puszek niezwłocznie przed napełnianiem;
- k) aparat do mycia puszek wodą pitną, po ich hermetycznym zamknięciu, a przed destylacją z retorty;
- l) urządzenia do poddawania inkubacji próbek produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach.

To samo pomieszczenie może być używane to dokonywania operacji w odrębnych pomieszczeniach, określonych w lit. b), c), d) oraz e), jednakże pod warunkiem że używany sprzęt nie ma szkodliwego wpływu na świeże mięso i produkty mięsne.

3. Pomieszczenia, określone w ust. 1 lit. a) i ust. 2 lit. b)–i), muszą mieć:

- wodoodporną posadzkę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób umożliwiający łatwe odprowadzanie wody,
- gładkie ściany, pokryte jasną i zmywalną powłoką lub farbą do wysokości co najmniej 2 m, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami.

4. Pomieszczenia, określone w ust. 1 lit. d) i ust. 2 lit. a), muszą zawierać:

- 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 m, z zaokrąglonymi kątami i narożnikami.

5. Pomieszczenia, w których prowadzony jest przerób świeżego mięsa i produktów mięsnych, muszą posiadać co najmniej:

- odpowiednią wentylację I, jeśli konieczne, dobre odparowanie;
- odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, niepowodujące zniekształcania kolorów;
- wyposażenie do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz materiałów roboczych, usytuowane tak blisko stanowisk pracy, jak to tylko możliwe. Kurki nie mogą być obsługiwane ręcznie. Urządzenia do mycia rąk muszą być zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub w wodę wymieszaną do odpowiedniej temperatury (za pomocą zaworu mieszania wody), środki do czyszczenia i dezynfekcji oraz ręczniki jednorazowego użytku. Temperatura wody do czyszczenia narzędzi musi wynosić nie mniej niż 82 °C,
- 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. W szczególności zabronione jest używanie drewna.

ROZDZIAŁ II

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

6. Najwyższy możliwy standard czystości jest wymagany w stosunku do personelu, pomieszczeń, wyposażenia i narzędzi.

- a) Wszystkie osoby wchodzące do pomieszczeń, w których wykonywane są prace z mięsem i produktami mięsnymi, muszą w szczególności nosić czyste, o jasnym kolorze i łatwo piorące ubrania robocze oraz nakrycia głowy z ochraniaczem szyi, w miarę potrzeb. Personel zatrudniony przy produkcji myje i dezynfekuje swe ręce wiele razy w ciągu każdego dnia roboczego, za każdym razem po wznowieniu pracy i kiedy ręce są zabrudzone. Palenie jest zabronione w pomieszczeniach roboczych i magazynowych.
- b) Do zakładu nie wolno wprowadzać żadnych zwierząt. Gryzonie, insekty i inne szkodniki muszą być poddawane systematycznej eksterminacji.
- c) Wyposażenie i narzędzia używane w produkcji muszą być starannie czyszczone i dezynfekowane wiele razy w ciągu każdego dnia roboczego, na zakończenie dnia roboczego oraz przed każdym ponownym użyciem, jeśli zostały zanieczyszczone.

Jednakże maszyny pracujące w ruchu ciągłym należy czyścić tylko po zakończeniu pracy lub w przypadku podejrzenia zanieczyszczenia.

7. Pomieszczenia, narzędzia i wyposażenie produkcyjne muszą być używane jedynie do przygotowania produktów mięsnych.

Jednakże można ich używać do przygotowania innych środków spożywczych albo równocześnie, albo w innym czasie, po uzyskaniu zezwolenia właściwej władzy, pod warunkiem że zostaną podjęte wszelkie właściwe środki zapobiegające zanieczyszczeniu lub szkodliwym zmianom w wyrobach objętych niniejszą dyrektywą.

8. Świeże mięso i produkty mięsne, ich składniki oraz pojemniki nie mogą:

- stykać się bezpośrednio z ziemią,
- być składowane lub przerabiane w warunkach mogących doprowadzić do ich skażenia.

Należy zadbać o zapewnienie, żeby produkty surowe nie miały styczności z produktami gotowymi.

9. W trakcie ich użytkowania w pomieszczeniach wymienionych w ust. 2 lit. g) i h) musi być utrzymywana temperatura nieprzekraczająca + 10 °C.

10. Temperatura ustanowiona w pkt 9 może nie być utrzymywana, jeśli właściwa władza wyrazi na to zgodę i uzna to za dopuszczalne w celu spełnienia technicznych warunków przyrządzania.

11. Puszki i podobne pojemniki muszą zostać dokładnie oczyszczone niezwłocznie przed napełnieniem, przy użyciu aparatów czyszczących, określonych w ust. 2 lit. j).

12. Jeśli to konieczne, puszki i podobne pojemniki muszą być myte w wodzie pitnej, po ich hermetycznym zamknięciu, a przed destylacją z retorty, z użyciem aparatów określonych w ust. 2 lit. k).

13. Środki do konserwacji i czyszczenia muszą być przechowywane w pomieszczeniach do tego celu przewidzianych.

14. Używanie detergentów, środków odkażających i pestycydów nie może wpłynąć na wartość zdrowotną świeżego mięsa lub produktów mięsnych.

15. Woda pitna musi być używana do wszystkich celów, łącznie z retortami. Jednakże woda niezdatna do picia może być używana w wyjątkowych przypadkach, w obiegu zamkniętym do produkcji pary, celów przeciwpożarowych oraz chłodzenia urządzeń zamrażających, pod warunkiem że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów.
16. Osobom mogącym zakazić świeże mięso i produkty mięsne zakazuje się pracy przy nim lub obchodzenia się z nim, w szczególności osobom:
 - a) cierpiącym na lub podejrzewanym o tyfus brzuszny, paratyfus typu A i B, zakaźne zapalenie jelit (salmonelloza), czerwonkę, zakaźne zapalenie wątroby, szkarlatynę lub będącym nosicielami tych chorób;
 - b) cierpiącym na lub podejrzewanym o gruźlicę zakaźną;
 - c) cierpiącym na lub podejrzewanym o zakaźną chorobę skóry;
 - d) wykonującym w tym samym czasie działalność, która mogłaby spowodować mikrobiologiczne skażenie świeżego mięsa lub produktów mięsnych;
 - e) noszących na rękach bandażę inne niż opatrunki wodoodporne, zabezpieczające niezakażone rany.
17. Od każdej osoby pracującej przy świeżym mięsie lub wyrobach mięsnych wymaga się świadectwa zdrowia. Świadectwo to winno stwierdzać, że nie ma przeszkód do takiego zatrudnienia; odnawia się je corocznie oraz w każdym czasie, gdy zażąda tego właściwa władza; należy je zachować do dyspozycji tej ostatniej.

ROZDZIAŁ III

WYMAGANIA W ODNIESIENIU DO ŚWIEŻEGO MIĘSA, UŻYWANEGO DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW MIĘSNYCH

18. Świeże mięso, pochodzące z rzeźni, zakładu rozbioru mięsa, chłodni lub innego zakładu przetwórczego usytuowanego w tym samym kraju, w którym znajduje się dany zakład, musi być do niego transportowane w odpowiednich warunkach zdrowotnych, zgodnie z przepisami dyrektyw Rady, określonych w art. 2 ust. 1 lit. b), z wyjątkiem tych, które dotyczą zamykania.
19. Mięso niespełniające warunków art. 2 ust. 1 lit. c) może być trzymane w zakładach tylko wówczas, gdy jest składowane w oddzielnych miejscach; musi ono być używane w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso spełniające te warunki. Właściwa władza musi mieć w każdym czasie wolny dostęp do chłodni i wszystkich pomieszczeń roboczych celem skontrolowania ścisłego przestrzegania tych przepisów.
20. Od chwili przybycia do zakładu do czasu jego użycia świeże mięso, przeznaczone do produkcji produktów mięsnych, musi być przechowywane w pomieszczeniu, w którym utrzymywana jest stała wewnętrzna temperatura nie wyższa niż + 7 °C; jednakże w przypadku podrobów temperatura powinna być nie wyższa niż + 3 °C, a w przypadku mięsa drobiowego nie wyższa niż + 4 °C.

ROZDZIAŁ IV

NADZOROWANIE PRODUKCJI

21. Zakłady podlegają nadzorowaniu przez właściwą władzę, która musi otrzymać należyte zawiadomienie przed podjęciem wytwarzania produktów mięsnych, przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego.

22. Stały nadzór przez właściwą władzę obejmuje, co następuje:
- inspekcję rejestru dostaw i wysyłek świeżego mięsa i produktów mięsnych,
 - inspekcję sanitarną świeżego mięsa przeznaczonego do wytwarzania produktów mięsnych, przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego, a w przypadku wymienionym w ust. 3 lit. b) art. 3 ust. 1 – produktów mięsnych,
 - inspekcję produktów mięsnych przy wysyłce z zakładu,
 - wypełnienie i wydanie świadectwa zdrowia, przewidzianego w ust. 34,
 - sprawdzanie czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi oraz higieny personelu, przewidzianych w rozdziale II,
 - pobieranie wszelkich próbek potrzebnych do badań laboratoryjnych,
 - wszelki środki nadzorcze uznane przez właściwą władzę za konieczne do zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.

Wyniki takich badań zostają zapisane w rejestrze.

23. W odniesieniu do wytwarzania produktów mięsnych w hermetycznie zamkniętych pojemnikach właściwa władza musi zapewnić, że:
- producent pobiera próbki z dziennej produkcji, z częstotliwością ustaloną z góry, w celu zapewnienia skuteczności zapieczętowania,
 - producent stosuje oznakowanie kontrolne celem sprawdzenia, czy pojemniki zostały poddane odpowiedniej obróbce cieplnej,
 - produkty znajdujące się w hermetycznie zapieczętowanych pojemnikach zostały wyjęte z urządzenia podgrzewającego, gdy temperatura była wystarczająco wysoka, żeby zapewnić gwałtowne odparowanie wilgoci oraz że pojemniki nie zostały dotknięte ręką do chwili całkowitego wyschnięcia.
24. Wyniki różnych kontroli przetwarzania oraz badań wykonanych przez producenta muszą być zachowane celem przedstawienia ich na żądanie właściwej władzy.

ROZDZIAŁ V

KONTROLA SKUTECZNOŚCI PRZEROBU

25. Właściwa władza winna kontrolować efektywność przerobu produktów mięsnych, jeżeli to konieczne, poprzez pobieranie próbek, w celu zapewnienia, że:
- produkty zostały poddane przerobowi zgodnie z jego definicją w art. 2 ust. 1 lit. d),
 - przerób uznaje się za całkowity w rozumieniu art. 2 ust. 1 lit e) lub niecałkowity zgodnie z art. 2 ust. 1 lit. f).
26. Produkt został poddany przerobowi w myśl art. 2 ust. 1 lit. d), gdy albo wartość a_w jest mniejsza niż 0,97, albo powierzchnia przekrojona wskazuje, że produkt nie posiada już cech mięsa świeżego.

27. Produkt został poddany przerobowi całkowitemu:

- a) jeśli został poddany przerobowi w hermetycznie zamkniętym pojemniku, gdy wartość F_0 przekracza lub jest równa 3,00 albo, w przypadku Państw Członkowskich, w których ta wartość nie jest zwyczajowo stosowana, kontroli przerobu dokonano poprzez zastosowanie siedmiodniowego testu inkubacji w temperaturze 37°C lub testu 10-dniowego w temperaturze 35°C;
- b) jeżeli produkt poddano innemu przerobowi, niż określono w lit. a), gdy:
 - i) wartość a_w nie przekracza 0,95, a pH nie przekracza 5,2;
 - ii) lub wartość a_w nie przekracza 0,91;
 - iii) lub wartość pH jest mniejsza niż 4,5.

Jeżeli warunki określone w lit. a) oraz b) nie zostały spełnione podczas przerobu, to produkt uznaje się za produkt poddany przerobowi niecałkowitemu.

ROZDZIAŁ VI

OPAKOWYWANIE I PAKOWANIE PRODUKTÓW MIĘSNYCH

28. Opakowywania i pakowania należy dokonywać w odpowiednich warunkach higienicznych, w specjalnie do tego przeznaczonych pomieszczeniach.
29. Opakowywanie i pakowanie powinno spełniać wszystkie zasady higieny, łącznie z następującymi:
 - nie może powodować zmiany cech organoleptycznych produktów mięsnych,
 - nie może dopuszczać przenikania do produktów mięsnych substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - musi być wystarczająco mocne, aby odpowiednio chronić produkty mięsne.
30. Opakowanie nie może zostać ponownie użyte do produktów mięsnych, z wyjątkiem niektórych specjalnych wyrobów ceramicznych, które mogą zostać ponownie użyte po oczyszczeniu i dezynfekcji.

ROZDZIAŁ VII

OZNAKOWANIE ZDROWOTNOŚCI

31. Produkty mięsne muszą być oznakowane. Oznakowanie to musi zostać dokonane przez odpowiedzialną właściwą władzę podczas lub niezwłocznie po wyprodukowaniu, w dobrze widocznym miejscu. Oznakowanie musi być czytelne, nieusuwalne, a jego cechy łatwo rozpoznawalne.
32. Jednakże:
 - a) w przypadku gdy produkty mięsne są opakowane indywidualnie i zapakowane, wystarczające jest umieszczenia oznakowania zdrowotności na opakowaniu;
 - b) w przypadku gdy produkty mięsne są wysyłane w pojemnikach wtórnych, oznakowanie musi być umieszczone również na tym pojemniku wtórnym;
 - c) oznakowanie zdrowotności może także składać się z nieusuwalnej plakietki identyfikacyjnej wykonanej z odpornego materiału, spełniającej całkowicie wymagania zdrowotne i zawierającej informacje określone w pkt 33 lit. a).

33. a) Oznakowanie zdrowotności musi zawierać następujące szczegóły, wpisane w owalną ramkę:
- powyżej:
inicjał(y) kraju eksportującego, zapisany(-e) dużymi literami, tj. B – D – DK – F – IRL – I – L – NL – UK,
 - poniżej:
jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE – EEG – EWG – EEC – ERF.
- b) Oznakowanie zdrowotności może być naniesione na wyrób, foliowanie lub opakowanie lub może być wydrukowane lub wypalone na etykiecie. Oznakowanie musi ulegać zniszczeniu w chwili otwarcia paczki. Nieuszkodzenie tego oznakowania jest tolerowane tylko wówczas, gdy paczka ulega zniszczeniu w chwili otwarcia.

ROZDZIAŁ VIII

ŚWIADECTWO ZDROWIA

34. Oryginał świadectwa zdrowia, która musi towarzyszyć produktom mięsnym podczas transportu do kraju przeznaczenia, musi być wydany przez właściwą władzę w chwili załadunku.

Musi ono w formie i w treści odpowiadać wzorowi zamieszczoneму w załączniku B. Musi być napisane przynajmniej w języku(-ach) kraju przeznaczenia i musi być wypełnione określonymi danymi szczegółowymi. Musi być sporządzone na pojedynczym arkuszu papieru.

ROZDZIAŁ IX

MAGAZYNOWANIE I TRANSPORT

35. Produkty mięsne przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego muszą być magazynowane w pomieszczeniach określonych w pkt 1 lit. a).
36. Produkty mięsne, dla których przewidziane są określone temperatury magazynowania zgodnie z art. 4, muszą być utrzymywane w tych temperaturach.
37. Produkty mięsne muszą być wysyłane w taki sposób, że są odpowiednio chronione podczas transportu od wszystkiego, co mogłoby być dla nich szkodliwe lub je zakazić, biorąc pod uwagę długość przewozu, środki transportu i warunki pogodowe.
38. Produkty mięsne muszą być transportowane pojazdami wyposażonymi tak, aby umożliwić w razie potrzeby ich transport w warunkach chłodniczych, w temperaturach nieprzekraczających tych wskazanych zgodnie z art. 4.

ZAŁĄCZNIK B

ŚWIADECTWO ZDROWIA DLA PRODUKTÓW MIĘSNYCH ⁽¹⁾ PRZEZNACZONYCH DO WYSYŁKI DO PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO EWGNr ⁽²⁾

Kraj wywozu:

Ministerstwo:

Departament:

Numer referencyjny ⁽²⁾:**I. Identyfikacja produktów mięsnych**Produkty wytworzone z mięsa z:
(Gatunek zwierzęcia)Rodzaj produktów ⁽³⁾:

Rozdaj opakowania:

Liczba pojedynczych artykułów lub opakowań:

Dopuszczalna temperatura magazynowania i transportu ⁽⁴⁾:Dopuszczalny czas magazynowania ⁽⁴⁾:

Waga netto:

II. Produkty mięsne pochodzące z

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia(-ń) weterynaryjnego(-ych) zatwierdzonego(-ych) zakładu(-ów) przetwórstwa:

.....

.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów mięsnychProdukty mięsne wysyłane z:
(Miejsce załadunku)do:
(Kraj przeznaczenia)Za pomocą następującego środka transportu ⁽⁵⁾:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....

Nazwa i adres odbiorcy:

.....

IV. Świadcstwo zdrowia

Ja niżej podpisany oświadczam, że:

- a) produkty mięsne wyżej wymienione zostały wyprodukowane ze świeżego mięsa lub produktów mięsnych w warunkach zgodnych z normami ustanowionymi w dyrektywie 77/99/EWG ⁽¹⁾;
- b) wyżej wymienione produkty mięsne, ich pakunki lub opakowania, posiadają znak potwierdzający, że wszystkie pochodzą z zatwierdzonych przedsiębiorstw ⁽²⁾;
- c) wyżej wymienione produkty mięsne, ich pakunki lub opakowania, posiadają znak potwierdzający, że wszystkie pochodzą z zatwierdzonych przedsiębiorstw ⁽³⁾;
- d) pojazdy i urządzenia transportowe oraz warunki załadunku niniejszej wysyłki spełniają wymagania w zakresie higieny ustanowione dyrektywą 77/99/EWG.

Sporządzono w dnia

(Podpis)

Pieczeń

(Imię i nazwisko drukowanymi literami)

⁽¹⁾ Zgodnie z art. 2 dyrektywy 77/99/EWG.

⁽²⁾ Opcjonalnie.

⁽³⁾ Możliwe zaznaczenie promieniowania jonizującego dla celów medycznych.

⁽⁴⁾ Jeżeli wskazane dyrektywą 77/99/EWG.

⁽⁵⁾ Podać numer rejestracyjny (pociągu, wagonów kolejowych i ciężarówek); numer lotu (samolotu) lub nazwę (statku).

⁽⁶⁾ Niepotrzebne skreślić.