

31992L0045

14.9.1992

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 268/35

DYREKTYWA RADY 92/45/EWG

z dnia 16 czerwca 1992 r.

w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając projekt Komisji ⁽¹⁾,uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽²⁾,uwzględniając opinię Komitetu Społeczno-Ekonomicznego ⁽³⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

dziczyzna jest uwzględniona na liście produktów w załączniku II do Traktatu; wprowadzanie do obrotu dziczyzny stanowi dodatkowe źródło dochodu dla części ludności rolniczej;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz zwiększenia produkcji, zasady dotyczące zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt mających wpływ na produkcję i wprowadzanie do obrotu dziczyzny muszą być ustalone na poziomie Wspólnoty;

różnice dotyczące zdrowia zwierząt oraz warunków zdrowia publicznego w Państwach Członkowskich powinny być zniesione w celu promowania handlu dziczyzną wewnątrz Wspólnoty, celem utworzenia rynku wewnętrznego;

choroby zakaźne zwierząt domowych i ludzi mogą szerzyć się poprzez taki rodzaj mięsa; istnieje konieczność ustanowienia zasad umożliwiających zwalczanie tego ryzyka;

istnieje konieczność określenia warunków higieny, jakie muszą towarzyszyć uzyskiwaniu, przetwarzaniu oraz kontrolowaniu dziczyzny, w celu zapobiegania zakażeniom przenoszonym przez pokarm lub zatruciom pokarmowym;

istnieje konieczność określenia zasad higieny do stosowania przez zakłady przetwórstwa dziczyzny celem zatwierdzenia na potrzeby handlu;

ze względu na organizowanie i uzupełnianie kontroli, które mają być przeprowadzane przez Państwo Członkowskie będące krajem przeznaczenia, oraz środków zabezpieczających, które

mają być wprowadzone, należy dokonać odniesienia do zasad ogólnych ustanowionych w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzwspólnotowym, mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego ⁽⁴⁾;

dzika zwierzyna oraz dziczyzna przywożona z państw trzecich winna podlegać minimalnym wymaganiom ustanowionym przez tę dyrektywę dla handlu między Państwami Członkowskimi, a stosowanie się do nich winno być nadzorowane zgodnie z zasadami i normami ustanowionymi przez dyrektywę 90/675/EWG ⁽⁵⁾;

uzasadnionym jest dopuszczenie odstępstw od tych zasad w przypadku małych ilości dziczyzny;

uzasadnione jest dopuszczenie czasowych odstępstw, aby umożliwić zakładom przetwórstwa dziczyzny zastosowanie się do nowych wymagań; Komisja powinna być odpowiedzialna za przyjęcie środków niezbędnych do wykonania niniejszej dyrektywy;

w tym celu należy określić procedurę ustanawiającą ścisłą i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

nieprzekraczalny termin przeniesienia niniejszej dyrektywy na poziom krajowy, ustalony na dzień 1 stycznia 1994 r. w art. 23, pozostaje bez uszczerbku na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach państw w dniu 1 stycznia 1993 r.,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia zasady dotyczące zdrowia ludzi i zwierząt stosujące się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz przygotowania i wprowadzania do obrotu dziczyzny.

⁽¹⁾ Dz.U. C 327 z 30.12.1989, str. 40 i Dz.U. C 311 z 12.12.1990, str. 5.

⁽²⁾ Dz.U. C 260 z 15.10.1990, str. 154.

⁽³⁾ Dz.U. C 124 z 21.5.1990, str. 7.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 395 z 30.12.1989, str.13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 56).

⁽⁵⁾ Dyrektywa Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. określająca zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1). Zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. L 286 z 24.9.1991, str. 56).

2. Niniejsza dyrektywa nie stosuje się do:
- małych ilości dzikiej zwierzyny, niepozabawionej skóry lub nieoskubanej oraz, w przypadku drobnej zwierzyny dzikiej, niewypatroszonej, dostarczonej przez myśliwego bezpośrednio do konsumenta lub detalisty;
 - małych ilości dziczyzny dostarczonych bezpośrednio do konsumenta;
 - porcjowania i magazynowania dziczyzny w punktach sprzedaży detalicznej lub na terenie lokali sąsiadujących z punktami sprzedaży, gdzie przeprowadzane jest porcjowanie i magazynowanie mięsa wyłącznie w celu zaopatrzenia konsumenta bezpośrednio na miejscu.

Powyższe działania będą nadal objęte kontrolami zdrowia publicznego przewidzianymi w przepisach krajowych regulujących handel detaliczny.

3. Przepisy niniejszej dyrektywy dotyczące handlu lub przywozu z państw trzecich nie będą stosować się do trofeów lub przeznaczonych do odstrzału dzikiej zwierzyny przewożonej przez podróżnych w ich prywatnych pojazdach, pod warunkiem że są to jedynie niewielkie ilości drobnej zwierzyny lub pojedyncze okazy grubej dzikiej zwierzyny oraz że okoliczności wskazują, że mięso takiej zwierzyny nie jest w żadnym wypadku przeznaczone do celów handlowych, a także pod warunkiem, że dana zwierzyna nie pochodzi z państwa, lub jego części, z którym zabroniony jest handel, zgodnie z art. 11 ust. 2 i 3 lub art. 18.

Artykuł 2

1. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

- „dzika zwierzyna”: dzikie ssaki lądowe łowne (łącznie z dzikimi ssakami żyjącymi na obszarze zamkniętym, w warunkach wolności przypominających te, w których żyją dzikie zwierzęta) oraz dzikie ptaki nie objęte art. 2 dyrektywy Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej⁽¹⁾;
- „gruba zwierzyna łowna”: dzikie zwierzęta kopytne;
- „drobna zwierzyna łowna”: dzikie ssaki z rodziny *Leporidae* oraz dzikie ptactwo przeznaczone do spożycia przez ludzi;
- „dzczyzna”: wszystkie części dzikiej zwierzyny, które nadają się do spożycia;
- „zakład przetwórstwa dziczyzny”: przedsiębiorstwo zatwierdzone zgodnie z art. 7, w którym to przedsiębiorstwie dzika zwierzyna jest przetwarzana i otrzymywane jest z niej mięso podlegające nadzorowi zgodnie z zasadami higieny określonymi w niniejszej dyrektywie;

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 41.

- „punkt skupu”: każde miejsce, w którym przetrzymywana jest odstrzelona dzika zwierzyna, zgodnie z zasadami higieny zawartymi w załączniku I rozdział IV ust. 2, przed przetransportowaniem do zakładu przetwórstwa;
- „wprowadzanie do obrotu”: posiadanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie na sprzedaż, sprzedawanie, dostarczanie lub jakkolwiek inna forma wprowadzania na wewnątrzwspólnotowy rynek dziczyzny przeznaczonej do spożycia przez ludzi, z pominięciem artykułów wymienionych w art. 1 ust. 2;
- „handel”: handel pomiędzy Państwami Członkowskimi, zgodnie z art. 9 ust. 2 Traktatu.

2. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się, w razie konieczności, definicje zawarte w art. 2 dyrektywy 89/662/EWG oraz w dyrektywie 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych mających zastosowanie w handlu wewnątrzwspólnotowym niektórymi żywymi zwierzętami i produktami mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego⁽²⁾, a także definicje świeżego mięsa zawarte w art. 2 lit. b) dyrektywy Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie warunków zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem⁽³⁾.

ROZDZIAŁ II

Przepisy mające zastosowanie do wspólnotowej produkcji i wymiany handlowej

Artykuł 3

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że dziczyzna:
- pochodzi od dzikiej zwierzyny, która:
 - została odstrzelona w rejonie łowieckim przy użyciu środków usankcjonowanych przez ustawodawstwo krajowe dotyczące łowiectwa,
 - nie pochodzi z rejonu objętego ograniczeniami, zgodnie z dyrektywą Rady 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem⁽⁴⁾, dyrektywą Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich⁽⁵⁾ i dyrektywą Rady 91/495/EWG, lub z rejonu łowieckiego objętego ograniczeniami zgodnie z art. 10 i 11 niniejszej dyrektywy,

⁽²⁾ Dz.U. L 224 z 18.8.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 56).

⁽³⁾ Dz.U. L 121 z 29.7.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 69).

⁽⁴⁾ Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 24. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/266/EWG (Dz.U. L 134 z 29.5.1991, str. 45).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 35.

- natychmiast po odstrzale została przetworzona zgodnie z załącznikiem I rozdział III, oraz przetransportowana w ciągu najdalej 12 godzin do zakładu przetwórczego zgodnie z lit. b) lub do punktu skupu, gdzie musi być schłodzona do temperatur określonych w załączniku I rozdział III, i skąd musi być przekazana do zakładu przetwórczego, zgodnie z lit. b), w ciągu 12 godzin, lub w przypadku odległych obszarów, i, o ile pozwoli na to warunki klimatyczne, w czasie ustalonym przez właściwe władze, w jakim urzędowy lekarz weterynarii rzeźzonego zakładu przetwórczego będzie mógł przeprowadzić w należytych warunkach badanie poubojowe przewidziane w załączniku I rozdział V;
- b) jest pozyskiwane:
- i) bądź w zakładzie przetwórstwa dziczyzny spełniającym ogólne warunki wymienione w załączniku I rozdziały I i II, i zatwierdzonym do celów niniejszego rozdziału zgodnie z art. 7;
 - ii) lub, w przypadku dużej zwierzyny dzikiej, w przedsiębiorstwie zatwierdzonym zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG lub, w przypadku drobnej zwierzyny dzikiej, zgodnie z art. 5 dyrektywy Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego⁽¹⁾, pod warunkiem że:
 - zwierzyna ta jest oprawiana w pomieszczeniach innych niż pomieszczenia przeznaczone do przechowywania mięsa, wspomniane w powyższych dyrektywach, lub o innym czasie,
 - przedsiębiorstwa te są w specjalny sposób zatwierdzone do celów niniejszej dyrektywy,
 - zostaną przyjęte środki umożliwiające jednoznaczną identyfikację mięsa otrzymanego zgodnie z niniejszą dyrektywą oraz mięsa otrzymanego zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG i 71/188/EWG;
- c) pochodzi od odstrzelonych zwierząt, które zostały poddane wizualnej kontroli przez urzędowego lekarza weterynarii:
- w celu wykrycia wszelkich anomalii. Urzędowy lekarz weterynarii może oprzeć diagnozę na wszelkich informacjach dostarczonych przez myśliwego, jeżeli jest to stosowne, na podstawie zaświadczenia wydanego przez władze odpowiedzialne za ustanawianie zasad łowieckich, dotyczącego zachowania zwierzęcia przed odstrzałem,
 - w celu sprawdzenia, czy śmierć zwierzęcia nie jest następstwem przyczyn innych niż polowanie;
- d) pochodzi od dzikiej zwierzyny, która:
- została poddana obróbce w należytych warunkach higieny, zgodnie z załącznikiem I rozdziały III i IV,
 - zgodnie z załącznikiem I rozdział V, została poddana badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub personel pomocniczy posiadający kwalifikacje zawodowe, określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 22, i działający pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,
- nie wykazywała żadnych zmian z wyjątkiem zmian pourazowych, które nastąpiły podczas odstrzału, ani zlokalizowanych wad rozwojowych lub zmian, pod warunkiem, że zostanie ustalone, w razie konieczności w oparciu o stosowne badanie laboratoryjne, że wyżej wymienione wady lub zmiany nie spowodowały, że mięso stało się niezdatne do spożycia przez ludzi bądź niebezpieczne dla ludzkiego zdrowia,
 - w przypadku drobnej zwierzyny łownej niewypatroszonej natychmiast po odstrzale zgodnie z załącznikiem I rozdział V ust. 1, została poddana oficjalnemu badaniu weterynaryjnemu przeprowadzonemu na próbkę reprezentatywnej zwierząt pochodzących z jednego źródła.
- Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi chorobę zakaźną również dla ludzi lub wady wymienione w załączniku I rozdział V ust. 4, musi on przeprowadzić większą liczbę kontroli na całej partii zwierząt. W świetle rezultatów dodatkowych kontroli, musi albo wyłączyć całą partię ze spożycia, albo zbadać każdy przypadek indywidualnie.
2. Urzędowy lekarz weterynarii musi zapewnić wykluczenie ze spożycia dziczyzny:
- i) jeżeli zostanie stwierdzone, że zawiera ona wady omówione w załączniku I rozdział V ust. 3 lit. e) lub została skonfiskowana zgodnie z ust. 4 niniejszego rozdziału;
 - ii) jeżeli kontrole przewidziane w ust. 1 lit. d) tiret trzecie niniejszego artykułu ujawniły obecność choroby zakaźnej również dla ludzi;
 - iii) jeżeli mięso pochodzi od zwierząt, które spożyły substancje mogące uczynić to mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego i co do którego podjęto decyzję wedle procedury określonej w art. 22, po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego. Do czasu wykonania takiej decyzji obowiązują krajowe zasady dotyczące powyższych substancji, z zastrzeżeniem ogólnych postanowień Traktatu;
 - iv) jeżeli, z zastrzeżeniem aktów prawnych Wspólnoty odnoszących się do jonizacji, mięso zostało poddawane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu lub działaniu substancji mogących mieć wpływ na jego właściwości organoleptyczne lub barwione środkami innymi niż te, których używa się do oznakowań sanitarnych.
3. Mięso dzika lub innych gatunków podatnych na włośnicę musi być poddane analizie z użyciem metody wytrawienia, zgodnie z dyrektywą Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań dotyczących trychiny (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich świeżego mięsa wieprzowego⁽²⁾, lub badaniu trychinoskopowemu za pomocą obserwacji mikroskopowej kilku próbek z każdego zwierzęcia pobranych z mięśni szczęk i przepony, mięśni przedniego podudzia, mięśni międzyżebrowych i mięśni języka.

⁽¹⁾ Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/654/EWG (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 48).

⁽²⁾ Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 67. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/321/EWG (Dz.U. L 133 z 17.5.1989, str. 33).

Przed dniem 1 stycznia 1994 r. Rada, głosząc kwalifikowaną większością nad propozycją Komisji i po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego, określi metody analizy poprzez wytrawienie odpowiednie do wykrywania włośnicy u dzika lub innych gatunków dzikiej zwierzyny podatnych na włośnicę; tę samą procedurę stosuje się w odniesieniu do badań trychinoskopowych lub mikroskopowych służących do wykrywania włośnicy.

4. Dziczyzna uznana za zdatną do spożycia przez ludzi musi być:

- i) opatrzona znakiem jakości sanitarnej, zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII.

Może zostać podjęta decyzja, jeżeli to stosowne, o wprowadzeniu zmian lub uzupełnieniu przepisów wyżej wspomnianego rozdziału, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 22, w celu uwzględnienia zwłaszcza różnych form prezentacji handlowej, pod warunkiem, że odpowiadają one zasadom higieny określonym w niniejszej dyrektywie.

Dyrektywa Komisji 80/879/EWG z dnia 3 września 1980 r. w sprawie oznakowań sanitarnych dużych opakowań świeżego mięsa drobiowego ⁽¹⁾ stosuje się do mięsa drobnej zwierzyny dzikiej;

- ii) magazynowana po wykonaniu sekcji, zgodnie z załącznikiem I rozdział X, w należytych warunkach higienicznych w zakładach przetwórstwa dzikiej zwierzyny zatwierdzonych zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy lub w przedsiębiorstwach zatwierdzonych zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG lub art. 5 dyrektywy 71/118/EWG, lub w chłodniach składowych zatwierdzonych i kontrolowanych zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG;

iii) zaopatrzona podczas transportu w:

— załączony dokument handlowy poświadczony przez urzędowego lekarza weterynarii. Dokument ten musi:

— poza szczegółowymi danymi przewidzianymi w załączniku I rozdział VII ust. 2, podającymi, w przypadku mrożonego mięsa, dokładny miesiąc i rok zamrożenia, być opatrzony numerem kodowym, według którego można zidentyfikować urzędowego lekarza weterynarii,

— być przechowywany przez odbiorcę przez okres co najmniej jednego roku w celu przedłożenia na żądanie właściwym władzom.

Szczegółowe zasady zastosowania tego punktu, a zwłaszcza te, które dotyczą przydziału numerów kodowych i opracowania jednej lub więcej list stwierdzających tożsamość urzędowych lekarzy weterynarii, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 22,

— urzędowe świadectwo zdrowia odpowiadające wzorcowi zawartemu w załączniku II w przypadku mięsa z zakładu przetwórstwa dziczyzny w rejonie lub strefie ograniczeń lub mięsa przeznaczonego na przesłanie do innego Państwa Członkowskiego po przejeździe w opieczętowanym samochodzie ciężarowym przez państwo trzecie;

iv) transportowana w należytych warunkach higienicznych zgodnie z załącznikiem I rozdział XI;

v) pozyskiwana, w przypadku części tusz lub mięsa z kośćmi drobnej zwierzyny łownej, w warunkach podobnych do tych, które przewidziano w art. 3 lit. b) dyrektywy 71/118/EWG, w przedsiębiorstwach zatwierdzonych specjalnie do tego celu, zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy;

vi) oznakowana ze wskazaniem gatunku zwierząt, z zastrzeżeniem dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich odnoszącego się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi finalnemu ⁽²⁾.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że:

a) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi wyraźnie odróżnia się od mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi;

b) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi jest przetwarzane zgodnie z dyrektywą Rady 90/667/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. określającą zasady weterynaryjne dotyczące zbytu i przetwarzania odpadów zwierzęcych, ich wprowadzania na rynek oraz uniemożliwienia występowania czynników chorobotwórczych w artykułach żywnościowych pochodzących od zwierząt lub od ryb oraz zmieniającą dyrektywę 90/425/EWG ⁽³⁾.

2. Mięso pochodzące z obszaru objętego ograniczeniami weterynaryjnymi będzie podlegać szczegółowym zasadom, jakie zostaną określone na podstawie rozpatrywania każdego z przypadków indywidualnie, zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

3. Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zostaną, w razie konieczności, ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

Artykuł 5

Państwa Członkowskie zagwarantują, że handlem objęte będą jedynie następujące towary:

1) pozbawiona skóry i wypatroszona dzika zwierzyna spełniająca wymagania określone w art. 3 i 4 lub świeże mięso z dzikich zwierząt;

2) niepozbawiona skóry lub nieoskubana i niepatroszona drobna zwierzyna dzika, niepoddana mrożeniu ani głębokiemu mrożeniu, która podlega kontroli zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. b) lit. ii) tiret trzecie pod warunkiem, że jest przetwarzana i magazynowana oddzielenie od świeżego mięsa objętego dyrektywą 64/433/EWG, mięsa drobiowego oraz pozbawionego skóry i piór mięsa zwierzyny drobnej;

⁽¹⁾ Dz.U. L 251 z 24.9.1980, str. 10.

⁽²⁾ Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/72/EWG (Dz.U. L 42 z 16.2.1991, str. 27).

⁽³⁾ Dz.U. L 363 z 27.12.1990, str. 51.

3) niepozabawiona skóry gruba zwierzyna:

- a) która spełnia wymagania art. 3 ust. 1 lit. a) turet pierwsze i drugie, art. 3 ust. 1 lit. c) oraz art. 3 ust. 1 lit. d) turet pierwsze;
- b) której wnętrzności zostały objęte badaniem poubojowym w zakładzie przetwórstwa dzicyzny;
- c) która jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia odpowiadające wzorowi sporządzonemu zgodnie z przepisami art. 22, podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii w celu zaświadczenia, że wynik badania poubojowego przewidzianego w lit. b) był zadowalający oraz że mięso zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi;
- d) która została schłodzona do temperatury pomiędzy -1°C i:
 - i) $+7^{\circ}\text{C}$ i przechowywana była w tej temperaturze podczas transportu do zakładu przetwórstwa w czasie maksimum siedmiu dni od badań poubojowych, o których mowa w lit. b), lub
 - ii) $+1^{\circ}\text{C}$ i przechowywana była w tej temperaturze podczas transportu do zakładu przetwórstwa w czasie maksimum piętnastu dni od badań poubojowych, o których mowa w lit. b).

Mięso pochodzące od takiej niepozabawionej skóry dzikiej zwierzyny nie może być opatrzone oznakowaniem sanitarnym przewidzianym w art. 3 ust. 4 lit. i), chyba że po zdjęciu skóry w docelowym zakładzie przetwórstwa dzicyzny zostało poddane badaniu poubojowemu zgodnie z załącznikiem I rozdział V oraz zostało uznane przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia przez ludzi.

Artykuł 6

Państwa Członkowskie zagwarantują, że:

- zakłady przetwórstwa dzicyzny, które nie spełniają norm określonych w załączniku I rozdział I, i które nie są objęte odstępstwami przewidzianymi w art. 8, nie mogą być zatwierdzone zgodnie z art. 7, oraz że produkty pochodzące z takich przedsiębiorstw nie będą opatrzone oznakowaniem sanitarnym przewidzianym w załączniku I rozdział VII i nie mogą stanowić przedmiotu handlu,
- dzika zwierzyna, która nie spełnia wymagań art. 3, nie może podlegać wymianie handlowej lub być przywożona z państw trzecich,
- wnętrzności dzikiej zwierzyny uznanej za zdatną do spożycia przez ludzi nie mogą podlegać wymianie handlowej, o ile nie zostały poddane stosownej obróbce zgodnie z dyrektywą Rady 77/99/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych oraz niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 85 i skonsolidowane warunki wykonawcze w Dz.U. L 57 z 2.3.1992, str. 4. Dyrektywa ostatnio zmieniona i zaktualizowana dyrektywą 92/5/EWG (Dz.U. L 57 z 2.3.1992, str. 1).

Artykuł 7

1. Każde z Państw Członkowskich sporządzi listę zatwierdzonych zakładów przetwórstwa dzicyzny posiadających numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Państwa Członkowskie mogą, dla potrzeb przetwórstwa dzicyzny, zatwierdzić przedsiębiorstwa zatwierdzone zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG i 71/118/EWG, o ile wyposażenie tych przedsiębiorstw jest przystosowane do przetwarzania dzicyzny, a warunki pracy są zgodne z zasadami higieny. Państwa Członkowskie prześlą tę listę innym Państwom Członkowskim oraz Komisji.

Państwo Członkowskie zatwierdzi zakład przetwórstwa dzicyzny tylko wtedy, gdy uzna, że spełnia on wymogi niniejszej dyrektywy.

W przypadku, gdyby warunki higieniczne okazały się niewłaściwe, a środki przewidziane w załączniku I rozdział V ust. 5 akapit drugi, okazały się niewystarczające w celu naprawienia tej sytuacji, odpowiednie władze czasowo zawieszają zatwierdzenie.

Jeżeli właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dzicyzny nie naprawi zauważonych niedociągnięć w czasie ustalonym przez odpowiednie władze, wycofają one zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie weźmie pod uwagę wyniki wszelkiej kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 12. Pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisja zostaną poinformowane o zawieszeniu lub wycofaniu zatwierdzenia.

2. Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dzicyzny musi, zgodnie z ust. 4, przeprowadzać regularne kontrole ogólnej higieny warunków produkcji w tym przedsiębiorstwie, *inter alia*, w drodze kontroli mikrobiologicznych.

Kontrole muszą obejmować przybory, instalacje i urządzenia mechaniczne na każdym etapie produkcji oraz, jeżeli to konieczne, produkty.

Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dzicyzny musi informować urzędowego lekarza weterynarii lub weterynaryjnych ekspertów Komisji o charakterze, częstotliwości i wynikach kontroli przeprowadzonych w tym celu, podając, w razie potrzeby, nazwę laboratorium przeprowadzającego badania.

Charakter kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i metody badań bakteriologicznych zostaną ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

3. Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dzicyzny musi ułożyć program szkolenia personelu umożliwiający pracownikom spełnienie warunków higienicznych produkcji dostosowanych do struktury produkcji.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za dany zakład przetwórstwa dziczyzny musi być zaangażowany w planowanie i realizację tego programu.

4. Inspekcje i kontrole zakładów przetwórstwa dziczyzny są przeprowadzane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, któremu mogą towarzyszyć pomocnicy, zgodnie z art. 9 dyrektywy 64/433/EWG. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdym czasie wolny dostęp do wszystkich części zakładu przetwórczego celem zapewnienia, że niniejsza dyrektywa jest wykonywana oraz, w razie wątpliwości co do pochodzenia dziczyzny lub odstrzelonej zwierzyny dzikiej, do stosownej dokumentacji, która ułatwi mu odnalezienie terenu łowieckiego, z którego pochodzi zwierzęta.

Urzędowy lekarz weterynarii musi regularnie analizować wyniki kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie takiej analizy, przeprowadzić dalsze badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub badania produktów.

Wyniki tych analiz są spisywane w raporcie, którego wnioski i zalecenia będą przedstawione do wglądu właścicielowi lub kierownikowi przedsiębiorstwa, który skoryguje odnotowane niedociągnięcia w celu poprawy warunków higienicznych.

Artykuł 8

1. Państwa Członkowskie mogą, do dnia 31 grudnia 1996 r., upoważnić te zakłady przetwórstwa dziczyzny, które w dniu notyfikowania niniejszej dyrektywy nie zostały uznane za realizujące warunki zatwierdzenia, do odstępstwa od niektórych wymagań określonych w załączniku I, pod warunkiem, że mięso z tych przedsiębiorstw posiada oznakowanie krajowe.

2. Prawo do odstępstw od wymagań wymienionych w ust. 1 może być przyznane tylko tym zakładom przetwórstwa, które przed dniem 1 kwietnia 1993 r. złożyły wniosek o odstępstwo do właściwych władz.

Wniosek ten należy złożyć wraz z planem pracy oraz programem określającym okres, w ciągu którego dany zakład przetwórczy może spełnić wymagania, o których mowa w ust. 1.

3. Państwa Członkowskie prześlą Komisji, do dnia 1 października 1992 r., kryteria, jakie przyjęły w celu określenia, czy dane przedsiębiorstwo lub kategoria przedsiębiorstw są objęte przepisami niniejszego artykułu.

Artykuł 9

Państwa Członkowskie powierzą służbie lub organowi centralnemu zadanie gromadzenia i korzystania z wyników badań poubojowych przeprowadzonych przez urzędowego lekarza weterynarii odnośnie do diagnozowania chorób zaraźliwych dla człowieka.

W przypadku orzeczenia takiej choroby, wyniki dla poszczególnych przypadków będą, w najkrótszym możliwym czasie, przekazywane do właściwych władz weterynaryjnych odpowiedzialnych za nadzór nad obszarem łowieckim, z którego pochodzi dana dzika zwierzyna.

Państwa Członkowskie przedłożą Komisji informacje na temat niektórych chorób, a zwłaszcza przypadków, w których stwierdzono choroby zaraźliwe dla ludzi.

Komisja, działając zgodnie z procedurą określoną w art. 22, przyjmie szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu, w szczególności dotyczące:

- częstotliwości, z jaką informacje muszą być przekazywane do Komisji,
- rodzaju informacji,
- choroby, do której ma się stosować gromadzenie informacji,
- procedur gromadzenia i wykorzystywania informacji.

Artykuł 10

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że przeglądy weterynaryjne zwierzyny dzikiej będą przeprowadzane w regularnych odstępach czasu na obszarach łowieckich znajdujących się na terytorium tych państw.

2. W tym celu centralnej służbie lub organowi zostanie powierzone zadanie gromadzenia i korzystania z wyników kontroli weterynaryjnych przeprowadzanych zgodnie z niniejszą dyrektywą, w przypadku stwierdzenia chorób zaraźliwych dla ludzi lub dla zwierząt lub stwierdzenia pozostałości przekraczających dopuszczalny poziom.

3. W przypadku stwierdzenia choroby lub okoliczności, o których mowa w ust. 2, wyniki przeglądu odnoszące się do konkretnego przypadku zostaną przedłożone, w możliwie najkrótszym czasie, właściwemu władzom odpowiedzialnym za nadzór nad danym obszarem łowieckim.

4. W zależności od warunków epizootycznych, właściwe władze przeprowadzą szczegółowe badania dotyczące dzikiej zwierzyny w celu wykrycia obecności chorób, o których mowa w załączniku I do dyrektywy Rady 82/894/EWG z dnia 21 grudnia 1982 r. w sprawie notyfikowania chorób zwierzęcych wewnątrz Wspólnoty⁽¹⁾.

Obecność tych chorób będzie zgłaszana Komisji oraz pozostałym Państwom Członkowskim zgodnie z rzeczoną dyrektywą.

⁽¹⁾ Dz.U. L 378 z 31.12.1982, str. 58. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/134/EWG (Dz.U. L 76 z 22. 03.1990, str. 23).

Artykuł 11

1. Państwa Członkowskie uzupełnią swe plany o środki służące do wykrywania pozostałości omówionych w art. 4 dyrektywy Rady 86/469/EWG z dnia 16 września 1986 r. dotyczącej badań zwierząt i świeżego mięsa na obecność pozostałości (¹), by, o ile jest to konieczne, poddać mięso z dzikiej zwierzyny badaniom przewidzianym w niniejszej dyrektywie w celu przeprowadzenia na miejscu kontroli na obecność w środowisku substancji skażających.

2. Biorąc pod uwagę wyniki kontroli, o których mowa w ust. 1 i art. 10 ust. 4, Państwa Członkowskie zagwarantują, że dzika zwierzyna i jej mięso pochodzące z obszarów łowieckich objętych kontrolami zostaną wykluczone z handlu.

3. Komisja przyjmie szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

Artykuł 12

O ile jest to konieczne dla jednolitego zastosowania niniejszej dyrektywy, eksperci weterynaryjni Komisji mogą, we współpracy z właściwymi władzami krajowymi, przeprowadzić kontrole na miejscu. W szczególności mogą oni ocenić na drodze kontroli reprezentatywnego odsetka zakładów przetwórstwa dziczyzny, czy właściwe władze gwarantują wykonanie przez zatwierdzone zakłady przetwórstwa niniejszej dyrektywy. Komisja poinformuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, powinno udzielić ekspertom wszelkiej możliwej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

Artykuł 13

1. Z zastrzeżeniem szczegółowych przepisów niniejszej dyrektywy urzędowy lekarz weterynaryj lub właściwe władze przeprowadzą wszelkie kontrole weterynaryjne, jakie uznają za stosowne, jeżeli istnieje podejrzenie, że ustawodawstwo weterynaryjne nie jest przestrzegane lub gdy istnieje wątpliwość, czy mięso z dzikiej zwierzyny jest zdadne do spożycia przez ludzi.

2. Państwa Członkowskie podejmą środki administracyjne i/lub karne dla ukarania wszelkiego naruszenia ustawodawstwa weterynaryjnego Wspólnoty, zwłaszcza w wypadku stwierdzenia, że sporządzone zaświadczenia lub dokumenty nie odpowiadają faktycznemu stanowi mięsa z dzikiej zwierzyny, oznakowania identyfikacyjne nie są zgodne z zasadami, a mięso z dzikiej zwierzyny nie zostało przedstawione do kontroli lub też nie zostało wykorzystane do pierwotnie określonego celu.

(¹) Dz.U. L 275 z 26.9.1986, str. 36. Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją 89/187/EWG (Dz.U. L 66 z 10.3.1989, str. 37).

Artykuł 14

1. Zasady określone w dyrektywie Rady 89/662/EWG dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzwspólnotowym, mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego, stosują się w szczególności do organizacji i działań podejmowanych w następstwie kontroli przeprowadzonych przez kraj przeznaczenia oraz do środków ochronnych przewidzianych do stosowania w związku z problemami zdrowotnymi mającymi wpływ na produkcję i dystrybucję dziczyzny na terytorium Wspólnoty.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w załączniku A dodaje się następujące tiret:

„— dyrektywa Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 35).”;

b) w załączniku B skreśla się tiret „— dziczyzna”.

3. W art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG dodaje się następujące tiret:

„— Artykuł 2 ust. 1 lit. d) dyrektywy Rady 92/45/EWG (*) i spełnienie wymagań art. 3 i 5,

(*) Dz.U. L 268, z 14.9.1992, str. 35.”

ROZDZIAŁ III

Przepisy mające zastosowanie do przywozu towarów do Wspólnoty

Artykuł 15

Warunki mające zastosowanie do wprowadzania na rynek dziczyzny przywożonej z państw trzecich będą co najmniej odpowiednikiem warunków określonych odnośnie do produkcji i wprowadzania na rynek dziczyzny otrzymywanej zgodnie z rozdziałem II, z wyłączeniem warunków zawartych w art. 6 i 8.

Artykuł 16

1. Do celu jednolitego zastosowania art. 15 stosuje się przepisy zawarte w kolejnych ustępach.

2. Dzika zwierzyna lub dziczyzna przeznaczona do przywozu do Wspólnoty musi:

a) pochodzić z państw trzecich lub ich części, z których przywóz towarów nie jest zabroniony ze względu na zdrowie zwierząt;

b) pochodzić z państwa trzeciego figurującego na liście, która zostanie sporządzona zgodnie z ust. 3 lit. a);

c) być opatrzona świadectwem zdrowia odpowiadającym wzorowi, który zostanie sporządzony zgodnie z procedurą określoną w art. 22, podpisanym przez właściwe władze i potwierdzającym, że dane produkty spełniają wymagania zawarte w rozdziale II lub wszelkie dodatkowe warunki albo dają równoważne gwarancje, o których mowa w ust. 3 lit. c), i pochodzą z przedsiębiorstw dających gwarancje przewidziane w załączniku I.

3. Zgodnie z procedurą określoną w art. 22 ustalone zostaną:

a) tymczasowa lista państw trzecich lub ich części mogących zapewnić państwom członkowskim i Komisji warunki i gwarancje, o których mowa w ust. 2 lit. c), oraz lista przedsiębiorstw, dla których wyżej wymienione mogą dać te gwarancje.

Lista tymczasowa zostanie sporządzona na podstawie list przedsiębiorstw zatwierdzonych i nadzorowanych przez właściwe władze państw trzecich, po sprawdzeniu przez Komisję, czy stosują się one do przepisów i ogólnych zasad określonych w niniejszej dyrektywie;

b) uaktualnienia tej listy, w świetle kontroli przewidzianych w ust. 4;

c) szczegółowe warunki i równoważne gwarancje odnoszące się do wymagań niniejszej dyrektywy, inne niż te, które przewidują niedopuszczenie mięsa do spożycia przez ludzi zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. d) oraz te określone w art. 5 i w załączniku I rozdziały IV i V, a także, w odniesieniu do badań trychinoskopowych metodą wytrawienia, zgodnie z dyrektywą 77/96/EWG, z zastrzeżeniem, że takie warunki i gwarancje nie mogą być mniej rygorystyczne od tych określonych w rozdziale II, wyłączając art. 6 i 8.

4. Eksperti Komisji oraz Państw Członkowskich przeprowadzają kontrole na miejscu w celu sprawdzenia, czy:

a) gwarancje udzielone przez państwa trzecie dotyczące warunków produkcji i umieszczania produktów na rynku mogą zostać uznane za równoważne gwarancjom stosowanym wewnątrz Wspólnoty;

b) warunki zawarte w art. 18 zostały spełnione.

Eksperti z Państw Członkowskich odpowiedzialni za powyższe kontrole są powoływani przez Komisję działającą na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są organizowane w imieniu Wspólnoty, która ponosi koszty wszelkich wydatków w tym względzie. Częstotliwość tych kontroli oraz procedura ich przeprowadzania zostaną ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

5. Do czasu zorganizowania kontroli, o których mowa w ust. 4, obowiązują nadal przepisy krajowe mające zastosowanie do kontroli w państwach trzecich, wymagające zgłaszania, poprzez Stały Komitet Weterynaryjny, wszelkich zaniedbań w przestrzeganiu zasad higieny stwierdzonych podczas tych kontroli.

Artykuł 17

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że dzika zwierzyna lub dzicyzna objęte niniejszą dyrektywą będą przywożone do Wspólnoty tylko w przypadku, gdy:

— są opatrzone świadectwem przewidzianym w art. 16 ust. 1 lit. c), obejmującym wymagania dotyczące zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, wystawionym przez właściwe władze w czasie załadunku,

— spełniły wymagania kontroli określone w dyrektywie 90/675/EWG.

2. Do czasu ustalenia szczegółowych zasad wykonania niniejszego artykułu:

— obowiązują krajowe zasady mające zastosowanie do przywozu towarów z państw trzecich, dla których nie przyjęto takich wymagań na poziomie Wspólnoty, pod warunkiem, że nie będą one bardziej korzystne niż te, które określono w rozdziale II,

— przywóz towarów musi się odbywać na warunkach określonych w art. 11 dyrektywy 90/675/EWG,

— handel dziką zwierzyną lub dzicyzną przywożoną zgodnie z niniejszym ustępem musi być uzależniony od uprzedniej zgody kraju przeznaczenia.

Artykuł 18

Listy przewidziane w art. 16 ust. 2 mogą obejmować tylko te państwa trzecie lub ich części,

a) z których przywóz nie podlega zakazowi z powodu występowania jakiejś choroby spośród chorób wymienionych w załączniku A listy OIE, lub jakiegokolwiek innej choroby egzotycznej dla krajów Wspólnoty, lub na mocy z art. 6, 7 i 14 dyrektywy 72/462/EWG⁽¹⁾ lub art. 9–12 dyrektywy 91/494/EWG;

b) które, w świetle własnego ustawodawstwa i organizacji służb weterynaryjnych i służb kontrolnych, uprawnień tych służb oraz nadzoru, jakiemu podlegają, uznano, zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG lub art. 9 ust. 2 dyrektywy 91/494/EWG, za zdolne zagwarantować wykonywanie obowiązującego ustawodawstwa; lub

⁽¹⁾ Dyrektywa 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 (Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28). Ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 69).

- c) których służby weterynaryjne mogą zapewnić przestrzeganie wymagań zdrowotnych co najmniej odpowiadających wymaganiom określonym w rozdziale II.

Artykuł 19

1. Zasady i przepisy określone w dyrektywie 90/675/EWG stosują się zwłaszcza w odniesieniu do organizowania i uzupełniania kontroli, jakie mają przeprowadzić Państwa Członkowskie, oraz środków zabezpieczających, jakie należy wprowadzić.

Do czasu wykonania decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 i art. 30 dyrektywy 90/675/EWG, obowiązują nadal stosowne zasady krajowe stosowania art. 8 ust. 1 i 2 niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem zgodności z zasadami i przepisami, o których mowa w pierwszym akapicie niniejszego artykułu.

ROZDZIAŁ IV

PRZEPISY KOŃCOWE

Artykuł 20

Niniejsza dyrektywa pozostaje bez wpływu na zasady Wspólnoty przyjmowane w celu ochrony dzikiej przyrody.

Artykuł 21

Załączniki zostaną zmienione przez Radę stanowiącą kwalifikowaną większość na wniosek Komisji, w szczególności w celu dostosowania ich do postępu technologicznego.

Artykuł 22

1. Jeżeli procedura określona w niniejszym artykule ma być zastosowana, sprawy zostają niezwłocznie przedłożone Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (zwanemu dalej „Komitetem”), powołanemu na mocy dyrektywy 68/361/EWG⁽¹⁾, przez jego przewodniczącego, z jego inicjatywy lub na żądanie Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, jakie należy przyjąć. Komitet przyjmuje opinię w sprawie tego projektu w terminie określonym przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy. Opinia jest przyjmowana większością głosów określoną w artykule 148 ustęp 2 Traktatu, w przypadku decyzji, które wymagają przyjęcia przez

Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są ważne w sposób określony w powyższym artykule. Przewodniczący nie głosuje.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli nie zostanie wydana żadna opinia, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie wniosek dotyczący proponowanych środków. Rada stanowi większością kwalifikowaną.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od daty przedłożenia sprawy Radzie nie podejmie ona stosownych działań, Komisja przyjmuje proponowane środki, chyba że Rada odrzuciła je zwykłą większością.

Artykuł 23

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 1994 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

3. Ustalenie nieprzekraczalnego terminu przeniesienia dyrektywy na poziom krajowy na dzień 1 stycznia 1994 r. pozostaje bez uszczerbku dla zniesienia kontroli weterynaryjnych na granicach, przewidzianych w dyrektywie 89/662/EWG.

Artykuł 24

Niniejsza dyrektywa jest skierowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 16 czerwca 1992 r.

W imieniu Rady
Arlindo MARQUES CUNHA
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 255 z 18.10.1968, str.23.

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

Ogólne warunki zatwierdzenia zakładów przetwórstwa

Zakład przetwórstwa powinien być wyposażony co najmniej w:

- 1) następujące pomieszczenia:
 - wystarczające, obszerne pomieszczenie-chłodnię, przeznaczone do odbioru dzikiej zwierzyny,
 - pomieszczenie przeznaczone do przeprowadzania kontroli oraz, w razie konieczności, patroszenia, skórowania i skubania,
 - pomieszczenie do krojenia i innych rodzajów obróbki, wystarczająco obszerne na potrzeby zakładu; pomieszczenie to musi posiadać stosowne urządzenia chłodzące oraz przyrząd do pomiaru temperatury,
 - pomieszczenie do pakowania i wysyłki, o ile czynności te są wykonywane w zakładzie przetwórczym, oraz, o ile spełnione zostały warunki określone w rozdziale VIII pkt 5 niniejszej dyrektywy; jeżeli warunki te nie zostały spełnione, należy wydzielić osobne pomieszczenie do celów wysyłki,
 - wystarczająco obszerne wychładzalnie lub chłodnie do magazynowania dzicyzny;
 - 2) w pomieszczeniach, w których mięso jest produkowane, obrabiane lub magazynowane oraz w miejscach i korytarzach, którymi mięso jest transportowane:
 - a) wodoodporny materiał na podłogi, łatwy do mycia i dezynfekowania, odporny na gnicie i ułożony w taki sposób, by ułatwić odprowadzanie wody; woda musi mieć odpływ kanałami w kierunku ścieku wyposażonego w kraty i syfony kanalizacyjne, w celu zapobiegania wydzielaniu się zapachów.

Jednakże:

 - w wychładzalniach lub chłodniach urządzenie, za pomocą którego z łatwością można usuwać wodę, jest wystarczające,
 - w magazynach oraz miejscach i korytarzach, którymi transportowane jest mięso, wodoodporne i odporne na gnicie pokrycie podłogowe jest wystarczające;
 - b) gładkie, trwałe, nieprzepuszczalne ściany o pomalowanych na jasno, zmywalnych powłokach sięgających wysokości co najmniej dwóch metrów; w wychładzalniach lub chłodniach i w magazynach ściany muszą być powleczone co najmniej do wysokości składowych. Z wyjątkiem magazynów połączenia pomiędzy ścianami i podłogą muszą być zaokrąglone lub podobnie wykończone.

Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w magazynach zakładów przetwórczych już działających w dniu notyfikacji niniejszej dyrektywy nie stanowi podstawy do wstrzymania zatwierdzenia tych zakładów;
 - c) drzwi wykonane z wytrzymałego, odpornego na korozję materiału lub w przypadku drzwi drewnianych powleczone gładkim i nieprzepuszczalnym pokryciem na wszystkich powierzchniach;
 - d) odporne na gnicie i butwienie, bezwonne materiały izolacyjne;
 - e) odpowiedni system wentylacji i pochłaniania pary;
 - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie nieznieszkadzające kolorów;
 - g) czysty i łatwo zmywalny sufit lub, zamiast tego, pokrycie dachu o wewnętrznej powierzchni spełniającej te warunki;
 - 3) a) dostateczną liczbę urządzeń służących do mycia i dezynfekcji rąk oraz do mycia urządzeń ciepłą wodą, umieszczonych możliwie najbliżej stanowisk pracy. Krany nie mogą być ręcznie uruchamiane. Urządzenia do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk;
 - b) urządzenia do dezynfekcji narzędzi gorącą wodą o temperaturze nie niższej niż 82 °C;
- 4) odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, tj. owadami i gryzoniami;
- 5) a) narzędzia i sprzęt do pracy, tj. stoły do krojenia, kontenery, pasy transmisyjne oraz piły, wykonane z odpornego na korozję materiału, niepodatnego na działanie zepsutego mięsa oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekowania. Powierzchnie wchodzące w kontakt lub mogące wchodzić w kontakt z mięsem, łącznie ze spoinami i złączami, muszą pozostać gładkie. Stosowanie drewna jest zabronione, z wyjątkiem pomieszczeń, w których jedynym rodzajem magazynowanego mięsa jest mięso higienicznie opakowane;

- b) odporny na korozję sprzęt i wyposażenie spełniające wymogi higieny pod względem:
- obróbki mięsa,
 - magazynowania kontenerów na mięso w taki sposób, by ani mięso, ani kontenery nie wchodziły w bezpośredni kontakt z podłogą ani ścianami;
- c) urządzenia do higienicznej obróbki i zabezpieczania mięsa podczas załadunku i rozładunku, wraz z odpowiednio rozplanowaną i wyposażoną powierzchnią odbiorczą i kompletacyjną;
- d) pojemniki do przechowywania mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi, wykonane ze specjalnego wodoszczelnego i odpornego na korozję materiału, zaopatrzone w pokrywy i elementy złączne w celu uniemożliwienia osobom niepowołanym usuwania z nich rzeczy, lub zamykane pomieszczenie do przechowywania takiego mięsa, jeśli jego ilości są wystarczająco duże, lub, jeśli mięso nie jest usuwane ani niszczone pod koniec każdego dnia pracy. Jeżeli mięso takie jest usuwane przewodami, należy je tak skonstruować i zainstalować, by wyeliminować wszelkie ryzyko skażenia mięsa;
- e) urządzenie do higienicznego magazynowania materiałów do wbijania i pakowania, o ile takie czynności są przeprowadzane w danym zakładzie;
- 6) sprzęt chłodniczy do utrzymywania odpowiedniej temperatury mięsa na poziomach określonych w tej dyrektywie. Sprzęt ten musi zawierać system do spuszczenia wody kondensacyjnej zabezpieczający przed skażeniem mięsa;
- 7) odpowiedni zasób wody pitnej pod ciśnieniem, odpowiadającej parametrom określonym w załącznikach D i E do dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże zapas wody nienadającej się do picia może być w wyjątkowych przypadkach przeznaczony do produkcji pary, zwalczania pożarów i schładzania urządzeń chłodniczych, o ile rury zainstalowane dla tych celów wykluczają użycie tej wody dla innych potrzeb i nie stanowią ryzyka skażenia mięsa. Rury z wodą nienadającą się do picia muszą wyraźnie różnić się od rur z wodą pitną;
- 8) odpowiedni zasób gorącej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG⁽¹⁾;
- 9) systemy usuwania odpadów ciekłych i stałych spełniające wymogi sanitarno-higieniczne;
- 10) odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenia do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych lub stosowne urządzenia w pomieszczeniach magazynowych;
- 11) urządzenia umożliwiające przeprowadzanie w dowolnym czasie kontroli weterynaryjnych przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
- 12) odpowiednią liczbę przebieralni z gładkimi, wodoodpornymi, zmywalnymi ścianami i podłogami, umywalkami, prysznicami i toaletami spłukiwanymi silnym strumieniem wody, wyposażonych w taki sposób, by zabezpieczyć czyste części budynku przed skażeniem.
- Drzwi toalety nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń pracy. Prysznicie nie są konieczne w chłodniach składowych otrzymujących i przechowujących tylko higienicznie pakowane mięso. Umywalki muszą być wyposażone w zimną i gorącą bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki do mycia i dezynfekcji rąk i środki higieny przeznaczone do suszenia rąk. Krany umywalk nie mogą być ręcznie uruchamiane. Wystarczająca liczba takich umywalk musi być umieszczona blisko toalet;
- 13) miejsce i odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu, z wyjątkiem chłodni składowych przyjmujących i eksportujących wyłącznie higienicznie pakowane mięso. Jednakże te miejsca i urządzenia nie są konieczne, o ile istnieją przepisy nakazujące, by środki transportu były czyszczone i dezynfekowane przy wykorzystaniu oficjalnie do tego przeznaczonych urządzeń;
- 14) pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do magazynowania detergentów, środków dezynfekujących oraz podobnych substancji.

⁽¹⁾ Dyrektywa Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. dotycząca jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 59).

ROZDZIAŁ II

Higiena personelu, pomieszczeń i sprzętu w zakładach

- 1) Personel, pomieszczenia i sprzęt podlegają wymogom absolutnej czystości. W szczególności:
 - a) personel zajmujący się obróbką mięsa lub pracujący w pomieszczeniach i w miejscach, w których mięso poddawane jest obróbce, pakowane i transportowane, musi być wyposażony w czyste i łatwo zmywalne nakrycia głowy i obuwie, stroje robocze w jasnych kolorach oraz, w razie konieczności, osłonę szyi lub inne ubiory ochronne. Pracownicy zajmujący się obróbką mięsa muszą zakładać czyste stroje robocze na początku każdego dnia pracy, zmieniać te stroje w ciągu dnia, o ile zajdzie taka potrzeba, oraz myć i dezynfekować ręce kilkakrotnie w ciągu dnia pracy i przy każdorazowym wznawianiu pracy. Osoby, które miały kontakt z zakażoną zwierzyną lub mięsem, muszą natychmiast dokładnie umyć ręce i przedramiona ciepłą wodą oraz je zdezynfekować. Palenie jest zabronione w pomieszczeniach pracy, magazynach, miejscach załadunku, przyjmowania, rozdziału i wyładunku oraz w innych miejscach i korytarzach, którymi transportowana jest dziczyzna;
 - b) żadne zwierzęta nie mogą wchodzić na teren zakładu. Gryzonie, owady oraz inne szkodniki muszą być systematycznie likwidowane;
 - c) sprzęt i przyrządy używane do obróbki mięsa będą utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym. Będą one starannie czyszczone i dezynfekowane kilkakrotnie w ciągu dnia pracy, pod koniec dnia pracy oraz po zabrudzeniu, a przed ponownym użyciem.
- 2) Pomieszczenia, przyrządy i sprzęt roboczy nie mogą być użyte do celów innych niż obróbka świeżego mięsa, mięsa drobiowego i dziczyzny. Krojenie dzikich zwierząt i dzikiego ptactwa musi odbywać się w różnym czasie, a rozbieralnia mięsa musi być dokładnie sprzątnięta i wydezynfekowana przed ponownym wykorzystaniem do krojenia mięsa innej kategorii.

Przyrządy służące do krojenia mięsa muszą być używane wyłącznie zgodnie ze swym przeznaczeniem.
- 3) Narzędzia nie mogą być pozostawiane w mięsie; oczyszczanie mięsa poprzez wycieranie tkaniną lub innymi materiałami oraz przedmuchiwanie jest zabronione.
- 4) Mięso i pojemniki na mięso nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z podłożem.
- 5) Do wszystkich celów należy używać wody pitnej. Jednakże woda nienadająca się do picia może być użyta w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary i schładzania urządzeń chłodniczych pod warunkiem, że rury zainstalowane dla tych celów wykluczają użycie tej wody dla innych potrzeb i nie stanowią ryzyka skażenia mięsa. Rury z wodą nienadającą się do picia muszą w wyraźny sposób różnić się od rur z wodą pitną.
- 6) Rozsypywanie trocin lub innych tego typu substancji na podłogi pomieszczeń roboczych i magazynów jest zabronione.
- 7) Detergenty, środki odkażające i inne tego typu substancje muszą być tak stosowane, by zapobiec ich kontaktowi z narzędziami, sprzętem roboczym i mięsem. Narzędzia te oraz sprzęt roboczy muszą być po użyciu dokładnie opłukane pitną wodą.
- 8) Osobom mogącym skazić mięso nie wolno pracować przy jego obróbce.

Wszystkie osoby zatrudniane do pracy przy obróbce mięsa muszą przedstawić zaświadczenie lekarskie stwierdzające, że nie istnieją żadne przeszkody do wykonywania przez nie tej pracy. Nadzór medyczny nad tymi osobami jest regulowany przez ustawodawstwo krajowe obowiązujące w danym Państwie Członkowskim.

ROZDZIAŁ III

Zasady higieny przy preparowaniu dzikiej zwierzyny oraz krojeniu i obróbce dziczyzny

- 1) Bezpośrednio po odstrzale dziczyzna musi być poddana następującym zabiegom:
 - gruba zwierzyna łowna musi być wypatroszona,

- narządy jamy piersiowej, nawet po oddzieleniu od tusz, a także wątrobę i śledzionę należy umieścić i przechowywać razem ze zwierzyną i umożliwić ich identyfikację tak, by urzędowy lekarz weterynarii mógł przeprowadzić badanie poubojowe trzewi w połączeniu z resztą tuszy; pozostałe narządy jamy brzusznej należy usunąć i poddać badaniom na miejscu. Głowę można usunąć jako trofeum myśliwskie,
 - z zastrzeżeniem przypadku przewidzianego w art. 3 ust. 1 lit. a) tiret trzecie niniejszej dyrektywy, drobna zwierzyna dzika może być całkowicie lub częściowo wypatroszona na miejscu lub w zakładzie przetwórstwa, do którego dziczyzna jest transportowana przy temperaturze otoczenia nieprzekraczającej + 4 °C w ciągu 12 godzin od odstrzału.
- 2) Dzczyzna musi być schłodzona natychmiast po poddaniu jej zabiegom przewidzianym w ust. 1, tak by temperatura zewnętrzna wynosiła + 7 °C lub mniej w przypadku grubej zwierzyny oraz + 4 °C lub mniej w przypadku drobnej zwierzyny. Jeżeli temperatura wewnętrzna nie jest wystarczająco niska, odstrzelona zwierzyna musi być przewieziona do zakładu przetwórstwa lub punktu odbioru w jak najkrótszym czasie, nieprzekraczającym 12 godzin od czasu odstrzału, przy założeniu, że:
 - gruba zwierzyna musi być transportowana do zakładu przetwórstwa w jak najkrótszym czasie po poddaniu zabiegom przewidzianym w ust. 1, w zadowalających warunkach higienicznych, a zwłaszcza z uniknięciem układania w stos oraz spiętrzania,
 - podczas transportu do zakładu przetwórczego dziczyzna, której trzewia zostały już poddane badaniu poubojowemu, musi być opatrzona świadectwem wydanym przez weterynarza, poświadczającym pozytywny wynik badania i określającym przybliżony czas odstrzału.
 - 3) Jeżeli odstrzelone zwierzęta nie zostały poddane wypatroszeniu na miejscu, należy to przeprowadzić bez zbędnego opóźnienia po przybyciu do zakładu przetwórstwa, z wyjątkiem przypadku przewidzianego w art. 3 ust. 1 lit. d). Płuca, serce, wątroba, nerki, śledziona i śródpiersie mogą zostać oddzielone od reszty ciała lub pozostać przytwierdzone do niego za pomocą naturalnych połączeń.
 - 4) Do chwili ukończenia badania, tusze oraz podroby, które nie zostały poddane badaniu nie mogą mieć styczności z tuszami i wnętrznościami już skontrolowanymi; usuwanie, krojenie oraz dalsza obróbka tusz jest zabroniona.
 - 5) Mięso odrzucone lub uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, żołądki, jelita oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą mieć styczności z mięsem uznanym za zdatne do spożycia. W tym celu należy umieścić je, możliwie najszybciej, w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach rozłokowanych i zaprojektowanych w taki sposób, by uniknąć skażenia pozostałego mięsa.
 - 6) Formowanie, oprawianie, dalsza obróbka i transport mięsa oraz podrobów muszą przebiegać zgodnie z wszelkimi wymogami higienicznymi. Jeżeli mięso takie jest pakowane, należy spełnić warunki określone w rozdziale VIII. Mięso pakowane i niepakowane musi być magazynowane w osobnych pomieszczeniach.
 - 7) Właściwe władze określają szczegółowe zasady odnoszące się do badania trofeów zatrzymanych przez myśliwych.

ROZDZIAŁ IV

Wymagania odnoszące się do dziczyzny przeznaczonej do krojenia

- 1) Porcjowanie części mniejszych niż tusze lub półtusze grubej zwierzyny łownej oraz odkostnienie tusz odbywać się może wyłącznie w zakładach przetwórstwa zatwierdzonych zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy lub zgodnie z dyrektywami 64/433/EWG i 71/118/EWG, i wyposażonych w pomieszczenia do odkórzania i rozbieralni mięsa.
- 2) Kierownik lub dyrektor zakładu winien ułatwiać przeprowadzanie czynności związanych z kontrolą zakładu, a zwłaszcza wszelkich niezbędnych form obsługi. Winien też udostępniać do dyspozycji służb nadzoru niezbędne urządzenia oraz, na wniosek urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór, udzielać informacji o źródle, z którego pochodzi mięso sprowadzane do zakładu i o pochodzeniu odstrzelonej dzikiej zwierzyny.
- 3) a) Dzczyznę należy dostarczyć do pomieszczeń roboczych jeżeli i gdy jest to potrzebne. Po skrojeniu i ewentualnym zapakowaniu, mięso winno zostać niezwłocznie przekazane do odpowiedniej wychładzalni lub chłodni.
b) Dzczyzna napływająca do rozbieralni mięsa musi być skontrolowana i, w razie konieczności, pozbawiona zbędnych części. Stanowisko pracy przeznaczone do wykonywania tych czynności musi być wyposażone w odpowiednie urządzenia i stosowne oświetlenie.

- c) Podczas porcjowania, odkostniania, owijania i pakowania, temperatura wewnętrzna mięsa z dzikiej zwierzyny musi być utrzymana na stałym poziomie + 7 °C lub niższym w przypadku grubej zwierzyny, oraz + 4 °C w przypadku drobnej zwierzyny. Podczas krojenia temperatura w rozbieralni mięsa nie może przekraczać + 12 °C.
- d) Krojenie musi przebiegać tak, by uniknąć jakiegokolwiek zanieczyszczenia dziczyzny. Odłamki kości i skrzepy krwi muszą być usuwane. Mięso poddane krojeniu i nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi należy gromadzić w urządzeniach, pojemnikach lub pomieszczeniach wymienionych w rozdziale 1 pkt 5 lit. d).

ROZDZIAŁ V

Badanie poubojowe

- 1) Wszystkie części dziczyzny muszą być poddane badaniom poubojowym w ciągu 18 godzin od chwili przyjęcia do zakładu przetwórstwa w celu ustalenia, czy dziczyzna jest zdatna do spożycia przez ludzi; zwłaszcza jamy ciała muszą zostać otwarte w celu umożliwienia oględzin.
- 2) Na wniosek urzędowego lekarza weterynarii kręgosłup oraz głowa winny być wzdłużnie rozszczipione.
- 3) Urzędowy lekarz weterynarii w ramach badań poubojowych musi przeprowadzić:
 - a) oględziny dziczyzny i jej narządów wewnętrznych.

Jeżeli wyniki oględzin nie pozwalają na dokonanie oceny, należy przeprowadzić dokładniejsze badania w laboratorium. Badania te mogą się ograniczać do ilości próbek wystarczającej do oceny ogółu dziczyzny odstrzelonej podczas polowania;
 - b) badanie nieprawidłowości odnośnie do prawidłowości konsystencji, barwy i woni;
 - c) badanie palpacyjne narządów wewnętrznych, o ile uzna je za konieczne;
 - d) analizę pozostałości metodą pobierania próbek, zwłaszcza w przypadku, gdy istnieją poważne przesłanki do uznania jej za uzasadnioną.

W przypadku przeprowadzania dokładniejszych badań na podstawie tychże przesłanek, lekarz weterynarii winien zacząć do zakończenia tego badania, nim rozpocznie ocenę ogółu lub części dziczyzny odstrzelonej w czasie danego polowania, co do której można przypuszczać, że wykazuje te same nieprawidłowości;
 - e) wykrycie cech, świadczących o tym, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. Odnosi się to zwłaszcza do następujących przypadków:
 - i) nieprawidłowego zachowania lub zaburzeń stanu ogólnego u żywych zwierząt, zgłoszonych przez myśliwego;
 - ii) występowania guzów lub ropni, o ile są one liczne lub występują w narządach organów wewnętrznych lub mięśniach;
 - iii) zapalenia stawów, zapalenia jąder, zmian w wątrobie i trzustce, zapalenia jelit lub okolicy pępkowej;
 - iv) obecności ciał obcych w jamach ciała, zwłaszcza w żołądku i jelitach lub w moczu, w przypadku gdy opłucna lub otrzewna mają zmienioną barwę;
 - v) powstawania znacznych ilości gazu w przewodzie żołądkowo-jelitowym, wraz ze zmianą barwy narządów wewnętrznych;
 - vi) znacznych nieprawidłowości barwy, konsystencji lub woni tkanki mięśniowej lub narządów;
 - vii) złamań otwartych, o ile nie są bezpośrednio związane z polowaniem;
 - viii) wyciężenia oraz/lub uogólnionego lub miejscowego obrzęku;
 - ix) oznak świadczących o tym, że narządy wewnętrzne przylegały ostatnio do opłucnej i otrzewnej;
 - x) innych oczywistych rozległych zmian, takich jak zmiana barwy lub oznaki gnicia.
- 4) Urzędowy lekarz weterynarii winien zarządzić konfiskatę dziczyzny:
 - którą charakteryzują zmiany chorobowe, z wyjątkiem niedawnych uszkodzeń, będących wynikiem odstrzału, oraz zlokalizowanych wad rozwojowych i nieprawidłowości, o ile czynią one mięso niezdatnym do spożycia przez ludzi lub niebezpiecznym dla ludzkiego zdrowia,
 - pochodzącej od zwierząt, które nie zostały odstrzelone stosownie do krajowych przepisów łowieckich,
 - u której podczas badania poubojowego stwierdzono objawy określone w ust. 3 lit. e),
 - od drobnej zwierzyny, która została przejęta zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. d) tiret czwarte,
 - u której stwierdzono zakażenie włośniami.

- 5) W przypadku pojawienia się wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dalszych nacjęć i badań odpowiednich części zwierząt koniecznych do podjęcia końcowej decyzji.

Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że przepisy higieny określone w niniejszym rozdziale są w sposób oczywisty łamane lub że istnieją przeszkody dla przeprowadzenia stosownej kontroli weterynaryjnej, zostanie on uprawniony do wszczęcia postępowania odnośnie do wykorzystania sprzętu i zaplecza oraz podjęcia niezbędnych środków, aż do przerwania procesu produkcyjnego.

- 6) Wyniki badań poubojowych zostaną zaprotokołowane przez urzędowego lekarza weterynarii i, w przypadku stwierdzenia chorób zakaźnych, zaraźliwych dla ludzi, o których mowa w art. 3 ust. 1 lit. d) tiret trzecie lub art. 9, podane do wiadomości właściwych władz weterynaryjnych odpowiedzialnych za nadzór nad terenami łowieckimi, z których pochodzi dana dziczyzna, oraz osób odpowiedzialnych za rzeczony teren.

ROZDZIAŁ VI

Kontrola weterynaryjna porcjowanej dziczyzny i magazynowanej dziczyzny

Nadzór urzędowego lekarza weterynarii musi obejmować następujące czynności:

- nadzór nad przyjęciem i oddaniem mięsa,
- kontrolę weterynaryjną nad mięsem przetrzymywanym w zakładach przetwórczych,
- kontrolę weterynaryjną mięsa przed poddaniem go krojeniu oraz w czasie, gdy opuszcza ono zakład przetwórstwa wymieniony w tiret drugie,
- nadzór nad stanem czystości zaplecza, urządzeń i przyrządów, o których mowa w rozdziale I oraz nad higieną personelu oraz jego stroju,
- inne rodzaje nadzoru, które urzędowy lekarz weterynarii uzna za niezbędne dla zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.

ROZDZIAŁ VII

Znakowanie mięsa

- 1) Znakowanie mięsa musi być przeprowadzane pod kontrolą urzędowego lekarza weterynarii, który dla tego celu będzie przechowywał:

- a) przyrządy do znakowania mięsa, przekazywane personelowi pomocniczemu wyłącznie w faktycznym czasie znakowania i na czas niezbędny do przeprowadzenia tej czynności;
- b) etykiety i opakowania, jeżeli posiadają już one jedno z oznakowań lub pieczęci, o których mowa w ust. 2. Wymagana ilość etykiet, opakowań i pieczęci zostanie wręczona przez urzędowego lekarza weterynarii personelowi pomocniczemu w czasie, gdy będą miały zostać użyte.

- 2) a) Oznakowanie sanitarne musi być:

- i) pięciokątnym znakiem zawierającym następujące informacje zapisane idealnie czytelnym pismem:
 - w górnej części – pełną nazwę lub inicjał(-y) kraju wysyłki zapisane drukiem; dla krajów Wspólnoty są to następujące litery: B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK,
 - po środku – numer weterynaryjnego zatwierdzenia zakładu przetwórczego lub, stosownie, rozbieralni mięsa,
 - w dolnej części – jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG lub inicjały określające państwa trzecie będące krajem pochodzenia.

Wysokość liter i cyfr musi odpowiadać wymaganiom załącznika I rozdział XI dyrektywy 64/433/EWG dla grubej zwierzyny łownej oraz załącznika I rozdział III dyrektywy 91/495/EWG dla drobnej zwierzyny łownej;

- ii) pięciokątną pieczęcią, wystarczająco dużą, by pomieścić informacje wymienione w lit. a).

- b) Materiał użyty do oznakowania musi spełniać wszelkie wymogi higieny, a informacje, o których mowa w lit. a), muszą być na nim umieszczone w idealnie czytelnej formie.

- c) i) Oznakowanie sanitarne, o którym mowa w lit. a), winno być zastosowane:

- na nieopakowanych tuszach – za pomocą pieczęci zawierającej informacje wymienione w lit. a),

- na osłonkach i innych opakowaniach tusz lub w sposób widoczny pod nimi,
- na osłonkach i innych opakowaniach części tusz lub podrobów, opakowanych w małych ilościach, lub w sposób widoczny pod nimi.

ii) Oznakowanie sanitarne, o którym mowa w lit. a) lit. ii), winno być stosowane do dużych opakowań.

ROZDZIAŁ VIII

Owijanie i pakowanie mięsa z dzikiej zwierzyny

- 1) a) Opakowania (np. skrzynie do pakowania, pudła kartonowe) muszą spełniać wszelkie normy higieny, w szczególności:
 - nie mogą zmieniać właściwości organoleptycznych mięsa,
 - muszą zapobiegać przenikaniu do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
 - muszą być wystarczająco mocne, by zapewnić skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu i dostawy.
- b) Opakowania nie mogą być użyte ponownie do mięsa z dzikiej zwierzyny, o ile nie są wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i nie zostały uprzednio wyczyszczone i wydezynfekowane.
- 2) Pakowanie mięsa z dzikiej zwierzyny musi być przeprowadzone natychmiast po skrojeniu zgodnie z wymogami higieny.

Oślonka mięsa musi być przezroczysta, bezbarwna i musi spełniać warunki przedstawione w ust. 1 lit. a) tiret pierwsze i drugie; nie może być użyta do ponownego pakowania dzicyzny.
- 3) Owinięte mięso z dzikiej zwierzyny musi być opakowane.
- 4) Jednakże jeżeli osłonki mięsa spełniają wszelkie warunki ochronne opakowania, nie muszą być przezroczyste i bezbarwne, i umieszczanie mięsa w drugi pojemniku nie jest konieczne, pod warunkiem, że spełnione zostaną pozostałe warunki ust. 1.
- 5) Krojenie, odkostnienie, owijanie i pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu spełniającym następujące warunki:
 - a) pomieszczenie to musi być wystarczająco duże i tak urządzone, by zapewnione były higieniczne warunki pracy;
 - b) opakowania i osłonki muszą być umieszczone w zabezpieczonym pokrowcu ochronnym bezpośrednio po wyprodukowaniu; pokrowiec ten musi być zabezpieczony przed zniszczeniem podczas transportu do zakładu przetwórstwa i przechowywany w higienicznych warunkach w oddzielnym pomieszczeniu zakładu;
 - c) pomieszczenia do magazynowania materiałów opakunkowych muszą być bezpyłowe i wolne od robactwa i nie mogą mieć połączenia powietrznego z pomieszczeniami zawierającymi substancje, które mogą skazić mięso. Opakowania nie mogą być przechowywane na podłodze;
 - d) przed przeniesieniem do pomieszczenia roboczego, opakowania muszą być gromadzone w higienicznych warunkach;
 - e) opakowania muszą być przeniesione do pomieszczenia roboczego przy zachowaniu norm higieny i niezwłocznie wykorzystane. Nie mogą być one przenoszone przez personel zajmujący się mięsem;
 - f) natychmiast po opakowaniu mięso musi być umieszczone w przeznaczonym do tego magazynie.
- 6) Opakowania, o których mowa w niniejszym rozdziale, mogą zawierać jedynie krojone mięso z dzikiej zwierzyny pochodzące od tego samego gatunku zwierząt.

ROZDZIAŁ IX

Świadectwo zdrowia

Dzicyzna musi być, podczas transportu do miejsca przeznaczenia, opatrzona oryginałem świadectwa zdrowia wydanym przez urzędowego lekarza weterynarii podczas załadunku.

Świadczenie to musi odpowiadać w formie i treści wzorcowi w załączniku II i być sporządzone w oficjalnym języku lub językach miejsca przeznaczenia. Musi składać się z pojedynczego arkusza papieru.

ROZDZIAŁ X

Magazynowanie

Po badaniu poubojowym mięso dzikiej zwierzyny winno być schłodzone lub zamrożone i przechowywane w temperaturze, która w przypadku schłodzenia nie może przekroczyć + 4 °C u drobnej dziczyzny i + 7 °C u grubej zwierzyny łownej, a w przypadku zamrożenia nie może przekroczyć – 12 °C.

ROZDZIAŁ XI

Transport

- 1) Dzikich zwierząt musi być przewożona w taki sposób, aby podczas transportu była zabezpieczona przed wszelkimi czynnikami mogącymi wywołać jej skażenie lub uszkodzenie, mając na względzie czas trwania i warunki transportu oraz rodzaj środków transportu. Zwłaszcza pojazdy użyte do transportu muszą być wyposażone w taki sposób, by temperatury określone w rozdziale X nie zostały przekroczone.
- 2) Dzikich zwierząt nie może być przewożona w pojeździe lub kontenerze, który nie został oczyszczony i poddany dezynfekcji.
- 3) Nieopakowane tusze lub półtusze muszą być zawieszane lub umieszczone na podpórkach, lub umieszczone w odpornych na korozję pojemnikach.
Podpórki opakowania i pojemniki muszą spełniać wymogi higieny oraz przepisy niniejszej dyrektywy, zwłaszcza w odniesieniu do opakowań. Mogą one być użyte ponownie tylko po wyczyszczeniu i dezynfekcji.
- 4) Urzędowy lekarz weterynarii winien zagwarantować przed wysyłką, że pojazdy transportowe i warunki załadunku spełniają wymogi sanitarno-higieniczne, o których mowa w niniejszym rozdziale.

—

ZAŁĄCZNIK II

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA PUBLICZNEGO/ZDROWIA ZWIERZĄT

dla dziczyzny ⁽¹⁾ przeznaczonej do wysyłki do Państwa Członkowskiego po przewiezieniu przez terytorium państwa trzeciego

Państwo eksportujące:..... Numer ⁽²⁾:

Ministerstwo:

Właściwe służby:

Odniesienie ⁽²⁾:

I. **Specyfikacja mięsa**

Dziczyzna pochodząca od:
(gatunek zwierząt)

Sposób cięcia:

Sposób pakowania:

Liczba opakowań:.....

Waga netto:

II. **Pochodzenie mięsa**

Adres(-y) i numer(-y) zatwierdzenia weterynaryjnego zakładów:

.....

.....

Adres(-y) i numer(-y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonych krajalni: ⁽⁴⁾:

.....

.....

III. **Miejsce przeznaczenia dziczyzny**

Mięso będzie wysłane

z
(miejsce załadunku)

do
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu ⁽³⁾:

Nazwa i adres nadawcy:

.....

Nazwa i adres odbiorcy:

.....

⁽¹⁾ Dziczyzna, która nie została poddana obróbce innej niż schłodzenie lub mrożenie, zapewniające jej konserwację.

⁽²⁾ Nieobowiązkowe.

⁽³⁾ Określić numer lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

⁽⁴⁾ Skreślić, jeżeli stosowne.

IV. Świadectwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) dziczyzna pochodząca od gatunków opisanych powyżej została pozyskana w zakładzie przetwórstwa usytuowanym w regionie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom weterynaryjnym i została uznana za zdatną do spożycia przez ludzi zgodnie z kontrolą weterynaryjną, przeprowadzoną zgodnie z dyrektywą 92/45/EWG ⁽¹⁾;
- b) pojazdy lub kontenery oraz warunki ładowania niniejszej przesyłki spełniają wymogi higieny określone w niniejszej dyrektywie.
- c) dzika zwierzyna lub dziczyzna ⁽²⁾ jest przeznaczona do przesłania do Państwa Członkowskiego po przewiezieniu przez terytorium państwa trzeciego.

Sporządzono w dnia

.....
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

⁽¹⁾ Łącznie z badaniem trychinoskopowym przewidzianym w art. 3 ust. 3.

⁽²⁾ Skreślić, jeżeli B nie ma zastosowania.