

31996D0340

30.5.1996

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 129/35

DECYZJA KOMISJI

z dnia 10 maja 1996 r.

zmieniająca załącznik II do dyrektywy Rady 92/118/EWG ustanawiającej warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz w zakresie czynników chorobotwórczych do dyrektywy 90/425/EWG

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(96/340/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiającą warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz w zakresie czynników chorobotwórczych do dyrektywy 90/425/EWG⁽¹⁾, ostatnio zmienioną decyzją Komisji 96/103/WE⁽²⁾, w szczególności jej art. 15 akapit drugi i załącznik II rozdział 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

w celu zapobieżenia zagrożeniu zdrowia konsumentów należy ustanowić szczególne warunki zdrowia publicznego, stosowane do ślimaków i żabich udek;

niektóre warunki zdrowotne zawarte w dyrektywie Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa⁽³⁾ mają istotne znaczenie dla handlu ślimakami i żabimi udkami;

zasady zawarte w decyzji Komisji 94/356/WE z dnia 20 maja 1994 r. ustanawiającej szczegółowe zasady wykonania dyrektywy Rady 91/493/EWG w zakresie kontroli sanitarnych

produktów rybołówstwa⁽⁴⁾ są odpowiednie dla kontroli sanitarnych przeprowadzanych przez przedsiębiorstwa produkujące ślimaki i żabie udka określone w art. 4 pkt 2 dyrektywy 92/118/EWG;

gotowane, przetworzone ślimaki należy uważać za gotowe dania podlegające przepisom rozdziału IX załącznika B do dyrektywy Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych i niektórych innych produktów pochodzenia zwierzęcego⁽⁵⁾, ostatnio zmienionej dyrektywą 95/68/WE⁽⁶⁾;

równoważne warunki należy stosować w odniesieniu do ślimaków i żabich udek przywożonych z państw trzecich; w szczególności należy opracować wzory świadectw zdrowia przewidzianych w art. 10 ust. 2 lit. c) dyrektywy 92/118/EWG;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

W rozdziale 2 tiret trzecie załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG skreśla się wyrazy „żabich udek i ślimaków”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 62 z 15.3.1993, str. 49.

⁽²⁾ Dz.U. L 24 z 31.1.1996, str. 28.

⁽³⁾ Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 15.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 156 z 23.6.1994, str. 50.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 85.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 332 z 30.12.1995, str. 10.

Artykuł 2

Załącznik do niniejszej decyzji dodaje się jako rozdział 3 do załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 1997 r.

Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 maja 1996 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

„ROZDZIAŁ 3

I. Szczególne warunki zdrowia publicznego, stosowane w handlu i przywozie ślimaków przeznaczonych do spożycia przez ludzi

- A. Bez uszczerbku dla przepisów wspólnotowych, krajowych i międzynarodowych dotyczących ochrony dzikiej przyrody do celów niniejszego rozdziału, »ślimaki« oznaczają naziemne brzuchonogi z gatunku *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i gatunki z rodziny *Achatinidae*.
- B. Państwa Członkowskie zobowiązane są zapewnić, aby ślimaki pozbawione muszli, gotowane i przetworzone lub zakonserwowane mogły być przedmiotem handlu do celów spożycia przez ludzi wyłącznie, jeżeli spełniają następujące warunki:
1. Muszą pochodzić z zakładów, które:
 - spełniają wymogi art. 4 ust. 2 niniejszej dyrektywy,
 - zostały zatwierdzone przez właściwe organy zgodnie z wymogami rozdziałów III i IV Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG,
 - podlegają monitoringowi przez właściwe organy w zakresie warunków produkcji i kontroli sanitarnych zgodnie z rozdziałem V (I) (3) i (5) i (II), (3) i (4) dyrektywy 91/493/EWG,
 - przeprowadzają własne kontrole zgodnie z przepisami decyzji Komisji 94/356/WE.
 2. Muszą podlegać kontrolom organoleptycznym wykonywanym na zasadzie pobierania próbek. Jeżeli badanie organoleptyczne wykaże, że ślimaki nie są zdadne do spożycia przez ludzi, konieczne jest podjęcie środków mających na celu wycofanie ich z obrotu i zdenaturalizowanie w taki sposób, aby nie mogły być ponownie użyte w celach konsumpcyjnych.
 3. Odnośnie do przygotowania mięsa ślimaków bez muszli,
 - a) w zależności od skali działalności, zakłady muszą przeznaczyć specjalne pomieszczenia lub powierzchnie dla:
 - magazynowania materiałów opakowaniowych zbiorczych i jednostkowych,
 - odbioru i magazynowania żywych ślimaków,
 - mycia, blanszowania lub gotowania, pozbawiania muszli i usuwania zbędnych części,
 - magazynowania i w miarę potrzeb czyszczenia i obróbki muszli,
 - obróbki cieplnej mięsa ślimaków w miarę potrzeb,
 - pakowania mięsa ślimaków,
 - magazynowania produktów gotowych w chłodniach;
 - b) przed gotowaniem ślimaki muszą zostać poddane sprawdzeniu. Martwe ślimaki nie mogą być przygotowywane do spożycia przez ludzi;
 - c) po pozbawieniu muszli, usunięte drogi żółciowe podczas usuwania zbędnych części nie mogą być używane do spożycia przez ludzi.
 4. Ślimaki konserwowane

Zakłady muszą spełniać warunki ustanowione w rozdziale IV (IV) (4) Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG.
 5. Ślimaki gotowane i przetworzone
 - a) W zależności od skali działalności, zakłady muszą przeznaczyć specjalne pomieszczenia i powierzchnie do celów:
 - magazynowania mięsa ślimaków bez muszli w chłodniach,
 - magazynowania czystych muszli,
 - magazynowania pokarmu,
 - przygotowania farszu,

- gotowania i chłodzenia,
- napełniania muszli mięsem ślimaków i farszem oraz pakowania w pomieszczeniu o regulowanej temperaturze,
- w stosownych przypadkach do zamrażania,
- magazynowania produktów gotowych w chłodniach;

Produkty muszą spełniać odpowiednie warunki wymienione w rozdziale IX załącznika B do dyrektywy 77/99/EWG.

- b) Mięso ślimaków używane do faszzerowania muszli przed gotowaniem musi spełniać warunki ustanowione w odniesieniu do mięsa ślimaków bez muszli.
6. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18 niniejszej dyrektywy w przypadku zaistnienia potrzeby ochrony zdrowia publicznego, mogą zostać ustanowione kryteria mikrobiologiczne łącznie z planami pobierania próbek i metodami analizy.
 7. Ślimaki muszą być przechowywane, pakowane, magazynowane i transportowane we właściwych warunkach higienicznych ustanowionych w rozdziałach VI i VIII Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG.
 8. Opakowanie ślimaków musi być opatrzone znakiem identyfikacyjnym zawierającym następujące dane: nazwa kraju wysyłającego, wielkimi literami lub jego symbol, składający się z litery bądź liter pisanych drukowanymi literami tj.: AT, B, DK, D, EL, E, F, FI, IRL, I, L, NL, P, SE, UK a następnie numer identyfikacyjny zakładu i jeden z następujących zestawów inicjałów: CE, EC, EF, EG, EK, EY.
- C. Przy przywozie:
1. opakowanie ślimaków bez muszli, gotowanych i przetworzonych lub konserwowanych musi być opatrzone nazwą lub kodem ISO kraju pochodzenia i numerem identyfikacyjnym zakładu produkcyjnego w nieusuwalnym nadruku;
 2. poniżej zamieszczony jest wzór świadectwa zdrowia ustanowionego w art. 10 ust. 2 lit. c) niniejszej dyrektywy, który musi towarzyszyć każdej przesyłce ślimaków bez muszli, gotowanych, przetworzonych lub konserwowanych pochodzących z państw trzecich.

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA ŚLIMAKÓW W SKORUPACH, GOTOWANYCH, PRZETWORZONYCH LUB
KONSERWOWANYCH POCHODZĄCYCH Z PAŃSTW TRZECICH I PRZEZNACZONYCH DLA WSPÓLNOTY
EUROPEJSKIEJ

Uwaga dla importera: niniejsze świadectwo służy wyłącznie do celów weterynaryjnych i musi towarzyszyć przesyłce do chwili, gdy dotrze ona do punktu kontroli granicznej.

Nr referencyjny:

Państwo wysyłające:

Właściwy organ:

I. Określenie ślimaków

Opis produktu:

— gatunki (nazwy naukowe):

— stan ⁽¹⁾ i charakter obróbki:

Nr kodu (w stosownych przypadkach):

Rodzaj opakowania:

Liczba opakowań:

Waga netto:

Wymagana temperatura w czasie magazynowania i transportu:

II. Pochodzenie ślimaków

Nazwa(-y) i urzędowy(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zakładu zatwierdzonego przez właściwe organy do celów wywozu do Wspólnoty Europejskiej:

.....
.....
.....
.....
.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów

Przesyłka ślimaków z:

.....
(miejsce wysyłki)

do:
(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu ⁽²⁾:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....
.....

Nazwa odbiorcy i adres w miejscu przeznaczenia:

.....

⁽¹⁾ Chłodzone, zamrożone, bez muszli, gotowane, gotowe, konserwowane.

⁽²⁾ Numer rejestracyjny samochodów ciężarowych, wagonów kolejowych lub kontenera, numer lotu lub nazwa statku.

IV. Poświadczenie zdrowotności

Podpisany niżej urzędowy inspektor niniejszym poświadcza, że ślimaki opisane powyżej:

1. były traktowane i w odpowiednich przypadkach pozbawiane skorup, gotowane, przetwarzane, konserwowane, zamrażane, pakowane i składowane w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z wymogami określonymi w rozdział 3 (I) załącznika II do dyrektywy 92/118/EWG;
2. stanowiły przedmiot programu kontroli własnej opracowanego i realizowanego przez osobę odpowiadającą za zakład zgodnie z przepisami dyrektywy 94/356/WE;
3. zostały poddane urzędowej kontroli sanitarnej zgodnie z rozdziałem V Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG.

Podpisany poniżej urzędowy inspektor niniejszym zaświadcza, że znane mu są przepisy rozdziału 3 część I załącznika II do dyrektywy Rady 92/118/EWG, przepisy rozdziału III, IV, V, VI i VII dyrektywy 91/493/EWG, przepisy rozdziału IX załącznika B do dyrektywy 77/99/EWG i przepisy decyzji 94/356/WE.

Sporządzono w,
(data)



Nazwisko wielkimi literami i podpis
inspektora urzędowego (1)

(1) Kolor pieczęci i podpisu musi różnić się od koloru innych wpisów w świadectwie.

II. Szczególne warunki zdrowia publicznego stosowane w handlu i przywozie żabich udek przeznaczonych do spożycia przez ludzi

- A. Bez uszczerbku dla przepisów wspólnotowych, krajowych i międzynarodowych dotyczących ochrony dzikiej przyrody do celów niniejszego rozdziału, »udka żabie« oznaczają tylną część tułowia podzieloną poprzecznym cięciem za przednimi kończynami, wypatroszone i pozbawione skóry, z gatunków *Rana* spp.(rodzina *Ranidae*) w formie świeżej, mrożonej lub przetworzonej.
- B. Państwa Członkowskie zobowiązane są zapewnić, aby żabie udka były przedmiotem handlu do celów spożycia przez ludzi wyłącznie, jeżeli spełniają następujące warunki:
1. żaby muszą być po uboju odkrwawiane, przygotowywane i w miarę potrzeb, chłodzone, mrożone, przetwarzane, pakowane i składowane w zakładach, które:
 - spełniają wymogi art. 4 pkt 2 niniejszej dyrektywy,
 - zostały zatwierdzone przez właściwe organy zgodnie z wymogami rozdziałów III i IV Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG,
 - podlegają monitoringowi dokonywanego przez właściwe organy w zakresie warunków produkcji i kontroli sanitarnych zgodnie z rozdziałami V (I) (3) i (5) i (II) (3) i (4) Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG,
 - przeprowadzają własne kontrole zgodnie z przepisami decyzji Komisji 94/356/WE.
 2. Udka żabie muszą podlegać kontrolom organoleptycznym przeprowadzanym na zasadzie pobierania próbek. Jeżeli badanie organoleptyczne wykaże, konieczne jest podjęcie środków mających na celu wycofanie ich z obrotu i zdenaturalizowanie w taki sposób, aby nie mogły być ponownie użyte w celach konsumpcyjnych.
 3. Ponadto, zakład musi dysponować specjalnym pomieszczeniem do celów magazynowania i mycia żywych żab, a także do ich uboju i wykrwawienia. Zabicie żab może być wykonywane tylko przez ubój w zatwierdzonym zakładzie. Żaby, które były martwe przed ubojem nie mogą być dalej przygotowywane do spożycia przez ludzi. Specjalne pomieszczenie musi spełniać wymogi rozdziału III ust. 1 pkt 2 Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG, a żaby muszą być fizycznie odseparowane od powyższego pomieszczenia wstępnej obróbki.
 4. Niezwłocznie po przygotowaniu, żabie udka muszą zostać całkowicie umyte w bieżącej, pitnej wodzie i natychmiast schłodzone do temperatury topniejącego lodu, zamrożone w temperaturze, co najmniej – 18 °C lub przetworzone.
 5. W przypadku przetwarzania żabich udek, proces ten musi przebiegać zgodnie z zasadami ustanowionymi w rozdziale IV Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG.
 6. Kontrole mikrobiologiczne
Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18 niniejszej dyrektywy w przypadku zaistnienia potrzeby ochrony zdrowia publicznego, mogą zostać ustanowione kryteria mikrobiologiczne, łącznie z planami pobierania próbek i metodami analizy.
 7. Udka żabie muszą być przechowywane, pakowane, składowane i przewożone w odpowiednich warunkach higienicznych, ustanowionych w rozdziałach VI i VIII Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG.
 8. Opakowania zbiorcze i jednostkowe żabich udek musi być opatrzone znakiem identyfikacyjnym zawierającym następujące dane:
nazwa państwa wysyłającego, wielkimi literami lub jego symbol, składający się z litery bądź liter, pisany drukowanymi literami, tj.: AT, B, DK, D, EL, E, F, FI, IRL, I, L, NL, P, SE, UK a następnie numer identyfikacyjny zakładu i jeden z następujących zestawów inicjałów CE, EC, EF, EG, EK, EY.
- C. Przy przywozie:
1. Opakowanie (zbiorcze i jednostkowe) żabich udek musi być opatrzone nazwą lub kodem ISO kraju pochodzenia i numerem identyfikacyjnym zakładu produkcyjnego, w nieusuwalnym nadruku.
 2. Poniżej zamieszczony jest wzór świadectwa zdrowia ustanowionego w art. 10 ust. 2 lit. c) niniejszej dyrektywy, który musi towarzyszyć każdej przesyłce żabich udek pochodzących z państw trzecich:

WZÓR ŚWIADECTWA ZDROWIA DLA UDEK ŻABICH SCHŁODZONYCH, MROŻONYCH LUB PRZETWORZONYCH
POCHODZĄCYCH Z PAŃSTW TRZECICH I PRZEZNACZONYCH DLA WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ

Uwaga dla importera: niniejsze świadectwo służy wyłącznie do celów weterynaryjnych oraz musi towarzyszyć przesyłce do chwili, gdy dotrze ona do punktu kontroli granicznej.

Nr referencyjny:

Państwo wysyłające:

Właściwy organ:

I. Określenie żabich udek

Opis produktu:

— gatunki (nazwy naukowe):

— stan ⁽¹⁾ i charakter obróbki:

Nr kodu (w stosownych przypadkach):

Rodzaj opakowania:

Liczba opakowań:

Waga netto:

Wymagana temperatura w czasie składowania i transportu:

II. Pochodzenie żabich udek

Nazwa(-y) i urzędowy(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zakładu zatwierdzonego przez właściwe organy do celów wywozu do Wspólnoty Europejskiej:

.....

III. Miejsce przeznaczenia produktów

Przesyłka żabich udek z:

.....
 (miejsce wysyłki)

do:
 (kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu ⁽²⁾:

Nazwa i adres wysyłającego:

.....

Nazwa odbiorcy i adres w miejscu przeznaczenia:

.....

⁽¹⁾ Chłodzone, mrożone, przetworzone.

⁽²⁾ Numer rejestracyjny samochodów ciężarowych, wagonów kolejowych lub kontenerów, numer lotu lub nazwa statku.

IV. Poświadczenie zdrowotności

Podpisany poniżej urzędowy inspektor niniejszym poświadcza, że żabie udka opisane powyżej:

1. pochodzą z żab, które zostały odkrwawione, przygotowane i w miarę potrzeb, były chłodzone, mrożone, przetwarzane, pakowane i składowane w odpowiednich warunkach higienicznych, zgodnie z wymogami określonymi w rozdziale 3 (II) Załącznika do dyrektywy 92/118/EWG;
2. stanowiły przedmiot programu kontroli własnej, opracowanego i wprowadzonego w życie przez osobę odpowiadającą za zakład zgodnie z przepisami dyrektywy 94/356/EWG;
3. zostały poddane urzędowej kontroli sanitarnej zgodnie z przepisami rozdziału V Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG.

Podpisany poniżej urzędowy inspektor stwierdza niniejszym, że znane mu są przepisy rozdziału 3 część II załącznika II do dyrektywy Rady 92/118/EWG, przepisy rozdziału III, IV, V, VI i VII dyrektywy 91/493/EWG i przepisy decyzji 94/356/WE.

Sporządzono w,

(data)



Nazwisko wielkimi literami i podpis
inspektora urzędowego (!)

(!) Kolor pieczęci oraz podpisu musi różnić się od innych wpisów w świadectwie."