

31997L0076

16.1.1998

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 10/25

DYREKTYWA RADY 97/76/WE**z dnia 16 grudnia 1997 r.****zmieniająca dyrektywę 77/99/EWG i dyrektywę 72/462/EWG w odniesieniu do zasad mających zastosowanie do mięsa mielonego, przetworów mięsnych i niektórych innych produktów pochodzenia zwierzęcego**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

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

Artykuł 1

uwzględniając wniosek Komisji,

W dyrektywie 77/99/EWG wprowadza się następujące zmiany:

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽¹⁾,

1) W art. 2 lit. a) ppkt ii) tiret piąte i art. 2 lit. d) odniesienie do dyrektywy 88/657/EWG zastępuje się odniesieniem do dyrektywy 94/65/WE.

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽²⁾,

2) W art. 3:

a także mając na uwadze, co następuje:

a) pkt A.1 tiret drugie otrzymuje brzmienie: „- zgodnie z art. 9 ust. 1...”;

dyrektywa Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych oraz niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego ⁽³⁾, zaktualizowana dyrektywą 92/5/EWG ⁽⁴⁾, przewiduje możliwość wykorzystania mięsa określonego w art. 2 dyrektywy 88/657/EWG, do przygotowania produktów mięsnych;

b) w pkt A.1 dodaje się akapit w brzmieniu:

„lub zostały zarejestrowane i kontrolowane zgodnie z art. 9 ust. 2”;

c) w pkt A.9 wprowadza się następujące zmiany:

— lit. a) skreśla się,

— wyrazy „b) od dnia 1 lipca 1993 r.” skreśla się,

— ppkt i) otrzymuje oznaczenie lit. a), a ppkt ii) otrzymuje oznaczenie lit. b).

dyrektywa 88/657/EWG utraciła moc z dniem 1 stycznia 1996 r. i została zastąpiona przez dyrektywę Rady 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającą wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek mielonego mięsa oraz przetworów mięsnych ⁽⁵⁾; dla osiągnięcia pewności prawnej należy odpowiednio zmienić odniesienie do dyrektywy 88/657/EWG;

3) W art. 9 ust. 2 wprowadza się następujące zmiany:

„2. Państwa Członkowskie mogą rozszerzyć uchylenie przewidziane w ust. 1 wobec zakładów określonych w art. 4 sekcja A, lit. a) ppkt i) i w sekcjach C, D i E dyrektywy 64/433/EWG, przyjmując, że przetwórstwo produktów w tych zakładach musi spełniać pozostałe warunki niniejszej dyrektywy”.

w dyrektywie 77/99/EWG przepisy, które ze względu na swój tymczasowy charakter są obecnie nieaktualne, powinny zostać uchylone;

4) W art. 13 ust. 1 lit c) skreśla się wyrazy „do dnia 1 lipca 1993 r. świadectwa zdrowia przewidzianego w załączniku D”.

ponadto, biorąc pod uwagę specjalne warunki produkcji żołądków, pęcherzy i jelit, powinny zostać wobec nich zastosowane inne ustalenia niż zawarte w dyrektywie 77/99/EWG; należy wyznaczyć Państwom Członkowskim rozsądny termin na dostosowanie się do tych nowych ustaleń zarówno w odniesieniu do produkcji krajowej jak i przywozu z państw trzecich,

5) W art. 13 ust. 1 akapit ostatni odniesienie do dyrektywy 88/657/EWG zastępuje się odniesieniem do dyrektywy 94/65/WE.

6) Skreśla się art. 21.

7) W załączniku B rozdział III pkt 2 tiret pierwsze i drugie odniesienie do dyrektywy 88/657/EWG zastępuje się odniesieniem do dyrektywy 94/65/WE.

⁽¹⁾ Dz.U. C 341 z 5.12.1994, str. 206.

⁽²⁾ Dz.U. C 397 z 31.12.1994, str. 37.

⁽³⁾ Dz.U. L 26 z 31.1.1997. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/68/WE (Dz.U. L 332 z 30.12.1995, str. 10).

⁽⁴⁾ Dz.U. L 57 z 2.3.1994, str. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 368 z 31.12.1994, str. 10.

8) W załączniku B rozdział V pkt 4 tiret piąte otrzymuje brzmienie:

„— w przypadku gdy ustawodawstwo Państwa Członkowskiego dopuszcza użycie skrobi lub białek pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego dla innych celów niż technologiczne, odniesienie do takiego zastosowania w związku z opisem sprzedaży”.

9) Załącznik C rozdział III zastępuje się tekstem znajdującym się w Załączniku do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

W art. 21b akapit drugi dyrektywy 72/462/EWG⁽¹⁾ datę „31 grudnia 1997 r.” zastępuje się datą „31 grudnia 1998 r.”

Artykuł 3

Na podstawie sprawozdania Komisji razem z wszelkimi istotnymi wnioskami, na podstawie których Rada może podjąć decyzję kwalifikowaną większością, Rada ponownie podda przeglądowi przed dniem 31 grudnia 2001 r. przepisy ustanowione w Załączniku w celu ponownego zbadania warunków panujących w zakładach, z których pochodzą jelita.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, przed dniem 1 stycznia 1999 r.

Niezwłocznie informują o tym Komisję.

Środki określone w akapicie pierwszym przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

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

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

Artykuł 6

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 grudnia 1997 r.

W imieniu Rady

F. BODEN

Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/91/WE (Dz.U. L 13 z 16.1.1997, str. 26).

ZAŁĄCZNIK

„ROZDZIAŁ III

Warunki regulujące produkcję, wprowadzanie do obrotu i przywóz oczyszczonych, solonych lub suszonych i/lub podgrzewanych żołądków, pęcherzy i jelit

W uzupełnieniu warunków załącznika A i załącznika B rozdział II zakłady zajmujące się obróbką żołądków, pęcherzy i jelit muszą spełniać następujące warunki:

- 1) surowiec musi pochodzić ze zwierząt, które po badaniu przedubojowym i poubojowym zostały ocenione jako zdatne do spożycia przez ludzi;
 - 2) produkty, które nie mogą być trzymane w temperaturze otoczenia, muszą być przechowywane do czasu wysłania w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu. W szczególności produkty, które nie są solone ani suszone, muszą być przechowywane w temperaturze poniżej 3 °C;
 - 3) surowce muszą być transportowane z rzeźni pochodzenia do zakładu w odpowiednich warunkach higienicznych i, jeżeli ma to uzasadnienie, biorąc pod uwagę okres między ubojem a odbiorem surowców, trzymane w warunkach chłodniczych. Pojazdy i pojemniki do transportu takich materiałów muszą mieć gładkie powierzchnie wewnętrzne, które są łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji. Pojazdy do transportu w warunkach chłodniczych muszą być skonstruowane w taki sposób, aby wymagana temperatura mogła być utrzymywana przez cały czas trwania transportu;
 - 4) pomieszczenia muszą przewidywać składowanie surowców pakowanych jednostkowo i zbiorczo;
 - 5) pakowanie jednostkowe i pakowanie zbiorcze musi odbywać się w warunkach higienicznych w pomieszczeniu lub w miejscu przeznaczonym do tego celu;
 - 6) użycie drewna jest zabronione, użycie drewnianych palet jest jednak dozwolone do transportu pojemników danych produktów.”
-