

31991L0493

L 268/15

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

24.9.1991

SMERNICA RADY

z 22. júla 1991

stanovujúca zdravotné podmienky pre výrobu a umiestňovanie rybacích výrobkov na trh

(91/493/EHS)

RADA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva a najmä na jej článok 43,

so zreteľom na návrhy Komisie ⁽¹⁾,

so zreteľom na stanoviská Európskeho parlamentu ⁽²⁾,

so zreteľom na stanoviská Hospodárskeho a sociálneho výboru ⁽³⁾,

keďže s cieľom dosiahnuť vytvorenie vnútorného trhu a najmä zabezpečiť hladký chod spoločnej organizácie trhu s rybacími výrobkami, zriadeného nariadením (EHS) č. 3796/81 ⁽⁴⁾, naposledy zmenené nariadením (EHS) č. 2886/89 ⁽⁵⁾, je podstatné, aby obchod s rybami a rybacími výrobkami už ďalej netrpel v dôsledku nerovností existujúcich v členských štátoch v oblasti zdravotných požiadaviek; keďže toto umožní, aby boli výroba a umiestňovanie na trh lepšie harmonizované a bude mať za následok súťaž za rovnakých podmienok, pričom bude zabezpečená kvalita výrobkov pre spotrebiteľa;

keďže Európsky parlament vo svojej legislatívnej rezolúcii zo 17. marca 1989 ⁽⁶⁾ požiadal Komisiu, aby predložila komplexné návrhy týkajúce sa hygienickej výroby a umiestňovania na trh rybacích výrobkov, vrátane riešení problému háďatiek;

keďže čerstvo ulovené rybacie výrobky nie sú v zásade kontaminované mikroorganizmami; keďže však môže dôjsť ku kontaminácii a následnému rozkladu pri nehygienickej manipulácii a spracovávaní;

keďže z tohto dôvodu sa musia stanoviť základné požiadavky na správnu hygienickú manipuláciu s čerstvými a spracovanými rybacími výrobkami vo všetkých štádiách výrobného procesu, ako aj počas skladovania a prepravy;

keďže je vhodné analogicky uplatňovať určité trhové normy, ktoré sú stanovené na základe článku 2 nariadenia (EHS) č. 3796/81, s cieľom stanoviť zdravotnú kvalitu týchto výrobkov;

keďže je prvotnou zodpovednosťou rybárskeho priemyslu zabezpečiť, aby rybacie výrobky vyhovovali zdravotným požiadavkám stanoveným v tejto smernici;

keďže príslušné orgány členských štátov musia formou kontrol a prehliadok zabezpečiť, aby producenti a výrobcovia spĺňali uvedené požiadavky;

keďže sa musia zaviesť kontrolné opatrenia na úrovni spoločenstva, s cieľom zaručiť jednotné používanie noriem stanovených v tejto smernici vo všetkých členských štátoch;

keďže s cieľom zabezpečiť hladký chod vnútorného trhu sa tieto opatrenia musia uplatňovať identickým spôsobom na obchodovanie v rámci členských štátov, ako aj na obchodovanie medzi členskými štátmi;

keďže v kontexte obchodu vo vnútri spoločenstva pravidlá stanovené v smernici Rady 89/662/EHS z 11. decembra 1989, týkajúce sa veterinárnych kontrol v rámci obchodovania vo vnútri spoločenstva, s cieľom dobudovať vnútorný trh ⁽⁷⁾, ako bolo zmenené smernicou 90/675/EHS ⁽⁸⁾, sa vzťahujú na rybacie výrobky;

keďže rybacie výrobky z tretích krajín určené na umiestnenie na trh spoločenstva nesmú spĺňať výhodnejšie podmienky, ako sú tie, ktoré sa uplatňujú v spoločenstve; keďže sa musia vykonať opatrenia na úrovni spoločenstva týkajúce sa postupu kontrol v tretích krajinách zameraných na podmienky výroby a umiestňovania na trh, s cieľom umožniť uplatňovanie spoločného dovozného systému založeného na podmienkach rovnocennosti;

keďže uvedené výrobky podliehajú pravidlám týkajúcim sa kontrol a bezpečnostným opatreniam obsiahnutým v smernici Rady 90/675/EHS z 10. decembra 1990 ustanovujúcej zásady, ktorými sa riadi organizácia veterinárnych kontrol výrobkov vstupujúcich do spoločenstva z tretích krajín;

keďže, aby sa mohli zohľadniť mimoriadne okolnosti, treba poskytnúť výnimky určitým podnikom, ktoré sú už pred 1. januárom 1993 v prevádzke tak, aby sa im dala možnosť prispôsobiť sa všetkým požiadavkám stanoveným v tejto smernici;

⁽¹⁾ Ú. v. ES C 66, 11.3.1988, s. 2; Ú. v. ES C 282, 8.11.1989, s. 7 a Ú. v. ES C 84, 2.4.1990, s. 56.

⁽²⁾ Ú. v. ES C 96, 17.4.1989, s. 29 a Ú. v. ES C 183, 15.7.1991.

⁽³⁾ Ú. v. ES C 134, 24.5.1988, s. 31 a Ú. v. ES C 332, 31.12.1990, s. 59.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 379, 31.12.1981 s. 1.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 282, 2.10.1989, s. 1.

⁽⁶⁾ Ú. v. ES C 96, 17.4.1989, s. 199.

⁽⁷⁾ Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13.

⁽⁸⁾ Ú. v. ES L 373, 31.12.1990, s. 1.

keďže Komisii sa musí zveriť úloha schváliť určité opatrenia na uplatňovanie tejto smernice; keďže s týmto cieľom sa musia stanoviť postupy zavádzajúce úzku a efektívnu spoluprácu medzi Komisiou a členskými štátmi v rámci stáleho veterinárneho výbo-ru;

keďže zásadné požiadavky stanovené v tejto smernici si môžu vyžadovať ďalšiu špecifikáciu,

SCHVÁLILA TÚTO SMERNICU:

KAPITOLA I

Všeobecné ustanovenia

Článok 1

Táto smernica stanovuje zdravotné podmienky na výrobu a umiestňovanie na trh rybacích výrobkov určených pre ľudskú spotrebu.

Článok 2

Na účely tejto smernice sa budú používať nasledovné definície:

1. „*rybacie výrobky*“ sú všetky morské alebo sladkovodné zvieratá alebo ich časti, vrátane ich ikier a mliečov, okrem vodných cicavcov, žiab a vodných živočíchov, na ktoré sa vzťahujú iné akty spoločenstva;
2. „*výrobky vodného hospodárstva*“ sú všetky rybacie výrobky, narodené alebo chované v kontrolovaných podmienkach predtým, ako budú umiestnené na trh ako potraviny. Morské a sladkovodné ryby a kôrovce, ulovené v ich prírodnom prostredí v štádiu mladosti a uchovávané až kým nedosiahnu požadovanú obchodnú veľkosť pre ľudskú spotrebu, sa tiež považujú za výrobky vodného hospodárstva. Ryby a kôrovce dosahujúce obchodnú veľkosť a ulovené v ich prírodnom prostredí a uchovávané nažive s cieľom neskoršieho predaja, nie sú považované za výrobky vodného hospodárstva, pokiaľ sú iba udržiavané nažive bez toho, aby sa vyvinula akákoľvek snaha zameraná na zväčšenie ich veľkosti alebo hmotnosti;
3. „*chladenie*“ je proces ochladenia rybacích výrobkov na teplotu blízku sa k teplote topenia ľadu;
4. „*čerstvé výrobky*“ sú akékoľvek rybacie výrobky či už vcelku, alebo pripravené vrátane výrobkov vo vákuovom balení alebo výrobkov v modifikovanej atmosfére, ktoré neboli podrobené žiadnemu inému spracovaniu ako je chladenie, s cieľom zabezpečiť ich konzerváciu;
5. „*pripravené výrobky*“ sú akékoľvek rybacie výrobky, ktoré boli podrobené takej operácii, ktorá mala vplyv na ich anatomickú celistvosť, ako je zbavenie sa vnútorností odstránenie hlavy, naporciovanie, narezanie na filé, nasekanie a podobne;
6. „*spracované výrobky*“ sú akékoľvek rybacie výrobky, ktoré boli podrobené chemickému alebo fyzikálnemu procesu, ako je zahriatie, údenie, nasolenie, dehydratácia alebo marinovanie

a podobne, z chladených alebo mrazených výrobkov, či už sú, alebo nie sú spolu s inými potravinami, alebo kombinácia týchto rôznych procesov;

7. „*konzervácia*“ znamená proces, v rámci ktorého sa produkty balia do hermeticky uzavretých obalov a podrobujú sa tepelnému spracovaniu do tej miery, aby sa všetky mikroorganizmy, ktoré by sa mohli rozmnožovať, zničili alebo deaktivovali, bez ohľadu na teplotu, pri ktorej sa produkt musí skladovať;
8. „*mrazené výrobky*“ sú akékoľvek rybacie výrobky, ktoré boli podrobené procesu zmrazovania, s cieľom dosiahnuť teplotu vo vnútri výrobku — 180 C alebo nižšiu po stabilizácii teploty;
9. „*balenie*“ je proces ochrany rybacích výrobkov prostredníctvom obalu, kontajneru alebo akéhokoľvek iného vhodného zariadenia;
10. „*šarža*“ je množstvo rybacích výrobkov získaných podľa prakticky identických okolností;
11. „*zásielka*“ je množstvo rybacích výrobkov určených pre jedného alebo viacerých spotrebiteľov v krajine určenia a dopravených výlučne jedným dopravným prostriedkom;
12. „*spôsoby dopravy*“ sú tie, ktoré sú vyhradené pre tovar v automobilových dopravných prostriedkoch, železničných vagonoch a lietadlách, v ložných priestoroch plavidiel a kontajnery určené na prepravu po súši, mori alebo letecky;
13. „*príslušný orgán*“ je ústredný orgán členského štátu oprávnený vykonávať veterinárne kontroly alebo iný orgán, ktorému boli tieto kompetencie delegované;
14. „*podnik*“ znamená akékoľvek priestory, v ktorých sa rybie produkty pripravujú, spracovávajú, prudko ochladzujú, mrazia, balia alebo skladujú. Aukcie a veľkoobchodné trhy, kde prebieha iba predvádzanie alebo veľkoobchodný predaj, sa nepovažujú za podniky;
15. „*umiestňovanie na trh*“ je držanie alebo vystavovanie, s cieľom predaja, ponúkajúce na predaj, predávanie, dodávanie alebo akákoľvek iná forma umiestňovania na trh v spoločenstve, okrem maloobchodného predaja a priamych transferov malých množstiev od rybárov maloobchodníkom alebo malospotrebiteľom na miestnych trhoch, pričom tieto transfery musia podliehať zdravotným kontrolám stanoveným vnútroštátnymi predpismi na kontrolu maloobchodného predaja;
16. „*dovoz*“ je uvedenie rybacích výrobkov z tretích krajín na územie spoločenstva;

17. „čistá morská voda“ je morská alebo solená voda, ktorá neobsahuje mikrobiologickú kontamináciu, škodlivé látky a/alebo toxický morský planktón v takých množstvách, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť zdravotnú kvalitu rybacích produktov a ktoré sa používajú v podmienkach stanovených v tejto smernici;
18. „spracovateľské plavidlo“ je akékoľvek plavidlo, na ktorom sa rybacie produkty podrobujú jednej alebo viacerým z nasledovných operácií, po ktorých nasleduje balenie: rezanie na porcie, rezanie na filé, zbavenie kože, mletie, zmrazenie alebo spracovanie.

Nasledujúce subjekty sa nepovažujú za „spracovateľské plavidlá“:

- rybárske plavidlá, na ktorých sa varia na palube iba krevety a mäkkýše;
- rybárske plavidlá, na palube ktorých sa vykonáva iba zmrazovanie.

Článok 3

1. Umiestňovanie rybacích produktov ulovených v ich prirodzenom prostredí na trh podlieha nasledovným podmienkam:

a) musia:

- i) sa uloviť a v prípade potreby odkriviť, odstrániť sa im hlavy, vnútornosti a plutvy, prudko sa schladia alebo zmrazia na palubách lodí v súlade s hygienickými predpismi stanovenými Radou, ktorá rozhoduje o návrhu Komisie kvalifikovanou väčšinou. Komisia predloží návrhy na tento účel pred 1. októbrom 1992;
- ii) sa podľa potreby spracovať na spracovateľských plavidlách schválených v súlade s článkom 7 a v súlade s požiadavkami kapitoly I prílohy.

Varenie kreviet a mäkkýšov na palube musí prebiehať v súlade s ustanoveniami kapitoly III, bodu I (5) a kapitoly IV, bodu IV (7) prílohy. Takéto plavidlá musia byť špeciálne registrované príslušnými orgánmi;

b) počas a po pristátí plavidla sa s nimi musí manipulovať v súlade s kapitolou II prílohy;

c) musí sa s nimi manipulovať a v prípade potreby musia byť balené, pripravované, spracovávané, zmrazované, rozmrazované alebo skladované hygienicky v podnikoch schválených v súlade s článkom 7 a v súlade s požiadavkami uvedenými v kapitolách III a IV prílohy.

Príslušný orgán môže napriek kapitole II, oddielu 2 prílohy povoliť transfer rybacích výrobkov franko-prístav do kontajnerov určených na okamžitú dodávku do schváleného podniku alebo na registrovanú aukciu alebo na veľkoobchodný trh, kde sa tieto produkty podrobia kontrole;

- d) musia sa podrobiť zdravotnej kontrole v súlade s kapitolou V prílohy;
- e) musia byť primerane zabalené v súlade s kapitolou VI prílohy;
- f) musia mať identifikačnú značku v súlade s kapitolou VII prílohy;
- g) musia byť skladované a prepravované pri dodržiavaní uspokojivých hygienických podmienok v súlade s kapitolou VIII prílohy.

2. Tam, kde je možné z technického a obchodného hľadiska odstrániť vnútornosti, musí sa tak vykonať čo najskôr po ulovení produktov alebo pristátí plavidla.

3. Umiestnenie produktov vodného hospodárstva na trh bude podliehať nasledovným podmienkam:

- a) musia byť porazené pri dodržaní primeraných hygienických opatrení. Nesmú byť znečistené zeminou, slizom a výkalmi. Pokiaľ sa nespracujú okamžite po porážke, tak sa musia uchovávať v schladenom stave;
- b) musia navyše vyhovovať požiadavkám stanoveným v bode 1c) až g).

4. a) Umiestňovanie živých dvojchlopňových mäkkýšov na trh bude podliehať požiadavkám stanoveným v smernici Rady 91/492/EHS z 15. júla 1991, ktorou sa ustanovujú zdravotné podmienky pre produkciu a umiestňovanie živých dvojchlopňových mäkkýšov na trh. Pozri stranu 1 tohto úradného vestníka ⁽¹⁾.

b) Pokiaľ sa spracovávajú, tak dvojchlopňové mäkkýše musia okrem požiadaviek uvedených v bode a) vyhovovať aj požiadavkám uvedeným v odseku 1c) až g).

Článok 4

Rybacie produkty určené na umiestnenie na trh v živom stave musia byť po celú dobu uchovávané v čo najvhodnejších podmienkach, pokiaľ ide o ich prežitie.

Článok 5

Umiestňovanie nasledujúcich produktov na trh je zakázané:

- jedovaté ryby nasledovných čeľadí: *tetraodontidae*, *molidae*, *diodontidae*, *canthigasteridae*,
- rybacie produkty obsahujúce biotoxíny, ako sú toxíny ciguatera alebo toxíny paralyzujúce svalstvo.

Detailné požiadavky týkajúce sa druhov, na ktoré sa vzťahuje tento článok a také, ktoré sa týkajú analytických metód, budú stanovené v súlade s postupom predpísaným v článku 15.

⁽¹⁾ pozri stranu 1 tohto Úradného vestníka

Článok 6

1. Členské štáty zabezpečia, aby osoby zodpovedné za podnik prijali všetky nevyhnutné opatrenia tak, aby sa vo všetkých štádiách výroby rybacích produktov dodržiavali špecifikácie tejto smernice.

S týmto cieľom musia spomínané zodpovedné osoby vykonávať svoje vlastné kontroly založené na nasledujúcich zásadách:

- identifikácia kritických bodov v ich podniku na základe použitých výrobných procesov;
- ustanovenie a uplatňovanie metód monitorovania a kontroly takýchto kritických bodov;
- odoberanie vzoriek na analýzy v laboratóriu schválenom príslušným orgánom, s cieľom kontroly metód čistenia a dezinfekcie a s cieľom kontroly dodržiavania noriem uvedených v tejto smernici;
- vedenie písomných záznamov alebo záznamov registrovaných nezmazateľným spôsobom týkajúcich sa predchádzajúcich bodov, s cieľom predkladať ich príslušnému orgánu, najmä výsledky rôznych kontrol a testov sa budú uchovávať po dobu najmenej 2 rokov.

2. Pokiaľ výsledky vlastných kontrol alebo akékoľvek informácie, ktoré sú k dispozícii zodpovedným osobám uvedeným v odseku 1, odhalia riziko ohrozenia zdravia alebo naznačia, že takéto riziko by mohlo existovať a bez ohľadu na opatrenia stanovené v štvrtom pododseku článku 3(1) smernice 89/662/EHS sa pod úradným dozorom primú vhodné opatrenia.

3. Pravidlá na uplatňovanie druhého pododseku odseku 1 budú vypracované v súlade s postupom stanoveným v článku 15.

Článok 7

1. Príslušné orgány schvália podniky, len čo preveria, či tieto podniky vyhovujú požiadavkám tejto smernice so zreteľom na charakter činností v nich vykonávaných. Takéto schválenie sa musí obnoviť vtedy, ak sa podnik rozhodne vykonávať iné aktivity, než na aké sa mu poskytol súhlas.

Príslušné orgány podniknú nevyhnutné opatrenia, ak dôjde k situácii, že požiadavky sa už nebudú plniť. S týmto cieľom budú brať mimoriadny ohľad na závery akékoľvek kontroly vykonanej v súlade s článkom 8.

Príslušný orgán zaregistruje tie aukcie a veľkoobchodné trhy, ktoré nepodliehajú schváleniu po tom, čo preverí, či takéto zariadenia vyhovujú ustanoveniam tejto smernice.

2. Pokiaľ sa však uplatňuje výslovná podmienka, že výrobky pochádzajúce zo spracovateľských plavidiel a podnikov, aukcií

a veľkoobchodných trhov spĺňajú hygienické normy stanovené touto smernicou, tak členské štáty môžu, pokiaľ ide o podmienky týkajúce sa zariadenia a štruktúr stanovených v kapitolách I až IV prílohy, poskytnúť spracovateľským plavidlám a podnikom, aukciám a veľkoobchodným trhom ďalšie obdobie končiacie 31. decembrom 1995, počas ktorého musia splniť podmienky na udeľenie schválenia stanovené v kapitole IX. Takéto výnimky možno poskytnúť iba spracovateľským plavidlám a podnikom, aukciám a veľkoobchodným trhom, ktoré boli k 31. decembru 1991 už v prevádzke a ktoré pred 1. júlom 1992 predložili riadne odôvodnenú žiadosť o výnimku príslušnému národnému orgánu. Táto žiadosť musí byť doplnená o harmonogram prác a program označujúcim obdobie, v rámci ktorého budú schopní splniť príslušné požiadavky. Tam, kde sa požaduje finančná pomoc od spoločenstva, budú sa akceptovať iba žiadosti týkajúce sa projektov, ktoré spĺňajú požiadavky tejto smernice.

3. Príslušné orgány vypracujú zoznam svojich schválených podnikov, pričom každý bude mať svoje úradné číslo.

Každý členský štát oznámi Komisii svoj zoznam schválených podnikov, ako aj akékoľvek nasledovné zmeny v tomto zozname. Komisia postúpi tieto informácie ostatným členským štátom.

4. Prehliadky a monitorovanie podnikov sa budú vykonávať pravidelne v rámci zodpovednosti príslušného orgánu, ktorý bude mať kedykoľvek voľný prístup do všetkých častí podnikov tak, aby mohol zabezpečiť plnenie požiadaviek tejto smernice.

Pokiaľ takéto prehliadky a monitorovanie odhalia, že požiadavky tejto smernice sa neplnia, tak príslušný orgán vykoná vhodné opatrenie.

5. Odseky 1, 3 a 4 sa budú uplatňovať aj s ohľadom na spracovateľské plavidlá.

6. Odseky 3 a 4 sa budú uplatňovať aj na veľkopredajné a aukčné trhy.

Článok 8

1. Znalci Komisie môžu v spolupráci s príslušnými orgánmi členských štátov vykonávať kontroly na mieste do tej miery, v akej je to nevyhnutné, s cieľom zabezpečiť jednotné uplatňovanie tejto smernice. Môžu najmä preverovať, či podniky naozaj plnia požiadavky tejto smernice. Členský štát, na ktorého území sa kontrola vykoná, poskytne všetku nevyhnutnú pomoc týmto znalcom pri výkone ich povinností. Komisia bude informovať členské štáty o výsledkoch kontrol.

2. Opatrenia na uplatňovanie odseku 1 budú schválené v súlade s postupom stanoveným v článku 15.

Článok 9

1. Pravidlá uvedené v smernici 89/662/EHS, týkajúce sa rybacích produktov určených na ľudskú spotrebu, sa budú uplatňovať najmä so zreteľom na organizáciu opatrení, ktoré sa musia vykonať po prehliadkach vykonávaných členskými štátmi určenia a ochranné opatrenia, ktoré sa musia realizovať.

2. Smernica 89/662/EHS sa mení nasledovne:

a) V prílohe A sa pridá nasledovná zarážka:

„— smernica Rady 91/493/EHS z 22. júla 1991 ustanovujúca zdravotné podmienky na výrobu a umiestňovanie rybacích výrobkov na trh (Ú. v. ES L 268, 24.9.1991, s. 15.);“

b) V prílohe B sa vymaže nasledovná zarážka:

„— rybacie výrobky určené na ľudskú spotrebu.“

KAPITOLA II

Dovozy z tretích krajín

Článok 10

Opatrenia uplatňované na dovozy rybacích výrobkov z tretích krajín musia byť minimálne rovnocenné s ustanoveniami, ktorými sa riadi produkcia a umiestňovanie na trh produktov spoločenstva.

Rybacie produkty ulovené v ich prirodzenom prostredí rybárskou loďou plaviacou sa pod vlajkou tretej krajiny sa musí podrobiť kontrolám stanoveným v článku 18 (3) smernice 90/675/EHS.

Článok 11

1. V prípade každej tretej krajiny alebo skupiny tretích krajín musia rybacie výrobky spĺňať špecifické dovozné podmienky stanovené v súlade s postupom uvedeným v článku 15, v závislosti od zdravotnej situácie v príslušnej tretej krajine.

2. S cieľom umožniť stanovenie dovozných podmienok a s cieľom preveriť podmienky výroby, skladovania a expedovania rybacích produktov v rámci zásielok určených do spoločenstva, prehliadky môžu vykonávať znalci Komisie a členských štátov na mieste.

Znalci z členských štátov, ktorí sú poverení vykonávaním týchto prehliadok, budú menovaní Komisiou, ktorá koná na návrh členských štátov.

Tieto prehliadky sa budú vykonávať v mene spoločenstva, ktoré bude znášať všetky náklady, ktoré vyvstanú v súvislosti s touto činnosťou.

Početnosť a postup týchto prehliadok budú stanovené v súlade s postupom stanoveným v článku 15.

3. Pri stanovení dovozných podmienok rybacích výrobkov uvedených v odseku 1 sa musí brať osobitný zreteľ na:

- a) legislatívu tretej krajiny,
- b) organizáciu príslušného orgánu tretej krajiny a jej inšpekčných služieb, na právomoci takýchto služieb a na dozor, ktorému podliehajú, ako aj na ich vybavenie nevyhnutné na efektívne overovanie uplatňovania platnej legislatívy;
- c) skutočné zdravotné podmienky počas produkcie, skladovania a expedovania rybacích produktov určených do spoločenstva;
- d) záruky, ktoré môže tretia krajina poskytnúť, pokiaľ ide o dodržiavanie noriem uvedených v kapitole V prílohy.

4. Dovozné podmienky uvedené v odseku 1 zahŕňajú:

- a) postup pri získaní zdravotného osvedčenia, ktorý musí byť súčasťou zásielky smerujúcej do spoločenstva;
- b) umiestnenie značky identifikujúcej rybacie produkty, na ktorej bude uvedené najmä číslo schválenia podniku pôvodu, s výnimkou zmrazených rybacích produktov dopravených na breh okamžite, s cieľom balenia do konzerv a pribalenie osvedčenia, ktoré sa uvádza v bode a);
- c) vypracovanie zoznamu schválených podnikov a aukčných alebo veľkopredajných trhov registrovaných a schválených Komisiou v súlade s postupom uvedeným v článku 15.

S týmto cieľom sa vypracuje pre Komisiu jeden alebo viac zoznamov takýchto podnikov, na základe oznámenia príslušných orgánov tretej krajiny. Na zozname sa nesmie objaviť žiadny podnik, pokiaľ nie je úradne schválený príslušným orgánom tretej krajiny vyvážajúcej do spoločenstva. Takéto schválenie bude podliehať dodržiavaniu nasledovných požiadaviek:

- splnenie požiadaviek rovnocenných požiadavkám stanovených v tejto smernici,
- monitorovanie úradnou inšpekčnou službou tretej krajiny.

5. Podmienky uvedené v odseku 4 a) a b) môžu byť upravené v súlade s postupom stanoveným v článku 15.

Zoznam uvedený v odseku 4 c) môže Komisia zmeniť v súlade s predpismi stanovenými rozhodnutím Komisie 91/13/EHS⁽¹⁾

6. Kvôli riešeniu špecifických situácií a v súlade s postupom stanoveným v článku 15, dovozy môžu byť povolené priamo z podniku alebo zo spracovateľského plavidla tretej krajiny, pokiaľ táto krajina nie je schopná poskytnúť záruky uvedené v odseku 3, za predpokladu, že príslušný podnik alebo spracovateľské plavidlo získali špeciálne povolenie po prehliadke vykonanej v súlade s odsekom (2). V rozhodnutí o povolení budú stanovené špecifické dovozné podmienky, ktoré sa musia dodržiavať v prípade produktov pochádzajúcich z takéhoto podniku alebo spracovateľského plavidla.

7. Pokiaľ nebudú stanovené dovozné podmienky uvádzané v odseku 1, tak členské štáty zabezpečia, aby podmienky uplatňované na dovozy rybacích produktov z tretích krajín boli prínajmenšom rovnocenné podmienkam, ktorými sa riadi výroba a umiestňovanie na trh produktov spoločenstva.

Článok 12

1. Pravidlá a zásady stanovené smernicou 90/675/EHS sa budú uplatňovať, najmä pokiaľ ide o organizáciu a výsledky prehliadok vykonávaných členskými štátmi.

2. Bez toho, aby bolo dotknuté plnenie predpisov a zásad uvádzaných v odseku 1 tohto článku a pokiaľ sa neuplatnia rozhodnutia uvedené v článku 8 (3) v článku 30 smernice 90/675/EHS a v článku 11 tejto smernice, naďalej platia príslušné vnútroštátne pravidlá na uplatňovanie článku 8 (1) a (2) uvedenej smernice.

KAPITOLA III

Záverečné ustanovenia

Článok 13

Prílohy zmení Rada, ktorá rozhodne o návrhu Komisie kvalifikovanou väčšinou.

Článok 14

Komisia po konzultáciách s členskými štátmi predloží do 1. júla 1992 Rade správu týkajúcu sa minimálnych štrukturálnych požiadaviek a požiadaviek na zariadenie a vybavenie, ktoré musia splniť malé podniky, ktoré vykonávajú distribúciu na miestny trh

a ktoré sú situované v regiónoch podliehajúcich zvláštnym dodávateľským obmedzeniam, spolu s akýmkoľvek návrhmi, o ktorých musí Rada, konajúca na základe hlasovacieho postupu stanoveného v článku 43 zmluvy, rozhodnúť do 31. decembra 1992.

Článok 15

1. Tam, kde sa bude postupovať v zmysle tohto článku, predseda predloží záležitosť Stálemu veterinárnemu výboru zriadenému rozhodnutím 68/361/EHS⁽²⁾, ďalej len výbor, a to buď z vlastnej iniciatívy alebo na žiadosť členského štátu.

2. Zástupca Komisie predloží výboru návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Výbor zašle svoje stanovisko k tomuto návrhu v rámci lehoty, ktorú môže predseda stanoviť podľa naliehavosti danej záležitosti. Toto stanovisko musí zaujať väčšina uvedená v článku 148 (2) zmluvy v prípade rozhodnutí, ktorých schválenie sa vyžaduje zo strany Rady na návrh Komisie. Hlasom zástupcov členských štátov v rámci výboru sa bude prikladať váha spôsobom uvedeným v tomto článku. Predseda nemá hlasovacie právo.

3. a) Komisia prijme zamýšľané opatrenia, pokiaľ sú v súlade so stanoviskom výboru.

b) Pokiaľ zamýšľané opatrenia nebudú v súlade so stanoviskom výboru, alebo ak nebude oznámené žiadne stanovisko, tak Komisia bez meškania predloží Rade návrh týkajúci sa opatrení, ktoré sa musia prijať. Rada bude konať na základe kvalifikovanej väčšiny.

Ak po uplynutí 3 mesiacov od dátumu predloženia Rade nebude Rada v tejto veci konať, tak navrhované opatrenia schváli Komisia okrem prípadov, keď Rada rozhodla proti uvedeným opatreniam prostou väčšinou.

Článok 16

Ak sa má zobrať do úvahy možný neúspech pri prijímaní rozhodnutia o detailných predpisoch na uplatňovanie tejto smernice do 1. januára 1993, tak môžu byť schválené nevyhnutné prechodné opatrenia v súlade s postupom uvedeným v článku 15 na obdobie 2 rokov.

Článok 17

Ustanovenia tejto smernice Rada znovu preskúma pred 1. januárom 1998, pričom bude konať na návrh Komisie a na základe získaných skúseností.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 8, 11.1.1990, s. 70.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 255, 18.10.1968, s. 23.

Článok 18

Členské štáty uvedú do platnosti zákony, nariadenia a administratívne ustanovenia nevyhnutné na dodržiavanie tejto smernice pred 1. januárom 1993 a upovedomia o tom

Komisiu. Ak členské štáty schvália tieto opatrenia, budú musieť obsahovať odkaz na túto smernicu alebo budú musieť byť opatrené takýmto odkazom pri príležitosti ich úradného uverejnenia. Metódy, akými sa takýto odkaz realizuje, stanovujú členské štáty.

Článok 19

Táto smernica je určená členským štátom.

V Bruseli 22. júla 1991

Za Radu
predseda
P. DANKERT

PRÍLOHA

KAPITOLA I

PODMIENKY VZŤAHUJÚCE SA NA SPRACOVATEĽSKÉ PLAVIDLÁ

I. Podmienky týkajúce sa konštrukcie a vybavenia

1. Minimálne požiadavky kladené na spracovateľské plavidlá sú nasledovné:
 - a) prijímacia zóna je vyhradená na príjem rybárskych produktov na palubu a je konštruovaná a usporiadaná do ohradených častí alebo nádrží, ktoré sú dostatočne veľké na to, aby bolo možné každý následný úlovok uložiť oddelene. Prijímacia zóna a jej pohyblivé časti sa musia dať ľahko čistiť. Musí byť navrhnutá tak, aby chránila produkty pred slnkom, časticami a pred akýmkoľvek zdrojom nečistôt alebo kontamináciami;
 - b) systém na prepravu rybacích produktov z prijímacej zóny do pracovnej zóny, ktorý bude vyhovovať hygienickým predpisom a pravidlám;
 - c) pracovné zóny, ktoré sú dostatočne veľké na prípravu a spracovávanie rybacích produktov v primeraných hygienických podmienkach. Musia byť navrhnuté a usporiadané tak, aby sa zabránilo akejkoľvek kontaminácii produktov;
 - d) skladovacie zóny pre hotové produkty, ktoré budú dostatočne veľké a navrhnuté tak, aby sa ľahko čistili. Pokiaľ na palube pracuje jednotka na spracovanie odpadov, tak potom musí byť na skladovanie vedľajších produktov určený samostatný úložný priestor;
 - e) priestor na skladovanie obalových materiálov, ktorý je oddelený od zón na prípravu a spracovanie produktov;
 - f) špeciálne zariadenie na prečerpávanie odpadov alebo rybacích produktov nevhodných na ľudskú konzumáciu buď priamo do mora, alebo — ak si to okolnosti vyžadujú — do vodotesnej nádrže vyhradenej na tento účel. Pokiaľ sa na palube uskladňuje a spracováva odpad s cieľom čistenia, tak na tieto účely musia byť vyhradené oddelené priestory;
 - g) zariadenie zabezpečujúce zásobovanie pitnou vodou v zmysle smernice Rady 80/778/EHS z 15. júla 1980 týkajúcej sa kvality vody určenej na ľudskú konzumáciu ⁽¹⁾ alebo tlakovej čistej morskej vody. Prívod morskej vody musí byť umiestnený v takej polohe, aby bola vylúčená možnosť, že privádzaná voda bude negatívne ovplyvnená vypúšťanou odpadovou vodou do mora, odpadom a vývodmi chladiaceho média motora;
 - h) k dispozícii musí byť dostatočný počet šatní, umývadiel a toaliet, pričom toalety sa nesmú otvárať priamo do zón, kde sa pripravujú, spracovávajú alebo skladujú rybacie produkty. Umývadlá musia byť vybavené príslušenstvom na umývanie a sušenie rúk, ktoré spĺňajú hygienické požiadavky; kohútiky umývadiel sa nesmú dať ovládať manuálne.
2. Zóny používané na prípravu a spracovanie alebo zmrazovanie/rýchle zmrazovanie rybacích produktov musia mať:
 - a) nekĺzavú podlahu, ktorá sa dá ľahko čistiť a dezinfikovať a musí byť vybavená systémom na plynulý odtok vody. Konštrukcie a príslušenstvo upevňovacie prípravky musia mať ložný priestor s palubnými žliabkami, ktoré musia byť dostatočne veľké na to, aby sa nezanesli rybácim odpadom a aby umožnili voľný odtok vody;
 - b) steny a stropy, ktoré sa dajú ľahko čistiť najmä tam, kde sa nachádzajú potrubia, reťaze alebo elektrické vedenia;
 - c) hydraulické obvody, ktoré budú usporiadané alebo chránené takým spôsobom, aby sa zabezpečilo vylúčenie akéhokoľvek úniku oleja, ktorý by mohol kontaminovať rybacie produkty;
 - d) primeranú ventiláciu a v prípade potreby aj primerané odsávanie pár;
 - e) primerané osvetlenie;
 - f) prostriedky a pomôcky na čistenie a dezinfekciu nástrojov, zariadenia a vybavenia;
 - g) prostriedky a pomôcky na čistenie a dezinfikovanie rúk vybavené kohútikmi, ktoré sa nedajú obsluhovať manuálne a uterákmi na jedno použitie.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 229, 30.9.1980, s. 11. Smernica bola naposledy zmenená a doplnená Aktom o prístupení z roku 1985 (Ú. v. ES L 302, 15.11.1985).

3. Vybavenia a nástroje ako stoly na rezanie, kontajnery, dopravníky, stroje na zbavovanie vnútorností alebo porciovanie a podobne musia byť odolné voči korózii spôsobovanej morskou vodou; musia sa dať ľahko čistiť a dezinfikovať a musia byť udržiavané v dobrom stave.
4. Spracovateľské plavidlá, ktoré zmrazujú rybacie produkty, musia mať:
 - a) chladiace zariadenie dostatočne výkonné na to, aby dokázalo rýchlo znížiť teplotu, s cieľom dosiahnuť takú teplotu vo vnútri materiálu, ktorá bude v súlade so špecifikáciami tejto smernice;
 - b) chladiace zariadenie dostatočne výkonné na to, aby udržiavalo rybacie produkty v skladovacích úložných priestoroch na takej teplote, ktorá bude v súlade so špecifikáciami tejto smernice. Skladovacie úložné priestory musia byť vybavené systémom na zaznamenávanie teploty, ktoré musí byť umiestnené tak, aby sa dalo bez problémov sledovať.

II. Hygienické podmienky týkajúce sa manipulácie a skladovania rybacích produktov na palube

1. Na palube spracovateľského plavidla musí byť kvalifikovaná osoba zodpovedná za využívanie osvedčených praktík v oblasti výroby rybacích produktov. Táto osoba bude mať právomoc zabezpečiť uplatňovanie ustanovení tejto smernice a dá inšpektorom k dispozícii harmonogram prehliadok kontrol a kritických bodov používaných na palube, záznam obsahujúci pripomienky tejto osoby a záznamy teplôt, ktoré sa vyžadujú.
2. Všeobecné hygienické podmienky, ktoré sa budú vzťahovať na jednotlivé zóny a zariadenia sú tie, ktoré sú uvedené v kapitole III, bode II (A) tejto prílohy.
3. Všeobecné hygienické podmienky, ktoré sa budú vzťahovať na posádku sú tie, ktoré sú uvedené v kapitole III, bode II (B) tejto prílohy.
4. Odstraňovanie hláv, zbavovanie vnútorností a rezanie na filé sa musí vykonávať pri dodržiavaní hygienických podmienok uvedených v kapitole IV, bode I (2), (3) a (4) tejto prílohy.
5. Spracovávanie rybacích produktov na palube sa musí vykonávať pri dodržiavaní hygienických podmienok uvedených v kapitole IV, bodoch III, IV a V tejto prílohy.
6. Rybacie produkty musia byť balené a kartónované pri dodržiavaní hygienických podmienok uvedených v kapitole VI tejto prílohy.
7. Skladovanie rybacích produktov na palube sa musí vykonávať pri dodržiavaní hygienických podmienok uvedených v kapitole III, bodoch 1 a 2 tejto prílohy.

KAPITOLA II

POŽIADAVKY, KTORÉ SA MUSIA SPLNIŤ POČAS PREPRAVY A PO PREPRAVE NA BREH

1. Vykladacie zariadenia a zariadenia určené na prepravu na breh musia byť skonštruované z takého materiálu, ktorý sa dá ľahko čistiť a dezinfikovať, musia sa udržiavať v dobrom stave a musia byť čisté.
2. Počas vykladania a prepravy na breh sa musí zabrániť kontaminácii rybacích produktov. Musí sa zabezpečiť najmä to, aby:
 - proces vykladania a prepravy na breh sa uskutočnil rýchlo;
 - rybacie produkty boli bez zbytočného zdržiavania umiestnené do chráneného prostredia s teplotou vyžadovanou na základe charakteru produktu a v prípade potreby počas prepravy, skladovania v trhových zariadeniach alebo v podnikoch na ľad;
 - neboli povolené zariadenia a manipulačné praktiky, ktoré spôsobujú zbytočné poškodenie jedlých častí rybacích produktov.
3. Časti aukčných alebo veľkoobchodných predajní, kde sa vystavujú rybacie produkty s cieľom predaja musia:
 - a) byť zastrešené a mať steny, ktoré sa dajú ľahko čistiť;
 - b) mať vodotesné podlahy, ktoré sa dajú ľahko umývať a dezinfikovať a sú položené takým spôsobom, ktorý uľahčí odtok vody a musia byť vybavené hygienickým systémom na likvidáciu odpadových vôd;

- c) byť vybavené sanitárnymi zariadeniami s príslušným počtom umývadiel a zapustených záchodov. Umývadlá musia byť vybavené materiálmi na čistenie rúk a uterákmi na jedno použitie;
 - d) byť dobre osvetlené, aby sa uľahčila prehliadka rybarských produktov, o ktorej sa pojednáva v kapitole V tejto prílohy;
 - e) ak sa používajú na vystavovanie alebo skladovanie rybacích produktov, tak sa nesmú používať na iné účely; vozidlá emitujúce výfukové plyny, ktoré by mohli zhoršiť kvalitu rybacích produktov nesmú mať prístup do týchto priestorov; taktiež nesmú mať prístup nežiaduce zvieratá;
 - f) sa pravidelne po každom predaji čistiť; prepravky sa musia po každom predaji vyčistiť a prepláchnuť zvnútra aj zvonku pitnou vodou alebo čistou morskou vodou; tam kde sa to vyžaduje, musia sa dezinfikovať;
 - g) mať na veľmi dobre viditeľnom mieste značky zakazujúce fajčenie, plvanie, konzumáciu a pitie;
 - h) byť uzatvárateľné a byť uzatvorené, ak to príslušný orgán považuje za nevyhnutné;
 - i) mať zariadenia, ktoré budú zabezpečovať primeraný prísun vody vyhovujúci podmienkam uvedeným v kapitole III, oddiel I, bod 7 tejto prílohy;
 - j) mať špeciálne vodotesné nádoby vyrobené z materiálov odolných voči korózii, ktoré budú vyhradené na rybacie výrobky nevhodné pre ľudskú konzumáciu;
 - k) ak budú chýbať priestory na samotnom mieste alebo v bezprostrednej blízkosti, budú mať na základe množstiev vystavovaných na predaj a na účely príslušného orgánu primerane vybavenú uzamknateľnú miestnosť a zariadenie nevyhnutné na vykonávanie prehliadok.
4. Po dopravení na breh alebo prípadne po prvom predaji sa musia rybacie produkty prepraviť okamžite bez zdržiavania, pri dodržaní podmienok uvedených v kapitole VIII tejto prílohy, na svoje miesto určenia.
5. Ak sa však podmienky uvedené v bode 4 nesplnia, tak potom predajne, v ktorých sa rybacie produkty budú skladovať skôr, ako sa vystavia na predaj alebo po predaní a kým nedôjde k preprave na ich miesto určenia, musia mať dostatočne veľké chladiace priestory, ktoré budú vyhovovať podmienkam uvedeným v kapitole III, oddiel I, bod 3 tejto prílohy. V takýchto prípadoch sa rybacie produkty musia skladovať pri teplote blížiacej sa teplote topenia ľadu.
6. Všeobecné hygienické podmienky uvedené v kapitole III, oddiel II, s výnimkou bodu B 1 a) tejto prílohy, sa budú uplatňovať s nevyhnutnými zmenami v podrobnostiach na tie predajne, v ktorých sa rybacie produkty vystavujú na predaj alebo sa skladujú.
7. Veľkoobchodné predajne, v ktorých sa rybacie produkty vystavujú na predaj alebo sa skladujú, budú podliehať takým istým podmienkam, ako sú tie, ktoré boli uvedené v bodoch 3 a 5 tejto kapitoly a tie, ktoré boli stanovené v bodoch 4, 10, 11 kapitoly III, oddiel I tejto prílohy.

Všeobecné hygienické podmienky uvedené v kapitole III, oddiel II tejto prílohy sa budú uplatňovať na veľkoobchodné predajne s nevyhnutnými zmenami v podrobnostiach.

KAPITOLA III

VŠEOBECNÉ PODMIENKY PRE PODNIKY NA PEVNINE

I. Všeobecné podmienky týkajúce sa priestorov a vybavenia

Podniky vytvoria minimálne nasledovné podmienky a poskytnú nasledovné prostriedky:

- 1. pracovné zóny dostatočne veľké na to, aby bolo možné v nich vykonávať pracovnú činnosť v primeraných hygienických podmienkach. Ich prevedenie a priestorové usporiadanie musí byť také, aby sa zamedzilo kontaminácii produktu a aby bolo možné výrazne oddeliť čisté a kontaminované časti budovy;
- 2. v zónach, v ktorých sa s produktmi manipuluje a kde sa pripravujú a spracovávajú:
 - a) vodotesná podlaha, ktorá sa bude dať ľahko čistiť a dezinfikovať a ktorá bude položená takým spôsobom, ktorý uľahčí odtok vody alebo bude vybavená zariadením na odstraňovanie vody;

- b) steny, ktoré budú mať hladké povrchy, budú sa dať ľahko čistiť, budú trvácne a nepriepustné;
 - c) stropy alebo stropné obklady, ktoré sa dajú ľahko čistiť;
 - d) dvere z trvanlivých materiálov, ktoré sa dajú ľahko čistiť;
 - e) primeraná ventilácia a v prípade potreby dobré prúdenie a zariadenia na odsávanie vodných pár;
 - f) adekvátne prirodzené alebo umelé osvetlenie;
 - g) primeraný počet zariadení na čistenie a dezinfikovanie rúk. Vodovodné kohútiky v pracovných priestoroch a umyvárňach sa nesmú ovládať manuálne. Tieto zariadenia musia byť vybavené jednorazovými uterákmi;
 - h) zariadenia na čistenie prevádzkových priestorov, zariadení a pracovných nástrojov a pomôcok;
3. v chladniarňach, v ktorých sa skladujú rybacie produkty:
- opatrenia uvedené v bode 2 a), b), c), d) a f);
 - v prípade potreby dostatočne výkonné chladiace zariadenie, ktoré bude udržiavať produkty pri teplote predpísanej v tejto smernici;
4. príslušné vybavenie na ochranu proti takým škodcom ako je hmyz, hlodavce, vtáky a podobne;
5. nástroje a pracovné zariadenia, ako sú rozrábkové stoly, kontajnery, dopravníkové pásy a nože vyrobené z materiálov odolných voči korózii, ktoré sa dajú ľahko čistiť a dezinfikovať;
6. špeciálne vodotesné kontajnery odolné voči korózii na rybacie produkty, ktoré nie sú určené na ľudskú konzumáciu a priestory na uskladňovanie takýchto kontajnerov, pokiaľ sa tieto budú vyprázdňovať na konci každého pracovného dňa;
7. zariadenia, ktoré zabezpečia primeranú dodávku pitnej vody v zmysle smernice 80/778/EHS alebo alternatívne dodávku čistej morskej vody alebo morskej vody upravovanej vhodným spôsobom pod tlakom a v dostatočných množstvách. Výnimočne je prípustná dodávka nepitnej vody na výrobu pary, na protipožiarne účely a na chladenie chladiaceho zariadenia za predpokladu, že na tento účel inštalované potrubia zamedzia používaniu takejto vody na iné účely a nebudú predstavovať žiadne riziko z hľadiska kontaminácie produktov. Potrubia na nepitnú vodu musia byť jasne rozlíšiteľné od potrubí určených na pitnú vodu alebo čistú morskú vodu;
8. systém na hygienickú likvidáciu odpadových vôd;
9. primeraný počet šatní s hladkými, vodotesnými, umývateľnými stenami a podlahami, vybavenými umývadlami a zapustenými záchodmi. Tieto sa nesmú otvárať priamo do pracovných priestorov. Súčasťou umývadiel musia byť prostriedky na čistenie rúk a jednorazové uteráky a vodovodné kohútiky sa nesmú dať ovládať manuálne;
10. pokiaľ si objem spracovávaných produktov vyžaduje pravidelnú alebo trvalú prítomnosť, tak primerane vybavenú uzamknateľnú miestnosť určenú len pre inšpekčnú službu;
11. primerané zariadenia na čistenie a dezinfekciu dopravných prostriedkov. Takéto zariadenia však nie sú povinné, pokiaľ existuje požiadavka, aby sa tieto dopravné prostriedky čistili a dezinfikovali v zariadeniach úradne schválených príslušným orgánom;
12. podniky, v ktorých sa držia živé zvieratá, ako sú kôrovce a ryby, musia mať primerané vybavenie, ktoré zabezpečí najlepšie podmienky prežitia a musí v nich byť k dispozícii voda takej kvality, aby sa na zvieratá nemohli preniesť žiadne škodlivé organizmy, ani škodlivé látky.

II. Všeobecné hygienické podmienky

A. Všeobecné hygienické podmienky uplatňované na priestory a zariadenia

- 1. Podlahy, steny a priehradky, stropy alebo stropné obloženia, zariadenia a nástroje na prácu s rybáciami produktmi sa musia uchovávať v uspokojivom stave z hľadiska ich čistoty a prevádzkyschopnosti tak, aby nepredstavovali žiadny zdroj možnej kontaminácie produktov.
- 2. Hlodavce, hmyz a ostatní škodcovia sa musia systematicky ničiť tak v priestoroch, ako aj v zariadeniach; prostriedky, ktoré hubia hlodavce, hmyz a dezinfekčné prostriedky a všetky ďalšie potenciálne toxické látky sa musia skladovať v priestoroch alebo skrinách, ktoré možno uzamknúť; ich použitie nesmie predstavovať žiadne riziko kontaminácie produktov.

3. Pracovné zóny, nástroje a pracovné zariadenia sa musia používať len na prácu s rybacími produktmi. Po schválení príslušným orgánom sa však môžu používať súčasne, alebo aj inokedy, na prácu s inými potravinami.
 4. Pitná voda, v zmysle smernice 80/778/EHS, alebo čistá morská voda sa musí používať na všetky účely. Na základe výnimky je však možné používať nepitnú vodu na výrobu pary, na protipožiarne účely a na chladenie chladiaceho zariadenia, za predpokladu, že potrubia inštalované na tento účel zamedzia používanie takejto vody na iné účely a nebudú predstavovať žiadne riziko kontaminácie produktov.
 5. Čistiace, dezinfekčné prostriedky a podobné látky musia byť schválené príslušným orgánom a musia sa používať tak, aby nemali nežiaduce účinky na strojné zariadenia, vybavenie a produkty.
- B. *Všeobecné hygienické podmienky týkajúce sa pracovníkov*
1. Od pracovníkov sa vyžaduje najvyšší možný štandard čistoty, konkrétne:
 - a) pracovníci musia používať vhodný čistý pracovný odev a takú pokrývku hlavy, ktorá úplne zakryje vlasy. Toto sa týka najmä osôb, ktoré manipulujú s vystavenými produktmi;
 - b) od pracovníkov, ktorí sú určení na manipuláciu a prípravu rybacích produktov, sa musí vyžadovať, aby si umyli ruky prinajmenšom pred opätovným začatím práce; rany na rukách musia byť zakryté vodotesnou náplastou;
 - c) pri práci a v skladovacích priestoroch rybacích produktov sa nesmie fajčiť, pľuvať, jesť ani piť.
 2. Zamestnávateľ vykoná všetky požadované opatrenia, aby sa zabránilo osobám, ktoré môžu predstavovať zdroj kontaminácie rybacích produktov, pracovať a manipulovať s týmito produktmi, pokiaľ sa nedá preukázať, že tieto osoby môžu takúto prácu vykonávať bez rizika.

Pri prijímaní do zamestnania sa musí vyžadovať od každého jedinca, ktorý bude pracovať alebo manipulovať s rybacími produktmi, aby doložila lekársym vysvedčením, že neexistuje žiadna prekážka, ktorá by bránila vykonávať takúto prácu. Lekársky dozor nad takouto osobou sa bude riadiť národnou platnou legislatívou v príslušnom členskom štáte, alebo v prípade tretích krajín špecifickými zárukami, ktoré budú stanovené postupom uvedeným v článku 15.

KAPITOLA IV

ZVLÁŠTNE PODMIENKY TÝKAJÚCE SA MANIPULÁCIE S RYBACÍMI PRODUKTMI NA POBREŽÍ

I. Podmienky týkajúce sa čerstvých produktov

1. Tam, kde chladené, nebalené produkty nie sú expedované, pripravované alebo spracovávané okamžite po ich príchode do podniku, musia byť skladované alebo vystavované v ľade v chladiarni daného podniku. Dopĺňovanie ľadu sa musí vykonávať podľa potreby; používaný ľad, či už so soľou alebo bez soli, sa musí vyrábať z pitnej vody alebo z čistej morskej vody a musí sa skladovať pri dodržiavaní príslušných hygienických podmienok v zásobníkoch určených na tento účel; takéto zásobníky sa musia udržiavať čisté a v dobrom technickom stave. Prebalené čerstvé produkty sa musia schladiť ľadom alebo pomocou mechanického chladiaceho zariadenia vytvárajúceho podobné teplotné podmienky.
2. Ak sa nevykonávajú na palube operácie ako odstraňovanie hláv a zbavovanie vnútorností, musia sa vykonávať hygienicky. Produkty sa musia okamžite po ukončení takýchto operácií dôkladne umyť pitnou vodou alebo čistou morskou vodou.
3. Operácie, ako sú rezanie na porcie a porciovanie, sa musia vykonávať takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii alebo znečisteniu filé alebo porcií a na inom mieste, ako je miesto používané na odstraňovanie hláv a odstraňovanie vnútorností. Filé a porcie nesmú zostať na pracovných stoloch ani o chvíľu dlhšie, ako je nevyhnutné z hľadiska ich prípravy. Filé a porcie, ktoré sú určené na predaj čerstvé, sa musia po príprave čo najrýchlejšie schladiť.
4. Vypitvané vnútornosti a časti, ktoré by mohli predstavovať zdravotné nebezpečenstvo, sa musia oddeliť a odstrániť z blízkosti produktov určených na ľudskú konzumáciu.
5. Kontajnery používané na expedíciu alebo skladovanie čerstvých rybacích produktov musia byť navrhnuté tak, aby bola zabezpečená ich ochrana pred kontamináciou, ako aj ich konzervácia pri dodržiavaní dostatočných hygienických podmienok a najmä sa musí zabezpečiť primeraný odtok vody, ktorá vzniká topením ľadu.

6. Pokiaľ nie sú k dispozícii špeciálne zariadenia na likvidáciu odpadov, tak sa tieto odpady musia umiestňovať do utesnených zakrytých kontajnerov, ktoré sa dajú ľahko čistiť a dezinfikovať. Musí sa zabrániť zhromažďovaniu odpadov v pracovných zónach. Odpady sa musia odstraňovať priebežne, alebo akonáhle budú kontajnery plné a vždy na konci pracovného dňa. Musia sa umiestňovať do kontajnerov alebo priestorov uvedených v kapitole III, oddiel I, odsek 6 tejto prílohy. Kontajnery, nádoby, zásobníky a/alebo priestory určené na odpad sa musia po použití vždy dôkladne vyčistiť a v prípade potreby aj dezinfikovať. Odpady skladované v priestoroch nesmú predstavovať zdroj kontaminácie pre podnik a ani zdroj znečistenia pre jeho okolie.

II. Podmienky týkajúce sa zmrazených produktov

1. Závody musia mať:

- a) dostatočne výkonné mraziace zariadenie na dosiahnutie rýchleho zníženia teploty tak, aby sa dala dosiahnuť teplota produktu stanovená v tejto smernici;
- b) zmrazovacie zariadenie dostatočne výkonné na udržiavanie produktov v skladovacích priestoroch pri teplote nepresahujúcej teplotu stanovenú v tejto smernici, bez ohľadu na okolitú teplotu.

Z technických dôvodov týkajúcich sa metódy zmrazovania a manipulácie s takýmito produktmi sú však v prípade celých rýb zmrazených v solnom roztoku, určených na plnenie do konzerv, prípustné aj vyššie teploty, ako sú uvedené v tejto smernici, nesmú však prekročiť -9°C .

2. Čerstvé produkty určené na zmrazenie alebo na rýchle zmrazenie musia spĺňať požiadavky uvedené v oddiele I tejto kapitoly.
3. Skladovacie priestory musia byť vybavené zariadením na zaznamenávanie teplôt, ktoré bude nainštalované na takom mieste, kde sa budú dať ľahko odčítavať hodnoty. Snímač teploty tohto zaznamenávacieho zariadenia musí byť umiestnený čo najďalej od zdroja chladu, teda tam, kde je teplota skladovacej miestnosti najvyššia.

Záznamy teplôt musia byť k dispozícii pre inšpekcie, ktoré vykonávajú dozorné orgány minimálne počas obdobia, keď sa dané produkty skladujú.

III. Podmienky na rozmrazovanie produktov

Podniky, v ktorých sa vykonávajú rozmrazovacie postupy, musia vyhovovať nasledovným požiadavkám:

1. Rybacie produkty sa musia rozmrazovať pri dodržaní hygienických podmienok; musí sa zabrániť kontaminácii a musia byť vybavené príslušným systémom na odvádzanie vody, ktorá sa tvorí pri rozpúšťaní sa ľadu.

Počas rozmrazovania nesmie dôjsť k prílišnému zvýšeniu teploty produktov.

2. Po rozmrazení sa musí s rybacími produktmi manipulovať v súlade s požiadavkami stanovenými v tejto smernici. Pokiaľ sa pripravujú alebo spracovávajú, tak tieto operácie sa musia vykonávať bez zbytočného zdržiavania. Pokiaľ sa umiestňujú priamo na trh, tak informácie týkajúce sa rýb v zmrazenom stave musia byť jasne uvedené na obale v súlade s článkom 5 (3) smernice Rady 79/112/EHS z 18. decembra 1978 o aproximácii zákonov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín⁽¹⁾.

IV. Podmienky pre spracované produkty

1. Čerstvé, zmrazené a rozmrazené produkty používané na spracovanie musia spĺňať požiadavky uvedené v oddiele I alebo II tejto kapitoly.
2. Tam, kde sa bude vykonávať úprava spracovaním, s cieľom zamedziť vývoju patogénnych mikroorganizmov, alebo keď to predstavuje významný faktor pri konzervovaní produktu, tak takáto úprava musí byť vedecky uznávaná a uzákonená formou platného zákona, alebo v prípade úpravy produktov uvedených v kapitole I, oddiel 1 b) a c) smernice 91/492/EHS, ktoré neboli prekladané a ani čistené, tak takáto úprava musí byť schválená v súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice do 4 mesiacov po prijatí žiadosti zo strany členského štátu.

Osoba, zodpovedná za príslušný podnik, musí viesť záznamy o vykonávanom spracovaní. V závislosti od typu použitého procesu sa musia monitorovať a kontrolovať nasledovné parametre: doba ohrevu a teplota, obsah soli, pH, obsah vody a podobne. Tieto záznamy sa musia uchovávať minimálne počas skladovateľnosti daných produktov a musia byť k dispozícii príslušnému orgánu.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 33, 8.2.1979, s. 1. Smernica bola naposledy zmenená a doplnená smernicou 91/72/EHS (Ú. v. ES L 42, 16.1.1991, s. 22).

3. V prípade produktov, ktoré sú konzervované na obmedzenú dobu takou úpravou, ako je solenie, údenie, sušenie alebo marinovanie, príslušné skladovacie podmienky musia byť jasne vyznačené na obale v súlade so smernicou 79/112/EHS.

Navyše musia sa splniť nasledovné podmienky.

4. Konzervovanie

V prípade rybacích produktov, ktoré sa sterilizovali v hermeticky utesnených kontajneroch:

- a) voda používaná na prípravu konzerv musí byť pitná;
- b) proces používaný na tepelné spracovanie musí byť primeraný so zreteľom na také hlavné kritériá, ako je doba ohrevu, teplota, náplň, veľkosť kontajnerov a podobne, o týchto parametroch sa musia viesť záznamy; tepelné spracovanie musí byť schopné zničiť alebo deaktivovať patogénne organizmy a spóry patogénnych mikroorganizmov. Ohrievacie zariadenie musí byť vybavené takými zariadeniami, ktoré umožnia overiť, či kontajnery skutočne boli podrobené vhodnému tepelnému spracovaniu. Na chladenie kontajnerov po tepelnom spracovaní sa musí používať pitná voda bez ohľadu na prítomnosť akýchkoľvek chemických prídavných látok používaných v súlade s dobrou technologickou praxou a s cieľom zabrániť korózii zariadení a kontajnerov;
- c) výrobca musí vykonávať ďalšie náhodné kontroly, aby bola istota, že spracované produkty sa podrobili príslušnému tepelnému spracovaniu, a to:
 - inkubačné skúšky: inkubácia sa musí vykonávať pri teplote 37 °C po dobu 7 dní alebo pri teplote 35 °C po dobu 10 dní alebo pri akejkoľvek inej rovnocennej kombinácii;
 - mikrobiologické kontroly obsahu a kontajnerov v podnikových laboratóriách alebo v inom schválenom laboratóriu;
- d) vzorky z výroby sa musia odoberať každý deň vo vopred stanovených intervaloch, aby bola zabezpečená účinnosť uzatvorenia. S týmto cieľom musí byť k dispozícii vhodné zariadenie na kontrolu prierezov a švov konzerv;
- e) kontroly sa vykonávajú, aby sa predišlo poškodeniu kontajnerov;
- f) všetkým kontajnerom, ktoré sa podrobili tepelnému spracovaniu za prakticky identických podmienok, sa musí prideliť identifikačná známka šarže v súlade so smernicou Rady 89/396/EHS zo 14. júna 1989 o označeniach alebo značkách identifikujúcich skupinu, do ktorej daná potravina patrí⁽¹⁾.

5. Údenie

Údiť sa musí v oddelených priestoroch alebo na špeciálnom mieste vybavenom podľa potreby ventilačným systémom, ktorý zabráni tomu, aby dym a teplo tvoriace sa pri spaľovaní negatívne pôsobili na ostatné priestory alebo miesta, kde sa rybacie produkty pripravujú, spracovávajú alebo skladujú.

- a) Materiály používané na produkovanie dymu na údenie rýb sa musia skladovať mimo miesta údenia a musia sa používať tak, aby nekontaminovali produkty.
- b) Je zakázané používať na výrobu dymu také drevo, ktoré bolo natreté, nalakované, lepené alebo sa podrobilo akémukoľvek chemickému konzervačnému procesu.
- c) Po ukončení údenia sa produkty musia prudko ochladiť na teplotu požadovanú na ich konzerváciu ešte predtým, ako sa budú baliť.

6. Solenie

- a) Postup solenia musí prebiehať v priestoroch, ktoré budú dostatočne vzdialené od priestorov, v ktorých sa vykonávajú iné operácie.
- b) Soľ používaná na spracovanie rybacích produktov musí byť čistá a musí sa skladovať takým spôsobom, aby sa zamedzilo kontaminácii. Nesmie sa opakovane používať.
- c) Každý kontajner používaný na solenie alebo nakladanie do solného nálevu musí byť skonštruovaný takým spôsobom, aby sa zamedzilo kontaminácii pri procese solenia alebo nakladania do solného nálevu.
- d) Kontajnery a zóny, v ktorých sa vykonáva solenie alebo nakladanie do solného nálevu, musia byť pred začatím prác vyčistené.

(¹) Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 21.

7. Produkty z varených kôrovcov a ulitníkov

Kôrovce a mäkkýše sa musia variť nasledovným spôsobom:

- a) po každom varení musí nasledovať rýchle ochladenie. Voda používaná na tento účel musí byť pitná voda alebo čistá morská voda. Pokiaľ sa nepoužíva žiadna iná metóda konzervovania, tak v chladení treba pokračovať dovtedy, kým sa nedosiahne teplota blížiaci sa k teplote topenia ľadu;
- b) vyberanie z lastúr alebo vylúpnutie sa musí vykonávať pri dodržiavaní hygienických podmienok tak, aby sa zabránilo kontaminácii produktu. Tam, kde sa takéto operácie robia manuálne, tak pracovníci musia venovať mimoriadnu pozornosť umývaniu rúk a všetky pracovné povrchy musia byť dôkladne očistené. Pokiaľ sa používajú stroje, tak tieto sa musia čistiť v častých intervaloch a dezinfikovať každý pracovný deň.

Po vybratí z lastúry alebo vylúpnutí musia byť uvarené produkty okamžite zmrazené alebo uchovávané v schladenom stave pri teplote, ktorá zamedzí rastu patogénov a musia sa skladovať vo vhodných priestoroch;

- c) každý výrobca musí vykonávať v pravidelných intervaloch mikrobiologické kontroly svojej produkcie, ktoré budú spĺňať normy stanovené v súlade s kapitolou V, oddiel 4 tejto prílohy.

8. Mechanicky odoberané rybacie mäso

Mechanické odoberanie rybacieho mäsa sa musí vykonávať za nasledovných podmienok:

- a) mechanické odoberanie mäsa z vypitvaných rýb musí prebiehať bez zbytočného zdržiavania po ukončení rezania na plátky, pričom sa musia použiť suroviny zbavené vnútornosťou. Tam, kde sa používajú celé ryby, tak tieto sa musia predtým vypitvať a vymyť;
- b) strojné zariadenie sa musí čistiť v krátkych časových intervaloch a najmenej každé dve hodiny;
- c) po odoberaní musí byť mechanicky odoberané mäso zmrazené čo možno najrýchlejšie, lebo sa musí pridať do produktu určeného na spracovanie zmrazením alebo stabilizovaním.

V. Podmienky týkajúce sa parazitov

1. Počas produkcie a ešte skôr ako sa uvoľnia na ľudskú konzumáciu, musia sa ryby a rybacie produkty podrobiť zrakovej kontrole s cieľom detekcie a odstránenia všetkých viditeľných parazitov.

Ryby alebo časti rýb, ktoré sú evidentne zamorené parazitmi, ktoré boli odstránené, nesmú byť umiestnené na trh na ľudskú konzumáciu.

Podrobné pravidlá na vykonávanie prehliadok sa schvália v súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice na návrh Komisie, ktorý musí byť predložený pred 1. októbrom 1992.

2. Ryby a rybacie produkty uvedené v bode 3, ktoré majú byť konzumované tak, ako sú, sa musia navyše podrobiť zmrazeniu na teplotu nie vyššiu ako je $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, ktorá sa musí dosiahnuť vo všetkých častiach produktu a tento proces musí prebiehať najmenej 24 hodín. Produkty podrobené tomuto procesu zmrazovania musia byť buď surové, alebo hotové.
3. Ryby a rybacie produkty podliehajúce podmienkam uvedeným v bode 2:
 - a) ryby, ktoré sa budú konzumovať buď surové, alebo takmer surové, napr. „maatje“ zo surových sledov;
 - b) nasledovné druhy, pokiaľ sú údené zastudena a vnútorná teplota ryby je nižšia ako $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:
 - sled,
 - makrela,
 - šproty,
 - (divoký) atlantický alebo pacifický losos;
 - c) marinované a/alebo nasolené slede tam, kde tento proces nepostačuje na zničenie lariev červov.

Tento zoznam môže byť na základe vedeckých údajov doplnený a pozmenený v súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice. V súlade s tým istým postupom sa stanovujú podmienky, ktoré musia umožniť definovať procesy, ktoré sa považujú za dostačujúce alebo nedostačujúce, pokiaľ ide o zničenie hádatiek.

4. Výrobcovia musia zabezpečiť, aby ryby a rybacie produkty uvedené v bode 3 alebo suroviny používané pri ich výrobe boli podrobené spracovaniu popísanému v bode 2 ešte predtým, ako dôjde k ich uvoľneniu na konzumáciu.
5. Rybacie produkty uvedené v bode 3 musia byť, ak sa umiestňujú na trh, sprevádzané dokumentom od výrobcu, na ktorom bude uvedený proces, ktorému boli podrobené.

KAPITOLA V

PODMIENKY ZDRAVOTNEJ KONTROLY A MONITOROVANIA VÝROBY

I. Všeobecné monitorovanie

Programy kontrol a monitorovania musia vypracovať príslušné orgány tak, aby bolo možné rozhodnúť, či sa plnia požiadavky uvedené v tejto smernici.

Medzi takéto opatrenia budú patriť najmä:

1. kontrola rybárskych plavidiel sa môže vykonávať počas kotvenia plavidla v prístave;
2. kontrola podmienok prepravy na breh a kontrola prvého predaja;
3. prehliadky podnikov, vykonávané v pravidelných intervaloch, najmä či:
 - a) sa naďalej plnia podmienky, na základe ktorých sa udelil súhlas;
 - b) sa manipuluje s rybacími produktmi správne;
 - c) čistota priestorov, zariadení a nástrojov a hygiena pracovníkov;
 - d) sú identifikačné značky umiestnené správne;
4. prehliadka veľkoobchodných a aukčných predajní a trhov;
5. kontrola skladovacích a prepravných podmienok.

II. Špeciálne kontroly

1. Organoleptické kontroly

Bez toho, aby boli dotknuté výnimky priznané nariadením Rady (EHS) č. 103/76/z 19. januára 1976, ktoré stanovuje spoločné obchodné normy pre určité čerstvé alebo schladené ryby⁽¹⁾, každá šarža rybacích produktov musí byť predložená na kontrolu príslušnému orgánu v čase prepravy na breh alebo pred prvým predajom, s cieľom kontroly, či sú vhodné pre ľudskú konzumáciu. Súčasťou tejto kontroly je organoleptická kontrola vykonávaná vzorkovaním.

Rybacie produkty vyhovujúce, pokiaľ ide o kritériá čerstvosti, spoločným obchodným normám už stanoveným na základe článku 2 nariadenia (EHS) č. 3796/81 sa považujú za produkty, ktoré spĺňajú organoleptické požiadavky nevyhnutné z hľadiska dodržiavania ustanovení tejto smernice.

Komisia môže v prípade potreby a v súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice stanoviť špecifické organoleptické požiadavky pre rybacie produkty, ktoré nie sú harmonizované v rámci nariadenia (EHS) č. 3796/81.

Organoleptická kontrola sa musí zopakovať po prvom predaji rybacích produktov, ak sa zistilo, že požiadavky tejto smernice neboli splnené alebo ak sa to považuje za nevyhnutné. Po prvom predaji musia rybacie produkty spĺňať minimálne požiadavky na čerstvosť uvedené vo vyššie spomínanom nariadení.

Pokiaľ organoleptická kontrola odhalí, že rybacie produkty nie sú vhodné na ľudskú konzumáciu, tak sa musia prijať opatrenia zamerané na ich stiahnutie z trhu alebo na ich denaturáciu takým spôsobom, aby sa už nemohli znovu použiť na ľudskú konzumáciu.

Pokiaľ organoleptická kontrola odhalí akékoľvek pochybnosti týkajúce sa čerstvosti rybacích produktov, tak potom možno prikročiť k chemickým kontrolám alebo k mikrobiologickým analýzám.

2. Kontroly na výskyt parazitov

Skôr ako sa ryby a rybacie produkty uvoľnia na ľudskú konzumáciu, tak sa musia podrobiť vizuálnej prehliadke formou vzorkovania, s cieľom skontrolovať výskyt akýchkoľvek viditeľných parazitov.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 20, 28.1.1976, s. 29. Nariadenie bolo naposledy zmenená a doplnené nariadením (EHS) č. 33/89 (Ú. v. ES L 5, 7.1.1989, s. 18).

Ryby alebo časti rýb, ktoré boli evidentne zamorené parazitmi, ktoré sa následne odstránili, nesmú byť umiestnené na trh pre ľudskú konzumáciu.

Podrobné pravidlá na prehliadku sa stanovujú v súlade s postupom uvedeným v článku 15.

3. *Kontroly chemikálií*

A. Vzorky sa budú odberať a podrobovať laboratórnej analýze s cieľom kontroly nasledovných parametrov:

a) TVB-N (celkový tekutý zásaditý dusík) a TMA-N (trimetylamín-nitrogén)

Úrovně týchto parametrov sa musia špecifikovať pre každú druhovú kategóriu v súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice.

b) Histamín

Z každej dávky sa musí odobrať deväť vzoriek. Tieto vzorky musia vyhovovať nasledovným požiadavkám:

- stredná hodnota nesmie prekročiť 100 ppm;
- dve vzorky môžu mať hodnotu vyššiu ako 100 ppm, avšak nižšiu ako 200 ppm;
- žiadna vzorka nesmie mať hodnotu vyššiu ako 200 ppm.

Tieto limity sa vzťahujú iba na druhy rýb nasledovných čeladi: Scombridae (makrely) a Clupeidae. Ryby patriace do týchto čeladi, ktoré sa podrobili procesu enzymatického dozrievania v solnom roztoku, môžu mať vyššie úrovne histamínu, nie však vyššie ako je dvojnásobok vyššie uvedených hodnôt. Skúšky sa musia vykonávať v súlade so spoľahlivými, vedecky uznávanými metódami, ako je vysokovýkonná kvapalinová chromatografia (HPLC).

B. Kontaminanty prítomné vo vodnom prostredí

Bez toho, aby boli dotknuté pravidlá spoločenstva týkajúce sa ochrany a riadenia vôd, najmä tie, ktoré sa týkajú znečisťovania vodného prostredia, rybacie produkty nesmú obsahovať vo svojich jedlých častiach kontaminanty prítomné vo vodnom prostredí, ako sú ťažké kovy a organické chlórované látky na takej úrovni, aby vypočítaný dietetický príjem prekročil prípustný denný alebo týždenný príjem na človeka.

Členské štáty musia zriadiť systém monitorovania, zameraný na kontrolu úrovne kontaminácie rybacích produktov.

C. V súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice sa musí najneskôr do 31. decembra 1992 rozhodnúť o nasledovnom:

- a) analytické metódy, ktoré sa musia používať na kontrolu chemických parametrov, ako aj harmonogramy odberu vzoriek;
- b) prípustné úrovne pre dané chemické parametre.

4. *Mikrobiologické analýzy*

V súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice môžu byť stanovené mikrobiologické kritériá, vrátane harmonogramov odberu vzoriek a analytických metód, pokiaľ existuje potreba chrániť zdravie obyvateľstva. Komisia s týmto cieľom predloží príslušné návrhy opatrení do 1. októbra 1992.

KAPITOLA VI

BALENIE

1. Balenie sa musí vykonávať pri dodržiavaní uspokojivých hygienických podmienok tak, aby sa zamedzilo kontaminácii rybacích produktov.
2. Obalové materiály a produkty, pri ktorých existuje možnosť, že by prišli do kontaktu s rybacími produktmi, musia vyhovovať všetkým hygienickým predpisom, a to najmä:
 - nesmú byť takého charakteru, aby zhoršovali organoleptické charakteristiky rybacích produktov;
 - nesmú prenášať na rybacie produkty také látky, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie;
 - musia byť dostatočne pevné, aby primeraným spôsobom chránili rybacie produkty.

3. S výnimkou určitých kontajnerov vyrobených z nepriepustných, hladkých a voči korózii odolných materiálov, ktoré sa dajú ľahko čistiť a dezinfikovať a po vyčistení a dezinfikovaní sa dajú opakovane použiť, obalové materiály sa nesmú opakovane používať. Obalové materiály používané na čerstvé produkty, uchovávané na ľade musia zabezpečiť primeraný odtok vody vznikajúcej z topiaceho sa ľadu.
4. Nepoužité obalové materiály sa musia skladovať v priestoroch nachádzajúcich sa mimo výrobnéj zóny a musia byť chránené pred prachom a kontamináciou.

KAPITOLA VII

IDENTIFIKAČNÉ ZNAČKY

Bez toho, aby boli dotknuté požiadavky uvedené v smernici 79/112/EHS, musí existovať možnosť vystopovať s cieľom kontroly podnik, ktorý odoslal zásielky rybacích produktov, a to buď na základe štítkovania alebo sprievodných dokumentov. S týmto cieľom musia byť na obale alebo v sprievodných dokumentoch uvedené nasledovné informácie:

- krajina expedície;
- označenie podniku jeho oficiálne schváleným číslom alebo v prípade samostatnej registrácie aukčných alebo veľkoobchodných predajní, ako je to uvedené v článku 7 (1), tretí pododsek tejto smernice, registračným číslom aukčnej alebo veľkoobchodnej predajne.

KAPITOLA VIII

SKLADOVANIE A PREPRAVA

1. Rybacie produkty sa musia počas skladovania a prepravy uchovávať pri teplotách uvedených v tejto smernici a najmä:
 - čerstvé a rozmrazené rybacie výrobky a uvarené a schladené produkty z kôrovcov a morských ulitníkov sa musia uchovávať pri teplote topiaceho sa ľadu;
 - zmrazené rybacie produkty — s výnimkou zmrazených rýb v solnom roztoku určených na výrobu potravín plnených do plechoviek — sa musia uchovávať pri rovnomernej teplote - 18 ° C alebo nižšej v celom objeme produktu, s možnosťou krátkodobých výkyvov teploty počas prepravy smerom nahor, nie však o viac ako o 3 ° C počas prepravy;
 - spracované produkty sa musia uchovávať pri teplotách špecifikovaných výrobcom, pokiaľ si to okolnosti vyžadujú, tak pri teplotách predpísaných v súlade s postupom uvedeným v článku 15 tejto smernice.
2. Pokiaľ sa zmrazené rybacie produkty prepravujú z chladiarenského skladu do schváleného podniku, kde budú po príchode rozmrazené s cieľom prípravy a/alebo spracovania a pokiaľ ide o krátku vzdialenosť nepresahujúcu 50 km alebo jednu hodinu jazdy, tak príslušný orgán môže poskytnúť výnimku z podmienok uvedených v bode 1, druhá zarážka.
3. Produkty sa nesmú skladovať ani prepravovať spolu s inými produktmi, ktoré by ich mohli kontaminovať alebo negatívnym spôsobom ovplyvniť ich hygienu, pokiaľ nie sú zabalené takým spôsobom, ktorý zabezpečuje uspokojivú ochranu.
4. Vozidlá používané na prepravu rybacích produktov musia byť konštruované a vybavené takým spôsobom, aby sa teploty uvedené v tejto smernici dali zachovať počas celej doby prepravy. Pokiaľ sa na chladenie produktov používa ľad, tak vozidlá musia byť vybavené primeraným odtokovým systémom, s cieľom zabrániť tomu, aby voda tvoriaca sa z topiaceho ľadu zostávala v kontakte s produktmi. Vnútorne povrchy dopravných prostriedkov musia byť povrchovo upravené takým spôsobom, aby nemali negatívne účinky na rybacie produkty. Musia byť hladké a musia sa dať ľahko čistiť a dezinfikovať.
5. Dopravné prostriedky používané na prepravu rybacích produktov sa nesmú používať na prepravu iných produktov, pri ktorých existuje pravdepodobnosť, že by mohli zhoršiť kvalitu alebo kontaminovať rybacie produkty, s výnimkou takých prípadov, kde je možné vylúčiť kontamináciu rybacích produktov v dôsledku dôkladného vyčistenia a dezinfekcie takéhoto dopravného prostriedku.

6. Rybacie produkty sa nesmú prepravovať vo vozidle ani v kontajneroch, ktoré nie sú čisté, alebo ktoré mali byť dezinfikované.
7. Prepravné podmienky rybacích produktov určených na umiestnenie na trh v živom stave nesmú negatívne ovplyvniť tieto produkty.

KAPITOLA IX

BODY PRÍLOHY I, KTORÉ MÔŽU PODLIEHAŤ VÝNIMKÁM A PODMIENKY UPLATŇOVANÉ V PRÍPADE VÝNIMIEK

V kapitole I časti 1 tejto prílohy

1. *Bod 1 a)*

za predpokladu, že produkty sú chránené pred slnkom a pred poveternostnými vplyvmi a pred akýmkoľvek zdrojom nečistôt alebo kontaminácie.
2. *Bod 1 c)*

za predpokladu, že sa zabráni akejkoľvek kontaminácii produktov.
3. *Bod 1 d), prvá veta*

za predpokladu, že hotové produkty budú skladované na palube pri požadovanej teplote.
4. *Bod 1 g), posledná veta*

za predpokladu, že produkty nemôžu byť kontaminované odpadovou vodou, odpadom a ani motorovým chladiacím médium.
5. *Bod 1 h),*

za predpokladu, že pracovníci manipulujúci s rybacími produktmi majú možnosť umyť si po použití toalety ruky.
6. *Bod 2 a)*

za predpokladu, že podlahy budú riadne čistené a dezinfikované.
7. *Bod 2 b), c) a d)*
8. *Bod 2 g) týkajúci sa vodovodných kohútikov a uterákov.*
9. *Bod 3*

za predpokladu, že zariadenie a nástroje sú riadne udržiavané.

V kapitole II prílohy

10. *Bod 3 a)*

za predpokladu, že steny sa udržiavajú v čistom stave.
11. *Bod 3 b)*

za predpokladu, že podlaha sa udržiava v čistom stave po každom predaji.
12. *Bod 3 c), prvá veta.*
13. *Bod 3 e): vozidlá emitujúce výfukové plyny*

za predpokladu, že produkty kontaminované výfukovými plynmi budú stiahnuté z trhu.
14. *Bod 3 j)*

za predpokladu, že produkty, ktoré nie sú vhodné na ľudskú konzumáciu, nemôžu ani rybacie produkty kontaminovať a ani nemôže dôjsť k ich zmiešaniu s nimi.

15. *Bod 3 k)*

16. *Bod 7*

do tej miery, do akej sa týka bodu 3 tej istej kapitoly a bodu 10 kapitoly III, oddiel I.

V kapitole III, časť prílohy I

17. *Bod 1*

za predpokladu, že hotové produkty nemôžu byť kontaminované ani surovinami a ani odpadom.

18. *Bod 2 a)*

za predpokladu, že podlaha bude dôkladne vyčistená a dezinfikovaná.

19. *Bod 2 b)*

za predpokladu, že steny sú udržiavané v čistom stave.

20. *Bod 2 c)*

za predpokladu, že strop nie je zdrojom kontaminácie.

21. *Bod 2 d)*

22. *Bod 2 e)*

za predpokladu, že produkty sa nemôžu ani pokaziť a ani kontaminovať parou.

23. *)Bod 2 g*

za predpokladu, že pracovníci majú k dispozícii zariadenia, kde si môžu umyť ruky.

24. *Bod 3*

25. *Bod 5*

do tej miery, do akej sa to týka materiálov odolných voči korózii za predpokladu že, pracovné nástroje a zariadenia sú udržiavané v čistom stave.

26. *Bod 6*

za predpokladu, že produkty nemôžu byť kontaminované ani odpadom a ani jeho únikmi.

27. *Bod 10*

V kapitole IV prílohy

28. *Časť I, bod 1*

vzhľadom na požiadavku, aby boli produkty prebrané a umiestnené do chladiarní podniku za predpokladu, že k produktom sa pridáva čerstvý ľad tak často, ako je to potrebné počas doby nepresahujúcej 12 hodín alebo za predpokladu, že je možné použiť neďalekú chladiacu komoru, ktorá nepatrí podniku.

29. *Časť I, bod 6*

vzhľadom na požiadavku, aby bol odpad umiestnený do nepriepustných zakrytých kontajnerov za predpokladu, že produkty nemôžu byť kontaminované odpadom a ani jeho únikom.

30. *Časť IV, bod 5, prvý odsek*

za predpokladu, že budú prijaté všetky možné bezpečnostné opatrenia, aby sa zabránilo ovplyvneniu rybacích produktov, ktoré sú pripravované alebo skladované, dymom.

31. *Časť IV, bod 6 a)*

za predpokladu, že rybacie produkty, ktoré sa pripravujú alebo skladujú nebudú ovplyvnené operáciou solenia.