

31977L0099

31.1.1977

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L 26/85

SMERNICA RADY

z 21. decembra 1976

o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s mäsovými výrobkami v spoločenstve

(77/99/EHS)

RADA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva, a najmä na jej články 43 a 100,

so zreteľom na návrh Komisie,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu ⁽¹⁾,

keďže od ustanovenia spoločného trhu sa môže s mäsovými výrobkami vnútri spoločenstva voľne obchodovať; keďže však je obchodovanie s týmito výrobkami v rámci spoločenstva obmedzované rôznymi zdravotnými požiadavkami, ktoré sú v jednotlivých členských štátoch rozdielne; keďže je treba najmä tieto rozdiely odstrániť a nahradiť ustanovenia jednotlivých štátov spoločnými predpismi;

keďže na zaručenie kvality príslušných výrobkov z hľadiska zdravotnej nezávadnosti je potrebné na ich výrobu používať výhradne čerstvé mäso získané v súlade s normami spoločenstva stanovenými smernicou Rady 64/433/EHS z 26. júna 1964 o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s čerstvým mäsom v spoločenstve ⁽²⁾, naposledy zmenenou a doplnenou smernicou 75/379/EHS ⁽³⁾, smernicou Rady 71/118/EHS z 15. februára 1971 o riešení hygienických otázok pri obchodovaní s čerstvým hydinovým mäsom ⁽⁴⁾, naposledy zmenenou a doplnenou smernicou 75/379/EHS, ako aj smernicou Rady 72/462/EHS z 12. decembra 1972 o otázkach hygienických a veterinárnych prehliadok pri dovoze hovädzieho dobytku, ošípaných a čerstvého mäsa z tretích krajín ⁽⁵⁾, naposledy zmenenou a doplnenou smernicou 75/379/EHS; keďže mäsové výrobky sa musia vyrábať, skladovať a prepravovať za podmienok poskytujúcich všetky hygienické záruky; keďže je pre výrobné a spracovateľské zariadenia nevyhnutné schválenie, ktoré svojou povahou umožňuje kontrolu dodržiavania týchto podmienok; keďže je potrebné stanoviť príslušný postup pre riešenie prípadných rozporov medzi členskými štátmi, týkajúcich sa odôvodnenosti schválenia výrobného zariadenia;

keďže navyiac je potrebné zaviesť v spoločenstve kontrolné mechanizmy na overenie, či predpísané normy stanovené v tejto smernici jednotne uplatňujú všetky členské štáty; keďže je potrebné stanoviť postup týchto kontrol podľa postupu spoločenstva v rámci Stáleho veterinárneho výboru zriadeného rozhodnutím Rady z 15. októbra 1968 ⁽⁶⁾;

keďže v prípade potreby sa predpokladá možnosť výnimky z niektorých ustanovení tejto smernice pre niektoré mäsové výrobky, ktoré obsahujú iné požívateľiny a v ktorých je percentuálne zastúpenie mäsa v zložení takéhoto výrobku minimálne; keďže je vhodné, aby sa tieto výnimky udeľovali v súlade s postupom spoločenstva prostredníctvom Stáleho veterinárneho výboru;

keďže pri obchodovaní v spoločenstve osvedčenie o zdravotnej nezávadnosti, vystavené príslušným úradom, predstavuje pre príslušné úrady krajiny príjemcu uistenie, že zásielka mäsových výrobkov zodpovedá zásadám tejto smernice; keďže osvedčenie musí sprevádzať zásielku týchto výrobkov až do miesta určenia;

keďže členské štáty musia mať právo zakázať na svojom území uviesť do obehu mäsové výrobky pochádzajúce z iného členského štátu, ak by bola dokázaná ich nevhodnosť na ľudské požívanie alebo ak nezodpovedajú hygienickým ustanoveniam spoločenstva;

keďže v týchto prípadoch, ak by tomu nebránili dôvody zdravotníckej povahy a ak by o to dodávateľ alebo jeho zástupca požiadali, má byť pripustená možnosť vrátenia mäsových výrobkov;

⁽¹⁾ Ú. v. ES C 114, 11.11.1971, s. 40.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 121, 29.7.1964, s. 2012/64.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 172, 3.7.1975, s. 17.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 302, 31.12.1972, s. 28.

⁽⁶⁾ Ú. v. ES L 255, 18.10.1968, s. 23.

keďže v prípade zákazov alebo obmedzení je potrebné oznámiť dôvody dodávateľovi alebo jeho zástupcovi, v určitých prípadoch tiež príslušným úradom vyvážajúcej krajiny;

keďže je potrebné v prípade sporu opodstatnenosti zákazu alebo obmedzenia, ktorý by vznikol medzi dodávateľom a orgánmi členského štátu, umožniť dodávateľovi požiadať o posudok odborníka;

keďže na jednoduchšie uplatňovanie navrhnutých opatrení je potrebné stanoviť postup pre úzku spoluprácu medzi členskými štátmi a komisiou v Stálom veterinárnom výbore,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Táto smernica stanovuje hygienické predpisy pre mäsové výrobky určené na obchodovanie v spoločensťve.

Článok 2

1. V tejto smernici sa rozumie pod pojmom:

- a) mäsový výrobok: výrobok pripravený úplne alebo čiastočne z mäsa, ktoré bolo podrobené ošetrovaniu zabezpečujúcemu určitý stupeň konzervácie.

Za mäsový výrobok sa však nepovažuje mäso, ktoré bolo iba schladené alebo zmrazené.

Táto smernica sa nevzťahuje na:

- i) mäsové extrakty, silné mäsové vývary, mäsové vývary, mäsové omáčky a podobné výrobky, ktoré neobsahujú kúsky mäsa;
- ii) celé, lámané alebo drvené kosti, mäsové peptóny, živočíšnu želatínu, mäsovú múčku, múčku z bravčových koží, krvnú plazmu, sušenú krv, sušenú krvnú plazmu, buncné bielkoviny, kostné extrakty a podobné výrobky;
- iii) tuky vytavené zo živočíšnych tkanív;
- iv) žalúdky, mechúre a črevá vyčistené, vybielené, nasolené alebo sušené;

b) mäso: mäso v zmysle:

- článku 1 smernice 64/433/EHS,
- článku 1 smernice 71/118/EHS,
- článku 2 smernice 72/462/EHS,

c) čerstvé mäso: mäso definované v článku 1 smerníc 64/433/EHS a 71/118/EHS, a v článku 2 smernice 72/462/EHS;

d) ošetrovanie: ošetrovanie čerstvého mäsa ako takého alebo čerstvého mäsa upraveného inými potravinami postupom, ako je zahriatie, solenie alebo sušenie, alebo kombináciou týchto postupov;

e) úplné ošetrovanie: ošetrovanie, účinkom ktorého sa dostatočne zabezpečí následná zdravotná nezávadnosť výrobku pri bežnej teplote prostredia;

f) neúplné ošetrovanie: ošetrovanie, ktoré nezodpovedá požiadavkám stanoveným pre úplné ošetrovanie v prílohe A, kapitola V (27);

g) zahriatie: použitie suchého alebo vlhkého tepla;

h) solenie: použitie soli (NaCl);

i) sušenie: prirodzené alebo umelé znižovanie obsahu vody;

j) vyvážajúca krajina: členský štát, z ktorého sa mäsové výrobky odosielajú do iného členského štátu;

k) krajina určenia: členský štát, do ktorého sa mäsové výrobky odosielajú z iného členského štátu;

l) zásielka: určité množstvo mäsových výrobkov, na ktoré sa vzťahuje to isté osvedčenie o zdravotnej nezávadnosti;

m) vnútorný obal: ochrana mäsových výrobkov použitím prvého obalu alebo prvej nádoby, ktoré majú priamy dotyk s výrobkom, tiež sám tento prvý obal alebo nádoba;

n) vonkajší obal: umiestnenie jedného alebo viacerých zabalených alebo nezabalených výrobkov v druhom obale (nádobu), a tiež sám tento druhý obal alebo nádoba.

2. Do času, keď budú po predložení návrhu v súlade s článkom 9, odsek 2 prijaté ustanovenia týkajúce sa mäsa ošetrovaného inak ako teplom, solením alebo sušením, alebo mäsa ošetrovaného spôsobom, ktorý nespĺňa požiadavky prílohy A kapitoly V (26), vzťahujú sa na také mäso uvedené v smernici v odseku 1, písmeno b.

Článok 3

1. Každý členský štát zabezpečí, že z jeho územia sa budú odosielať na územie iného členského štátu len mäsové výrobky zodpovedajúce nasledujúcim všeobecným podmienkam:

1. musia byť pripravené v podniku schválenom a kontrolovanom v súlade s článkom 6;
 2. musia byť pripravené, skladované a prepravované v súlade s prílohou A;
 3. musia byť pripravené z:
 - a) čerstvého mäsa, ako je definované v článku 2 (1) c). Toto čerstvé mäso môže pochádzať:
 - i) podľa smernice 64/433/EHS z členského štátu, v ktorom sa uskutočňuje príprava, alebo z každého iného štátu;
 - ii) podľa smernice 72/462/EHS z tretej krajiny a byť dovezené buď priamo, alebo prostredníctvom iného členského štátu;
 - iii) podľa článku 15 smernice 71/118/EHS z tretej krajiny, ak:
 - výrobky získané z tohto mäsa spĺňajú požiadavky tejto smernice,
 - tieto výrobky nie sú označené značkou zdravotnej nezávadnosti podľa prílohy A, kapitoly VII,
 - pre obchodovanie s týmito výrobkami v spoločenstve naďalej platia vnútroštátne predpisy jednotlivých členských štátov;
 - b) z mäsového výrobku za predpokladu, že tento výrobok spĺňa požiadavky tejto smernice;
 4. musia byť pripravené tepelným spracovaním, solením alebo sušením, ktoré sa môžu kombinovať s údením alebo so zrením, pokiaľ možno vo zvláštnych mikroklimatických podmienkach a s pomocou určitých soliacich prostriedkov podľa článku 12. Môžu sa pridať aj iné potraviny a chuťové prísady;
 5. musia byť pripravené z čerstvého mäsa, s ktorým sa zaobchádzalo podľa prílohy A, kapitoly III;
 6. musia sa podľa prílohy A, kapitoly IV podrobiť prehliadke, ktorú vykonáva príslušný úrad; takéto prehliadky sa konajú pravidelne a v súlade s predpismi, ktoré sa v prípade potreby stanovujú podľa postupu uvedeného v článku 18, a za pomoci pracovníkov osobitne vyškolených na tento účel;
 7. musia zodpovedať normám uvedeným v prílohe A, kapitole V;
 8. pokiaľ je potrebné prvé alebo ďalšie balenie, tieto sa musia vykonať v súlade s prílohou A, kapitolou VI;
 9. musia byť označené značkou zdravotnej nezávadnosti podľa prílohy A, kapitoly VII;
 10. počas prepravy do krajiny určenia ich musí sprevádzať osvedčenie o zdravotnej nezávadnosti podľa prílohy A, kapitoly VIII;
 11. musia byť skladované a prepravované do krajiny určenia za uspokojivých hygienických podmienok, v súlade s prílohou A, kapitolou IX.
2. Mäsové výrobky nesmú byť ošetrené ionizujúcim žiarením, pokiaľ na to nie sú zdravotné dôvody a pokiaľ to nie je jasne vyznačené na výrobku a na osvedčení o zdravotnej nezávadnosti.

Článok 4

1. Mäsové výrobky, ktoré prešli úplným ošetrením podľa prílohy A, kapitoly V, v bode 27, sa môžu skladovať a prepravovať pri bežnej teplote prostredia.

Výrobky, ktoré prešli dlhodobou prirodzenou fermentáciou a dlhodobým zrením, sa posudzujú, akoby prešli úplným ošetrením až do doby, keď Rada jednomyselne schváli návrh Komisie a pozmení parametre stanovené v prílohe A, kapitole V, v bode 27 b).

2. Na účel kontroly musí výrobca zabezpečiť, aby mäsové výrobky, ktoré prešli neúplným ošetrením, mali na obale viditeľne a čitateľne označenú teplotu, pri ktorej sa má výrobok prepravovať a uskladňovať, a dobu, počas ktorej môže byť zaručená konzervácia.

3. V prípade potreby sa môže v súlade s postupom uvedeným v článku 18 urobiť výnimka z ustanovení odseku 2 pre určité mäsové výrobky nezodpovedajúce normám stanoveným v prílohe A, kapitole V, bode 27, a to za určitých podmienok, ktoré kontroluje príslušný úrad.

Článok 5

Články 3 a 4 sa nevzťahujú na mäsové výrobky, ktoré sa dovážajú so súhlasom krajiny určenia na iné účely, ako je výživa ľudí; v tomto prípade krajina určenia zabezpečí, aby sa tieto výrobky používali len na účely, na ktoré boli do tejto krajiny odoslané.

Článok 6

1. Každý členský štát vypracuje zoznam podnikov, ktoré schválil a ktorým pridelil veterinárne schvaľovacie číslo. Tento zoznam zašle ostatným členským štátom a Komisii.

Komisia vypracuje zoznam týchto schválených podnikov a zabezpečí jeho uverejnenie v *Úradnom vestníku Európskych spoločností*.

Bez toho, aby bol dotknutý článok 8, členský štát schváli podnik, len ak bude zabezpečené dodržiavanie tejto smernice.

Členský štát odobere schválenie, ak sa jeho podmienky nedodržia.

Ak sa vykoná kontrola podľa článku 7, dotýčny členský štát vezme do úvahy závery, ktoré z nej vyplynuli.

Odobratie schválenia oznámi ostatným členským štátom a Komisii.

2. Kontrola a dozor nad schválenými podnikmi sa vykonáva v zodpovednosti príslušného úradu a čo sa týka čisto technických činností, môže sa uskutočňovať za pomoci pracovníkov, osobitne vyškolených na tento účel.

Podmienky tejto pomoci sa stanovujú v súlade s postupom uvedeným v článku 18.

3. Ak sa členský štát domnieva, že podnik iného členského štátu nedodržiava alebo už nedodržiava podmienky na schválenie podniku, informuje o tom Komisiu a príslušný ústredný úrad tohto členského štátu.

4. V prípade uvedenom v odseku 3 začne Komisia bezodkladne konanie podľa článku 7.

Ak to vyplýva zo záverov správy o kontrole, členské štáty môžu byť oprávnené v súlade s postupom stanoveným v článku 19 odmietnuť vstup mäsových výrobkov pochádzajúcich z dotyčného podniku na svoje územie.

Toto oprávnenie môže byť odvolané podľa rovnakého postupu, ako ustanovuje článok 19, ak to vyplýva zo zistení ďalšej odbornej prehliadky vykonanej podľa článku 7.

Článok 7

Odborníci z členských štátov a z Komisie vykonávajú pravidelné prehliadky schválených podnikov, zabezpečujúce, aby tieto podniky dodržiavali ustanovenia tejto smernice, najmä ustanovenia prílohy A, kapitol I a II.

Komisii predložia správu o výsledkoch vykonaných prehliadok.

Členský štát, na ktorého území sa koná prehliadka, poskytne odborníkovi všetku pomoc potrebnú na plnenie ich úloh.

Odborníkov členských štátov, vykonávajúcich prehliadky, vymenováva Komisia na základe návrhu členských štátov. Musia mať inú štátnu príslušnosť, než je štátna príslušnosť členského štátu, v ktorom sa prehliadka vykonáva, a v prípade uvedenom v článku 6 odsekoch 3 a 4 inú štátnu príslušnosť, než tých štátov, ktoré sú v spore.

Prehliadky sa vykonávajú v mene spoločnosti, ktoré nesie s tým spojené výlohy.

Častota a podrobné pravidlá týchto prehliadok určuje postup podľa článku 18.

Článok 8

1. Odchylné od podmienok stanovených v článku 3, v súlade s postupom uvedeným v článku 18, sa môže rozhodnúť, že niektoré ustanovenia tejto smernice sa nevzťahujú na určité výrobky, ktoré obsahujú iné potraviny a iba malý podiel mäsa alebo mäsových výrobkov.

Tieto výnimky sa môžu týkať len:

- podmienok na schválenie takých podnikov, ktoré sú uvedené v prílohe A, kapitole I;
- podmienok prehliadok opísaných v prílohe A, kapitolách IV a V;
- požiadaviek týkajúcich sa označovania zdravotnej nezávadnosti a osvedčení o zdravotnej nezávadnosti, ako sa uvádza v článku 3 odseku 1 bodoch 9 a 10.

Pri posudzovaní, či udeliť výnimky uvedené v tomto článku, sa berie do úvahy tak druh výrobku, ako aj zloženie výrobku.

Bez ohľadu na ustanovenia tohto článku členské štáty zabezpečia, aby všetky mäsové výrobky určené na obchodovanie v spoločnosti boli výrobkami zdravotne nezávadnými, pripravenými z čerstvého mäsa alebo mäsových výrobkov v zmysle tejto smernice.

2. Prvý pododsek odseku 1 sa použije už pred dátumom uvedenia tejto smernice do účinnosti.

Článok 9

1. Na základe návrhu Komisie stanoví Rada ešte pred uvedením tejto smernice do platnosti predpisy vzťahujúce sa na čerstvé mleté mäso, sekané mäso alebo na mäso podobným spôsobom rozmelnené na malé kúsky, s prídavkom iných potravín a chuťových prísad.

Až do doby, keď vstúpia do účinnosti takto prijaté predpisy, vzťahujú sa na toto mäso aj naďalej vnútroštátne právne predpisy.

2. Pred uvedením tejto smernice do účinnosti predloží Komisia Rade návrh týkajúci sa výrobkov, ktoré neprešli ošetrovaním, a teda nezodpovedajú požiadavkám prílohy A, kapitoly V, bodu 26.

Článok 10

Metódy potrebné na kontrolu v súlade s normami uvedenými v prílohe A, kapitole V, bodoch 26 a 27 vrátane povolených odchýlok od týchto noriem budú určené šesť mesiacov pred dátumom uvedenia tejto smernice do účinnosti v súlade s postupom stanoveným v článku 18.

Tieto metódy, normy a odchýlky sa môžu v prípade potreby upraviť alebo aktualizovať podľa rovnakého postupu.

Článok 11

1. Bez toho, aby boli dotknuté právomoci vyplývajúce z článkov 6 a 7, členský štát, na ktorého území sa pri hygienickej prehliadke zistilo:

- a) že mäsové výrobky dovezené z iného členského štátu sú nepoživatelné (nevhodné na výživu ľudí), zakáže na svojom území uvedenie týchto výrobkov do obehu;
- b) že sa nedodržalo ustanovenie článku 3, môže vyhlásiť taký zákaz.

2. Rozhodnutia prijaté podľa odseku 1 musia, na žiadosť odosielateľa alebo jeho zástupcu povoliť odoslanie mäsových výrobkov späť, pokiaľ proti tomu nie sú námietky zo zdravotných dôvodov. V každom prípade budú prijaté ochranné opatrenia, zabráňujúce nevhodnému použitiu týchto výrobkov.

Ak spätné odoslanie nie je možné, výrobky sa musia zničiť na území štátu, kde bola vykonaná prehliadka.

Odchylne od tohto ustanovenia a na žiadosť príjemcu zásielky alebo jeho zástupcu môže členský štát vykonávajúci veterinárnu a hygienickú prehliadku výrobkov povoliť ich vstup na iné účely než na výživu ľudí, pokiaľ to pre človeka alebo zvieratá nie je nebezpečné. Tieto mäsové výrobky nesmú opustiť územie tohto členského štátu určenia, čo musí členský štát určenia kontrolovať.

Tieto rozhodnutia musia byť oznámené odosielateľovi alebo jeho zástupcovi spolu s dôvodmi na také rozhodnutia. Tieto zdôvodnené rozhodnutia musia byť na žiadosť bezodkladne písomne oznámené spolu s možnosťami odvolania sa proti nim podľa platných právnych predpisov, ako aj s formami a lehotami na ich uplatnenie.

3. Ak sa tieto rozhodnutia zakladajú na zisteniach výskytu nákazlivej choroby, na zmene nebezpečnej pre ľudské zdravie alebo na vážnom porušení tejto smernice, tiež sa bezodkladne a s uvedením dôvodov oznamujú príslušnému ústrednému úradu vyvážajúcej krajiny a Komisii.

Článok 12

Bez toho, aby boli dotknuté predpisy spoločenstva týkajúce sa prídavných látok povolených na použitie v potravinách, použitie prídavných látok v mäsových výrobkoch a podrobné predpisy, ktorými sa toto použitie riadi, podliehajú aj naďalej vnútroštátnym právnym predpisom, a to až do doby, než vstúpia do platnosti príslušné predpisy spoločenstva.

Článok 13

Rada na návrh Komisie jednohlasne stanoví do 31. decembra 1978 teploty, ktoré sa majú dodržiavať pri rozdeľovaní a pri prvom balení, tak, ako je uvedené v prílohe A, kapitole II, bode 9 a bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia prílohy A, kapitoly III, bodu 20.

Článok 14

1. Na základe návrhu Komisie Rada jednohlasne rozhodne o predpisoch spoločenstva týkajúcich sa metód vyšetrovania s svalovca a prípadov, keď také vyšetrovanie nie je potrebné.

2. Až do doby, keď budú uvedené do platnosti tieto predpisy, zostávajú v platnosti vnútroštátne právne predpisy členských štátov o vyšetrení mäsových výrobkov, ktoré obsahujú bravčové mäso, na svalovca.

3. Bravčové mäso, v ktorom sa zistilo napadnutie svalovcom, sa nesmie použiť na výrobu mäsových výrobkov určených na obchodovanie v spoločenstve.

Článok 15

1. Táto smernica nemá vplyv na možnosti odvolať sa v zmysle právnych predpisov platných v členských štátoch proti rozhodnutiam príslušných úradov uvedených v tejto smernici.

2. Každý členský štát poskytne odosielateľom mäsových výrobkov, ktorých uvedenie do obehu je zakázané podľa článku 11, odsek 1, právo obdržať posudok odborníka. Každý členský štát zabezpečí, aby skôr, než príslušné úrady prijmú akékoľvek iné opatrenia ako zničenie mäsa, mali odborníci možnosť určiť, či sa naplnili predpoklady článku 11 odsek 1.

Odborník musí mať štátnu príslušnosť iného členského štátu, ako je vyvážajúci štát alebo štát určenia.

Na návrh členských štátov vyhotoví Komisia zoznam odborníkov, ktorí môžu byť poverení vypracovaním takých posudkov. Komisia po konzultácii s členskými štátmi určí všeobecné vykonávacie pravidlá, najmä pokiaľ ide o postup pri vypracovaní týchto posudkov.

Článok 16

Do času, keď vstúpia do účinnosti predpisy spoločenstva o veterinárnych problémoch ovplyvňujúcich obchodovanie s mäsovými výrobkami v spoločenstve, zostávajú v platnosti vnútroštátne právne predpisy uplatňované v tejto oblasti.

Článok 17

Až do nadobudnutia účinnosti predpisov spoločenstva týkajúcich sa dovozu mäsových výrobkov z tretích krajín použijú členské štáty na tieto dovozy predpisy, ktoré sú prinajmenšom rovnocenné s predpismi vyplývajúcimi z tejto smernice.

Článok 18

1. V prípade, že sa má použiť postup stanovený v tomto článku, predloží predseda záležitosť bezodkladne Stálemu veterinárnemu výboru (ďalej len „výbor“ ustanovenému rozhodnutím Rady z 15. októbra 1968, a to buď na vlastný podnet, alebo na žiadosť členského štátu.

2. Hlasom členských štátov sa v rámci výboru prikladá váha podľa článku 148 odseku 2 zmluvy. Predseda výboru nehlasuje.

3. Zástupca Komisie predloží návrh opatrení, ktoré majú byť prijaté. Výbor sa k tomuto návrhu vyjadrí v lehote, ktorú stanoví predseda podľa naliehavosti prerokúvanej otázky. Stanovisko sa prijíma väčšinou 41 hlasov.

4. Pokiaľ sú navrhované opatrenia v súlade so stanoviskom výboru, Komisia ich prijme a bezodkladne ich uvedie do platnosti. Ak tieto opatrenia nie sú v súlade so stanoviskom výboru alebo pokiaľ nebolo žiadne stanovisko poskytnuté, Komisia predloží Rade bezodkladne návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Rada prijme tieto opatrenia kvalifikovanou väčšinou.

Keď Rada neprijme žiadne opatrenia do troch mesiacov odo dňa, keď jej bol návrh predložený, navrhované opatrenia prijme Komisia a bezodkladne ich uvedie do platnosti, pokiaľ Rada jednoduchou väčšinou hlasov návrh nezamietla.

Článok 19

1. V prípade, že sa má použiť postup stanovený v tomto článku, predloží predseda záležitosť výboru, a to buď na vlastný podnet, alebo na žiadosť členského štátu.

2. Hlasom členských štátov sa v rámci výboru prikladá váha podľa článku 148 odseku 2 zmluvy. Predseda výboru nehlasuje.

3. Zástupca Komisie predloží výboru návrh opatrení, ktoré majú byť prijaté. Výbor sa k tomuto návrhu do dvoch dní vyjadrí. Stanovisko sa prijíma väčšinou 41 hlasov.

4. Pokiaľ sú navrhované opatrenia v súlade so stanoviskom výboru, Komisia ich prijme a bezodkladne ich uvedie do platnosti. Ak tieto opatrenia nie sú v súlade so stanoviskom výboru alebo pokiaľ nebolo žiadne stanovisko poskytnuté, Komisia predloží Rade bezodkladne návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Rada prijme tieto opatrenia kvalifikovanou väčšinou.

Keď Rada neprijme žiadne opatrenia do pätnástich dní odo dňa, keď jej bol návrh predložený, navrhované opatrenia prijme Komisia a bezodkladne ich uvedie do platnosti, pokiaľ Rada jednoduchou väčšinou hlasov návrh nezamietla.

Článok 20

Na základe návrhu Komisie, ktorý má byť predložený do 1. júla 1977, prijme Rada do 31. decembra 1977 predpisy stanovujúce osoby oprávnené na vykonávanie dozoru a prehliadok uvedených v článku 3 odseku 1 bode 6, v článku 4 odseku 3 a v článku 6 odseku 2, ako aj v prílohe A, kapitolách II, IV, V, VII a VIII.

Článok 21

Články 18 a 19 zostávajú v platnosti až do 21. júna 1981.

Článok 22

Členské štáty uvedú do platnosti vnútroštátne právne a správne predpisy potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou do 1. júla 1979.

Pre členské štáty, ktoré nevyžadujú každoročné zdravotné prehliadky vždy k dátumu prijatia tejto smernice, podľa jestvujúcich veterinárnych právnych predpisov, sú podrobné zdravotné prehliadky uvedené v prílohe A, kapitole II, bode 17 povinné až od 15. februára 1980, pokiaľ Rada na základe návrhu Komisie a na základe správy, ktorú jej Komisia predloží, do 31. decembra 1979 nerozhodne o odložení tohto termínu.

Článok 23

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

V Bruseli 21. decembra 1976

za Radu

predseda

A. P. L. M. M. VAN DER STEE

PRÍLOHA A

KAPITOLA I

VŠEOBECNÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE PODNIKOV

1. Podniky musia po celú dobu platnosti schválenia obsahovať prinajmenšom:
 - a) vhodné, dostatočne priestrané miestnosti na oddelené
 - i) chladiarenské skladovanie:
 - čerstvého mäsa v zmysle článku 2, odsek 1 c),
 - mäsa iného, než je mäso uvedené v článku 2, odsek 1 c);
 - ii) skladovanie pri teplote prostredia alebo v prípade potreby chladiarenské skladovanie:
 - mäsových výrobkov zodpovedajúcich požiadavkám smernice,
 - ostatných výrobkov pripravovaných výhradne alebo čiastočne z mäsa;
 - b) také vybavenie, ktoré umožňuje kedykoľvek a účinným spôsobom vykonávať veterinárnu prehliadku a dozor predpísaný smernicou;

- c) v blízkosti prevádzkových miestností vhodne vybavenú uzamykateľnú miestnosť, slúžiacu výhradne príslušnému úradu;
- d) vhodné a dostatočne priestrané miestnosti na prípravu mäsových výrobkov;
- e) uzamykateľnú miestnosť na uskladnenie určitých prísad, ako napr. chuťových prísad;
- f) zariadenie umožňujúce dostatočné zásobovanie tlakovou, výhradne pitnou vodou. Vo výnimočných prípadoch je možné na výrobu pary, na hasenie a na chladenie chladiacich zariadení použiť aj rozvod úžitkovej vody, a to za predpokladu, že rozvod inštalovaný na tento účel neumožňuje používať túto vodu na iné účely.

Rozvod úžitkovej vody sa musí dať ľahko rozoznať od rozvodu pitnej vody a nesmie byť vedený cez miestnosti, v ktorých sa spracováva alebo skladuje mäso alebo mäsové výrobky.

Na dobu päť rokov od zavedenia tejto smernice sa však môže podnikom, ktoré boli v prevádzke už pred prijatím tejto smernice výnimočne povoliť, aby bol rozvod úžitkovej vody vedený cez miestnosti, kde sa nachádza mäso a mäsové výrobky, za predpokladu, že na častiach rozvodu prechádzajúcich uvedenými priestormi nebudú žiadne kohútiky;

- g) zariadenia umožňujúce dostatočné zásobovanie teplou tlakovou pitnou vodou;
- h) systém likvidácie odpadových vôd zodpovedajúci hygienickým požiadavkám;
- i) dostatočný počet šatní, umývadiel, spích a splachovacích záchodov. Záchody sa nemôžu otvárať priamo do pracovných priestorov. Umývadlá musia byť vybavené tečúcou teplou a studenou vodou alebo vodou vopred zmiešanou na primeranú teplotu, získanou zo zmiešavacej vodovodnej batérie, pomocami na čistenie a dezinfekciu rúk a uterákmi na jedno použitie; umývadlá musia byť umiestnené v blízkosti záchodov a musia byť vybavené kohútikmi, ktoré nesmú byť ovládateľné rukou;
- j) vybavenie zodpovedajúce hygienickým požiadavkám na:
 - zaobchádzanie s čerstvým mäsom a mäsovými výrobkami,
 - uskladnenie nádob používaných na čerstvé mäso alebo mäsové výrobky spôsobom, ktorý bráni, aby tieto nádoby prišli do priameho styku s podlahou;
- k) vybavenie vhodné na ochranu proti škodcom, napr. hmyzu a hlodavcom;
- l) priestor na konečné zabalenie a odosielanie;
- m) špeciálne vzduchotesné a vodotesné nádoby z nekorodujúcich materiálov, vybavené vekom a systémom uzatvárania brániacim prístupu neoprávnených osôb, určené na uloženie čerstvého mäsa, mäsových výrobkov alebo odrezkov, ktoré nie sú určené na výživu ľudí, alebo zamykateľná miestnosť určená na uloženie takého mäsa, mäsových výrobkov alebo odpadov, ak to ich množstvo vyžaduje, alebo ak sa odstraňujú alebo nelikvidujú na konci každého pracovného dňa;
- n) miestnosť na skladovanie nástrojov a pomôcok na čistenie a údržbu;
- o) miestnosť na čistenie zariadení na čistenie a údržbu.

2. V závislosti na druhu výrobkov podnik musí mať:

- a) priestor na rozoberanie;
- b) priestor:
 - na varenie; vybavenie na tepelné opracovanie musí byť opatrené registračným teplomerom alebo registračným dialkovým teplomerom,
 - na autoklávovanie; autoklávy musia byť opatrené registračným teplomerom alebo registračným dialkovým teplomerom, ako aj teplomerom s priamym odčítaním údajov;

- c) miestnosť určenú na tavenie a škvarenie tukov (taviareň tukov);
- d) udiareň;
- e) sušiareň a miestnosť na zretie;
- f) miestnosť na odsolenie, namáčanie a iné spracovanie prírodných čriev;
- g) miestnosť na solenie, v prípade potreby vybavenú klimatizáciou umožňujúcou udržiavať teplotu pod + 10 °C;
- h) miestnosť, v prípade potreby vybavenú klimatizáciou, na porciovanie alebo rozoberanie a na prvé balenie mäsových výrobkov určených na predaj v predbalenej forme;
- i) miestnosť na skladovanie prázdnych plechoviek a zariadenie umožňujúce hygienickú prepravu týchto plechoviek do výrobných miestností;
- j) zariadenie umožňujúce dôkladné čistenie plechoviek bezprostredne pred ich naplnením;
- k) zariadenie na umytie plechoviek pitnou vodou po ich vzduchotesnom uzavretí a pred autoklávaním;
- l) zariadenie na inkubáciu vzoriek mäsových výrobkov vo vzduchotesne uzavretých nádobách.

Pokiaľ používané vybavenie nemá nepriaznivý vplyv na čerstvé mäso a mäsové výrobky, môže sa na činnosti, ktoré majú byť podľa písmen b), c), d), a e) vykonávané v samostatných priestoroch, použiť ten istý priestor.

3. Priestory uvedené v bode 1 a) a v bode 2 b) až i) musia mať:

- nepriepustnú podlahu, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, nepodlieha hnilobe a je položená spôsobom uľahčujúcim odtok vody;
- hladké omietnuté steny s umývateľným svetlým obkladom alebo s náterom až do výšky najmenej dvoch metrov, s oblými rohmi a kútmi.

4. Priestory uvedené v bode 1 d) a v bode 2 a) musia mať:

- nepriepustnú podlahu, ktorá sa ľahko čistí a dezinfikuje, nepodlieha hnilobe a je položená spôsobom uľahčujúcim odtok vody; odvod vody do kanalizácie musí byť krytý, opatrený sifónom a mriežkou;
- hladké omietnuté steny s umývateľným svetlým obkladom alebo náterom až do výšky skladovaných vecí, najmenej však do výšky dvoch metrov, s oblými rohmi a kútmi.

5. Priestory, v ktorých sa pracuje s čerstvým mäsom a s mäsovými výrobkami, musia mať aspoň:

- dostatočné odvetranie a, ak je to treba, dobrý odvod pary;
- dostatočné osvetlenie, prirodzené alebo umelé, ktoré neskresľuje farby;
- zariadenie umožňujúce čistenie a dezinfekciu rúk a pracovných pomôcok, ktoré sa musia nachádzať čo možno najbližšie pri pracovných miestach. Vodovodné kohútiky nesmú byť ovládateľné rukou. Zariadenia na umývanie rúk musia byť vybavené tečúcou teplou a studenou vodou alebo vodou vopred zmiešanou na primeranú teplotu získanou zo zmiešavacej vodovodnej batérie, čistiacimi a dezinfekčnými prostriedkami, utierkami na jedno použitie. Na čistenie nástrojov musí mať voda teplotu najmenej + 82 °C;
- pracovné pomôcky a vybavenie, napríklad stoly na rozoberanie, stoly so snímateľnou reznou plochou, nádoby, dopravné pásy a píly z nerezových materiálov, ktoré neovplyvňujú akosť mäsa a dajú sa ľahko čistiť a dezinfikovať. Obzvlášť sa zakazuje použitie dreva.

KAPITOLA II

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA ZAMESTNANCOV, PRIESTORY, ZARIADENIA A NÁSTROJE V PODNIKOCH

6. Požiadavky na čo najvyššiu úroveň čistoty sa kladú tak na pracovníkov, ako aj na priestory, zariadenia a nástroje.
- a) Všetky osoby vstupujúce do miestností, kde sa pracuje s čerstvým mäsom a mäsovými výrobkami, musia nosiť čisté, svetlé, ľahko čistiteľné pracovné oblečenie a pokrývku hlavy, v prípade potreby aj ochranný štít. Zamestnanci pracujúci vo výrobe si musia umývať a dezinfikovať ruky niekoľkokrát počas každého pracovného dňa, pri každom opätovnom započatí práce a ihneď po zašpinení rúk. Fajčenie v pracovných miestnostiach a v skladoch je zakázané.
- b) Vnútri podniku sa nesmú nachádzať žiadne zvieratá. Systematicky sa musí vykonávať hubenie hlodavcov, hmyzu a všetkých ostatných škodcov.
- c) Zariadenia a nástroje používané pri výrobe sa musia starostlivo čistiť a dezinfikovať niekoľkokrát počas každého pracovného dňa, na konci každého pracovného dňa a pred opätovným použitím, ak boli znečistené.
- Stroje s nepretržitou prevádzkou sa však majú čistiť len po skončení práce alebo pri podozrení na znečistenie.
7. Priestory, nástroje a pracovné vybavenie sa musia používať len na prípravu mäsových výrobkov.
- Môžu sa však používať aj na prípravu iných potravín buď súčasne, alebo v rôznych časových úsekoch, po povolení príslušným úradom, za predpokladu, že budú prijaté všetky opatrenia, aby sa zabránilo znečisteniu alebo nežiadúcim zmenám výrobkov, na ktoré sa vzťahuje táto smernica.
8. Čerstvé mäso, mäsové výrobky, prísady a nádoby na ne nesmú:
- prichádzať do priameho styku s podlahou,
 - byť uložené alebo s nimi zaobchádzané za podmienok, ktoré by mohli viesť k ich nakazeniu.
- Musí sa zabezpečiť, aby sa suroviny a hotové výrobky nedostali spolu do kontaktu.
9. V priestoroch uvedených v bode 2 g) a h) sa musí počas ich používania udržiavať teplota najviac + 10 °C.
10. Pokiaľ sú dodržané technologické podmienky výroby a pokiaľ s tým príslušný úrad súhlasí a považuje to za prípustné, nemusí byť teplota stanovená v bode 9 dodržovaná.
11. Konzervy a podobné nádoby musia byť dôkladne očistené bezprostredne pred naplnením, a to za pomoci čistiacieho zariadenia uvedeného v bode 2 j).
12. Ak je to potrebné, konzervy a podobné nádoby sa musia umývať v pitnej vode po vzduchotesnom uzavretí a pred autoklávovaním, za pomoci zariadenia uvedeného v bode 2 k).
13. Pomôcky na údržbu a na čistenie sa musia uskladňovať v priestoroch určených na tento účel.
14. Použitie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov a pesticídov nesmie ovplyvniť zdravotnú nezávadnosť čerstvého mäsa a mäsových výrobkov.

15. Na všetky účely sa nariaďuje používanie pitnej vody, a to vrátane autoklávov. Vo výnimočných prípadoch je však možné používať úžitkovú vodu, a to v uzavretých systémoch vyrábajúcich paru, na hasenie ohňa a na chladenie chladiacich zariadení, za predpokladu, že potrubia inštalované na tento účel neumožňujú použitie tejto vody na iné účely.
16. Práca a zaobchádzanie s čerstvým mäsom a mäsovými výrobkami sa zakazuje osobám, ktoré ich môžu nakaziť, najmä osobám:
 - a) ktoré sú nakazené alebo podozrivé z nákazy na brušný týfus, paratýfus A a B, infekčnú enteritídu (salmonelózu), črevnú úplavicu, infekčný zápal pečene, šarlach, alebo ktoré sú prenášačmi zárodkov týchto ochorení;
 - b) ktoré sú nakazené alebo podozrivé z nákazy na infekčnú tuberkulózu;
 - c) ktoré sú nakazené alebo podozrivé z nákazy na nejaké infekčné kožné ochorenie;
 - d) vykonávajúce zároveň nejakú činnosť, ktorá môže spôsobiť mikrobiálnu nákazu čerstvého mäsa alebo mäsových výrobkov;
 - e) nosiace na rukách obväz, s výnimkou nepriepustných obväzov chrániacich ranu bez nákazy.
17. Od všetkých osôb, ktoré prichádzajú do styku s mäsom a mäsovými výrobkami, sa musí vyžadovať zdravotný preukaz (lekárske osvedčenie). Tento preukaz osvedčuje, že nie sú známe žiadne prekážky brániace takému zamestnaniu; musí sa obnovovať každý rok a vždy, keď o to príslušný úrad požiada; musí byť tomuto úradu k dispozícii.

KAPITOLA III

POŽIADAVKY NA ČERSTVÉ MÄSO POUŽÍVANÉ NA VÝROBU MÄSOVÝCH VÝROBKOV

18. Čerstvé mäso pochádzajúce z bitúnku, z výseku, z mraziarní alebo z iného spracovateľského podniku z tej istej krajiny, akou je krajina, kde sa nachádza dotýčný podnik, sa musí prepravovať za vyhovujúcich hygienických podmienok v súlade s ustanoveniami smerníc Rady uvedených v článku 2 odsek 1 b), s výnimkou ustanovení, ktoré sa vzťahujú na plombovanie.
19. Mäso, ktoré nespĺňa podmienky článku 2, odsek 1 c), sa môže nachádzať vo schválených podnikoch len pokiaľ sa skladuje miestne alebo časovo oddelene od mäsa, ktoré tieto podmienky spĺňa. Príslušný úrad musí mať vždy voľný prístup do mraziarní a do všetkých pracovných priestorov, aby mohol overovať prísne dodržiavanie týchto ustanovení.
20. Čerstvé mäso určené na výrobu sa musí od svojho príchodu do podniku až do doby, keď sa použije, skladovať v priestoroch so stálou vnútornou teplotou najviac + 7 °C; u vnútorností však musí byť táto teplota najviac + 3 °C a u hydínového mäsa najviac + 4 °C.

KAPITOLA IV

KONTROLA VÝROBY

21. Podniky podliehajú dozoru vykonávanému príslušným úradom, ktorý musí byť včas upovedomený pred tým, než sa pristúpi ku spracovaniu mäsových výrobkov určených na obchodovanie v spoločenstve.

22. Stály dozor príslušného úradu obsahuje:

- prehliadku vstupných a výstupných záznamov o čerstvom mäse a mäsových výrobkoch,
- hygienickú prehliadku čerstvého mäsa určeného na výrobu mäsových výrobkov určených na obchodovanie s mäsovými výrobkami v spoločenstve a mäsových výrobkov v prípadoch uvedených v článku 3 odseku 1 bode 3 b),
- prehliadky mäsových výrobkov pri odosielaní z podniku,
- vyplnenie a vystavenie osvedčenia o zdravotnej nezávadnosti uvedeného v bode 34,
- preverovanie čistoty priestorov, zariadení a nástrojov, ako aj hygieny zamestnancov, ako to ustanovuje kapitola II,
- odber všetkých vzoriek požadovaných na laboratórne vyšetrenie,
- všetky dozorné opatrenia, ktoré považuje príslušný úrad za nevyhnutné na zabezpečenie súladu s touto smernicou.

Výsledky takýchto vyšetrení sa zapisujú do záznamov.

23. Pri výrobe mäsových výrobkov vo vzduchotesne uzavretých nádobách musí príslušný úrad zabezpečiť, aby:

- výrobca denne vo vopred stanovených intervaloch vykonával odber vzoriek na overenie účinnosti uzatvárania,
- výrobca používal kontrolné značkovače na overenie, že nádoby prešli zodpovedajúcim tepelným ošetrením,
- výrobky vo vzduchotesne uzavretých nádobách boli vyberané z tepelného zariadenia pri teplote dostatočne vysokej na rýchle odparenie vlhkosti a aby sa s nimi nezaobchádzalo ručne pred úplným oschnutím.

24. Výsledky rôznych výrobných kontrol a vyšetrení vykonaných výrobcom sa musia uchovávať, aby sa na žiadosť mohli predložiť príslušnému úradu.

KAPITOLA V

KONTROLA ÚČINNOSTI OŠETRENIA

25. Príslušný úrad musí kontrolovať účinnosť ošetrenia mäsových výrobkov, v prípade potreby aj odberom vzoriek, aby zabezpečil, že:

- výrobky prešli ošetrením, ktoré je definované v článku 2 odseku 1 d),
- ošetrenie sa môže považovať za úplné v zmysle článku 2 odsek 1 e) alebo za neúplné v súlade s článkom 2 odsek 1 f).

26. Výrobok bol ošetrený v zmysle článku 2 odseku 1 d), keď buď hodnota a_w je nižšia než 0,97, alebo rezná plocha vykazuje, že výrobok stratil znaky charakteristické pre čerstvé mäso.

27. Výrobok prešiel úplným ošetrením:

- a) keď prešiel tepelným ošetrením vo vzduchotesne uzavretej nádobe, pričom hodnota F_0 je vyššia alebo rovná 3,00 alebo v členských štátoch, v ktorých sa táto hodnota bežne nepoužíva, sa kontrola ošetrenia vykonala sedemdenným inkubačným testom pri 37 °C alebo desaťdenným testom pri 35 °C;
- b) keď prešiel iným ošetrením, ako sa uvádza v písmene a) a keď:
 - i) je buď hodnota a_w nižšia alebo rovná 0,95 a pH je nižší alebo rovný 5,2;
 - ii) alebo hodnota a_w je nižšia alebo rovná 0,91;
 - iii) alebo pH je nižší ako 4,5.

Ak nie sú pri ošetrení splnené podmienky uvedené pod písmenami a) a b), výrobok sa považuje za neúplne ošetrený.

KAPITOLA VI

PRVÉ BALENIE A ĎALŠIE BALENIE MÄSOVÝCH VÝROBKOV

28. Prvé balenie a ďalšie balenie sa musí robiť v priestoroch určených na tento účel a za vyhovujúcich hygienických podmienok.
29. Prvé balenie a ďalšie balenie musí zodpovedať všetkým hygienickým pravidlám, najmä:
 - nesmie meniť zmyslové vlastnosti mäsových výrobkov,
 - nesmie byť zdrojom prenosu látok škodlivých ľudskému zdraviu do mäsových výrobkov,
 - musí mať dostatočnú pevnosť a trvanlivosť, aby bola zaručená dostatočná ochrana mäsových výrobkov.
30. Prvé obaly mäsových výrobkov sa nesmú opätovne použiť, s výnimkou určitých zvláštnych druhov keramických nádob, ktoré sa po vyčistení a dezinfekcii môžu opäť použiť.

KAPITOLA VII

OZNAČOVANIE ZDRAVOTNEJ NEZÁVADNOSTI

31. Mäsové výrobky musia byť označené. Označovanie zdravotnej nezávadnosti mäsových výrobkov sa musí vykonávať za zodpovednosti príslušného úradu počas ich výroby alebo bezprostredne po nej, a to na jasne viditeľnom mieste. Označenie musí byť čitateľné, neodstrániteľné a ľahko zrozumiteľné.
32. Ale:
 - a) v prípade výrobkov balených jednotlivo do prvého balenia a do ďalšieho balenia stačí, aby označenie zdravotnej nezávadnosti bolo umiestnené na ďalšom balení;
 - b) v prípade mäsových výrobkov expedovaných v druhej nádobe musí byť označenie taktiež na tejto druhej nádobe;
 - c) označenie zdravotnej nezávadnosti môže tiež pozostávať z neodstrániteľnej dosky z odolného materiálu, plne vyhovujúcej hygienickým požiadavkám a uvádzajúcej údaje uvedené v bode 33 a).

33. a) Označenie zdravotnej nezávadnosti musí mať oválny tvar a musí obsahovať nasledujúce údaje:
- v hornej časti:
skratku názvu vyvážajúcej krajiny veľkými tlačenými písmenami, t. j.: B – D – DK – F – IRL – I – L – NL – UK a číslo schválenia podniku,
 - v spodnej časti:
jednu zo skratiek: CEE – EEG – EWG – EEC – EØF;
- b) označenie zdravotnej nezávadnosti môže byť napísané alebo vypálené priamo na výrobku, na prvom balení alebo ďalšom balení, alebo môže byť natlačené alebo priložené na etikete. Značka sa musí po otvorení obalu zničiť. Nezničenie tejto značky sa nevyžaduje len v prípade, že obal sa zničí pri otváraní.

KAPITOLA VIII

OSVEDČENIE O ZDRAVOTNEJ NEZÁVADNOSTI

34. Originál osvedčenia o zdravotnej nezávadnosti, ktorý musí sprevádzať mäsové výrobky počas ich prepravy do krajiny určenia, musí byť vystavený príslušným úradom pri nakládke tovaru.
- Osvedčenie o zdravotnej nezávadnosti musí svojou formou a obsahom zodpovedať vzoru uvedenému v prílohe B. Musí byť napísané aspoň v jazyku/och krajiny určenia a musí byť doplnené stanovenými údajmi. Musí byť vyhotovené len na jedinom hárku papiera.

KAPITOLA IX

SKLADOVANIE A PREPRAVA

35. Mäsové výrobky určené na obchodovanie v spoločenstve musia byť uskladnené v priestoroch uvedených v bode 1 a).
36. Mäsové výrobky, pri ktorých sú v súlade s článkom 4 stanovené určité teploty skladovania, musia byť uchovávané pri týchto teplotách.
37. Mäsové výrobky musia byť odoslané tak, aby boli počas prepravy vhodným spôsobom chránené pred možnými zdrojmi nákazy alebo znehodnotenia, berúc do úvahy dobu trvania prepravy, použité dopravné prostriedky a poveternostné podmienky.
38. Mäsové výrobky musia byť prepravované vozidlami, ktoré sú vybavené na prípadnú prepravu v chlade tak, aby neboli prekročené teploty uvedené v článku 4.

PRÍLOHA B

OSVEDČENIE O ZDRAVOTNEJ NEZÁVADNOSTI MÄSOVÝCH VÝROBKOV ⁽¹⁾ URČENÝCH NA ODOSLANIE DO ČLENSKÉHO ŠTÁTU EHSČ. ⁽²⁾

Vyvážajúca krajina

Ministerstvo:

Odbor:

Ref. ⁽³⁾:

I. Označovanie mäsových výrobkov

Výrobky vyrobené z mäsa:
(druh zvieratá)Druh výrobkov ⁽³⁾:

Druh balenia:

Počet kusov alebo balení:

Teplota pri skladovaní a preprave ⁽⁴⁾:Skladovateľnosť (doba skladovania) ⁽⁴⁾:

Čistá hmotnosť

II. Pôvod mäsových výrobkov

Adresa/y a veterinárne schvaľovacie číslo/a schváleného/ných výrobného/ných podniku/ov:

.....

.....

III. Miesto určenia mäsových výrobkov

Mäsové výrobky sa odosielajú z:
(miesto nakládky)do:
(krajina určenia)týmto dopravným prostriedkom ⁽⁵⁾:

Meno a adresa odosielateľa:

.....

Meno a adresa príjemcu:

.....

IV. Osvedčenie zdravotnej nezávadnosti

Ja, dolepodpísaný, potvrdzujem, že:

- a) mäsové výrobky uvedené vyššie boli vyrobené z čerstvého mäsa alebo z mäsových výrobkov a za podmienok vyhovujúcich normám stanoveným smernicou 77/99/EHS ⁽¹⁾;
- b) uvedené mäsové výrobky, ich prvé obaly alebo ich ďalšie obaly nesú označenie potvrdzujúce, že všetky tieto výrobky pochádzajú zo schválených podnikov ⁽²⁾;
- c) čerstvé bravčové mäso použité na výrobu mäsových výrobkov bolo/nebolo vyšetrené na svalovca;
- d) dopravné prostriedky a zariadenia, ako aj podmienky naložky tejto zásielky sú v súlade s hygienickými požiadavkami stanovenými v smernici 77/99/EHS.

V dňa

(podpis)

Pečiatka

(Meno tlačnými písmenami)

⁽¹⁾ Podľa článku 2 smernice 77/99/EHS.

⁽²⁾ Nepovinný údaj.

⁽³⁾ Uviesť ionizačné zariadenie na lekárske účely.

⁽⁴⁾ Pokiaľ to stanovuje článok 4 smernice 77/99/EHS.

⁽⁵⁾ Uvedte registračné číslo (vagóny a nákladné automobily), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď).

⁽⁶⁾ Nehodiace sa prečiarknuť.