

Ta dokument je mišljen zgolj kot dokumentacijsko orodje in institucije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti

► **B**

DIREKTIVA SVETA 92/5/EGS

z dne 10. februarja 1992

o spremembi in posodobitvi Direktive 77/99/EGS o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino z mesnimi proizvodi znotraj Skupnosti, in spremembi Direktive 64/433/EGS

(EGT L 57 , 2.3.1992, s. 1)

spremenjena z:

► **A1** Akt o pristopu Avstrije, Finske in Švedske

	Uradni list	
	št.	stran
	datum	
C 241	21	29.8.1994



DIREKTIVA SVETA 92/5/EGS

z dne 10. februarja 1992

o spremembi in posodobitvi Direktive 77/99/EGS o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino z mesnimi proizvodi znotraj Skupnosti, in spremembi Direktive 64/433/EGS

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti in zlasti člena 43 Pogodbe,

ob upoštevanju predlogov Komisije ⁽¹⁾,

ob upoštevanju mnenja Evropskega parlamenta ⁽²⁾,

ob upoštevanju mnenja Ekonomsko-socialnega odbora ⁽³⁾,

ker so meso govedi, prašičev, ovc in koz ter domačih kopitarjev, perutninsko meso, meso divjadi in obdelani proizvodi iz takšnega mesa vključeni na seznam proizvodov v Prilogi II k Pogodbi; ker proizvodnja teh proizvodov in trgovina z njimi tvorita pomemben vir dohodka za del kmečkega prebivalstva;

ker je za zagotavljanje racionalnega razvoja tega sektorja in povečanje produktivnosti treba na ravni Skupnosti določiti predpise o javnem zdravstvu, ki urejajo proizvodnjo in dajanje na trg;

ker mora Skupnost sprejeti ukrepe za postopno vzpostavitev notranjega trga v obdobju, ki se izteče 31. decembra 1992;

ker je Direktiva 77/99/EGS ⁽⁴⁾ določila zdravstvene zahteve, ki morajo biti izpolnjene v trgovini z mesnimi proizvodi znotraj Skupnosti;

ker je Direktiva 89/662/EGS ⁽⁵⁾ določila pravila za preglede, ki jih je treba uporabljati s ciljem dokončnega oblikovanja notranjega trga, in zlasti odpravila veterinarske preglede na mejah med državami članicami;

ker bi bilo treba zaradi upoštevanja odprave navedenih pregledov in uvedbe strožjih jamstev v državi izvora, kadar ni več mogoče razlikovati med proizvodi domačega trga in proizvodi, ki se bodo tržili v drugi državi članici, spremeniti zahteve iz Direktive 77/99/EGS in jih razširiti na vso proizvodnjo;

ker mora biti predmet tega prilagajanja zlasti standardizacija zdravstvenih zahtev za proizvodnjo, skladiščenje in prevoz mesnih proizvodov ter drugih proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi;

ker bi bilo treba uvesti sistem odobritve obratov, ki izpolnjujejo zdravstvene zahteve, določene s to direktivo, vključno z inšpekcijskim postopkom Skupnosti, ki zagotavlja spoštovanje pogojev za tako odobritev;

ker morajo biti obrati z majhno zmogljivostjo odobreni po poenostavljenih strukturnih in infrastrukturnih kriterijih ter hkrati upoštevati higienska pravila, določena s to direktivo;

ker je označevanje zdravstvene ustreznosti mesnih proizvodov najustrežnejši način, kako pristojnemu organu namembnega kraja zagotoviti, da je pošiljka skladna z določbami te direktive; ker je treba ohraniti veterinarsko spričevalo za namen preverjanja namembnega kraja določenih proizvodov;

⁽¹⁾ UL C 84, 2.4.1990, str. 89, UL C 327, 30.12.1989, str. 25, UL C 262, 14.10.1981, str. 3, UL C 267, 11.10.1982, str. 59, UL C 296, 5.11.1991, str. 8.

⁽²⁾ UL C 240, 16.9.1991, str. 6, UL C 113, 7.5.1990, str. 205.

⁽³⁾ UL C 332, 31.12.1990, str. 94, UL C 62, 2.3.1990, str. 25, UL C 168, 10.7.1990, str. 8, UL C 124, 21.5.1990, str. 15.

⁽⁴⁾ UL L 26, 31.1.1977, str. 85. Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Direktivo 85/328/EGS (UL L 168, 28.6.1985, str. 28).

⁽⁵⁾ UL L 395, 30.12.1989, str. 13. Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Direktivo 90/675/EGS (UL L 373, 31.12.1990, str. 1).

▼B

ker bi se tukaj morala uporabljati pravila, načela in zaščitni ukrepi, določeni v Direktivi Sveta 90/675/EGS z dne 10. decembra 1990 o načelih, ki urejajo organizacijo veterinarskih pregledov za proizvode, ki vstopajo v Skupnost iz tretjih držav ⁽¹⁾;

ker bi se morala v okviru trgovine med državami članicami Skupnosti uporabljati tudi pravila, določena v Direktivi 89/662/EGS;

ker bi se Skupnosti morala poveriti naloga, da sprejme nekatere ukrepe za izvajanje te direktive; ker je zaradi tega treba določiti postopke za tesno in učinkovito sodelovanje med Komisijo in državami članicami v okviru Stalnega veterinarskega odbora;

ker je zaradi posebnih težav z dobavo, ki jih ima Helenska republika zaradi svoje zemljepisne lege, treba za to državo članico dovoliti posebna odstopanja; ker je iz enakega razloga treba oddaljenim regijam zagotoviti dodaten čas za doseganje skladnosti z zahtevami te direktive;

ker sprejemanje specifičnih pravil za proizvode, ki jih zajema ta direktiva, ne posega v sprejemanje pravil o higieni in varnosti živil na splošno, o čemer je Komisija podala predlog za okvirno direktivo;

ker je zaradi jasnosti treba posodobiti Direktivo 77/99/EGS in prilagoditi Direktivo 64/433/EGS ⁽²⁾ o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim mesom znotraj Skupnosti,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Od 1. januarja 1993 se naslov, členi 1 do 21 in priloge k Direktivi 77/99/EGS nadomestijo z besedilom, priloženim k tej direktivi.

Člen 2

Direktiva 91/497/EGS se spremeni na naslednji način:

1. V naslovu se besedilo „o spremembi in konsolidaciji“ nadomesti z besedilom „o spremembi in posodobitvi“ in se doda besedilo „in spremembi Direktive 72/462/EGS“.

2. Člen 1 se nadomesti z naslednjim:

„Člen 1

Od 1. januarja 1993 se naslov in členi Direktive 64/433/EGS nadomestijo v skladu s Prilogo k tej direktivi.“

3. V Prilogi se v naslovu Direktive 64/433/EGS sklic na „26. junij 1964“ izbriše.

4. V poglavju XII Priloge I k Direktivi 64/433/EGS se v tretjem odstavku točke 60 doda naslednji stavek:

„Ta zahteva se lahko opusti za zamrznjeno meso, ki bo brez nadaljnje predelave uporabljeno kot surovina za proizvode, navedene v Direktivi 77/99/EGS ali Direktivi 88/657/EGS.“

Člen 3

Države članice najpozneje do 1. januarja 1993 sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, razen za:

— oddaljene regije, ki so priznane v skladu s členom 17 Direktive 90/675/EGS, vključno s - kar zadeva Kraljevino Španijo - Kanarskimi otoki, in členom 13 Direktive 91/496/EGS,

— obrate, ki se nahajajo v novih zveznih deželah Zvezne republike Nemčije, zajete v načrtih prestrukturiranja,

ki morajo skladnost s to direktivo doseči najpozneje do 1. januarja 1995,

⁽¹⁾ UL L 373, 31.12.1990, str. 1.

⁽²⁾ UL L 121, 29.7.1964, str. 2012/64. Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Direktivo 91/497/EGS (UL L 268, 24.9.1991, str. 69).

▼B

in

▼A1

— za meso, namenjeno za Finsko in Švedsko označeno z eno od oznak iz tretje alinee dela IV Priloge IV.

▼B

O tem takoj obvestijo Komisijo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

Člen 4

Ta direktiva je naslovljena na države članice.



PRILOGA

„Direktiva Sveta o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na proizvodnjo in trženje mesnih proizvodov in nekaterih drugih proizvodov živalskega izvora*Člen 1*

1. Ta direktiva določa zdravstvena pravila v zvezi s proizvodnjo in dajanjem na trg mesnih proizvodov in drugih proizvodov živalskega izvora, ki so po obdelavi namenjeni za prehrano ljudi ali pripravo drugih živil.

2. Ta direktiva se ne uporablja za pripravo in skladiščenje mesnih proizvodov in drugih proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi, v trgovinah na drobno ali prostorih neposredno ob prodajnih mestih, če sta priprava in skladiščenje namenjeni izključno za neposredno dobavo porabniku.

Člen 2

V tej direktivi se uporabljajo naslednje opredelitve pojmov:

- (a) mesni proizvodi: proizvodi, pripravljeni iz mesa ali z mesom, ki je bilo obdelano tako, da proizvod na prerezu nima več značilnosti svežega mesa.

Kot mesni proizvodi pa se ne štejejo:

- (i) meso, ki je bilo samo hladno obdelano; za tako mesto še naprej veljajo pravila v direktivah, navedenih v (d);
 - (ii) proizvodi, za katere velja Direktiva Sveta 88/657/EGS z dne 14. decembra 1988 o zahtevah za proizvodnjo mletega mesa, mesa v kosih, manjših od 100 gramov, in polpripravljenih mesnih jedi in trgovino z njimi ter spremembi direktiv 64/433/EGS, 71/118/EGS in 72/462/EGS ⁽¹⁾;
- (b) drugi proizvodi živalskega izvora:
- (i) mesni ekstrakti;
 - (ii) topljene živalske maščobe: maščobe, pridobljene s topljenjem mesa vključno s kostmi, namenjene za prehrano ljudi;
 - (iii) ocvirki: ostanek po topljenju, ki vsebuje beljakovine, po delni ločitvi maščobe in vode;
 - (iv) želatina;
 - (v) mesna moka, koža v prahu, soljena ali sušena kri, soljena ali sušena krvna plazma;
 - (vi) želodci, mehurji in čreva, očiščeni, soljeni ali sušeni in/ali segreti;
- (c) pripravljene mesne jedi; embalirani mesni proizvodi, ki ustrezajo kulinaricnim pripravkom, popolnoma ali delno toplotno obdelani in ohlajeni ali zamrznjeni;
- (d) meso: meso, kakor je opredeljeno v:
- členu 2(a) Direktive 64/433/EGS,
 - členu 2 Direktive 71/118/EGS,
 - členu 2 Direktive 72/461/EGS,
 - členu 2 Direktive 72/462/EGS,
 - členu 2 Direktive 88/657/EGS,
 - členu 2(1) in (2) Direktive 91/495/EGS,
- (e) surovina: katerikoli živalski proizvod, ki se uporablja kot sestavina za proizvode, navedene v (a) in (b), ali za pripravo pripravljenih jedi;
- (f) obdelava: kemični ali fizikalni postopek, kot je segrevanje, prekajevanje, soljenje, mariniranje, nasoljevanje ali sušenje, ki je namenjen podaljšanju obstojnosti mesa ali živalskega proizvoda z ali brez dodatkov drugih živil, ali kombinacija različnih navedenih postopkov;
- (g) segrevanje: uporaba suhe ali vlažne toplote;
- (h) soljenje: uporaba soli;
- (i) nasoljevanje: razporejanje soli po vsem proizvodu;
- (j) zorenje: obdelava soljenega surovega mesa v klimatskih pogojih, ki med počasnim in postopnim zmanjševanjem vlažnosti lahko ustvarijo naravno fermentacijo ali encimski proces, vključno s spremembami, ki v določenem obdobju proizvodu zagotovijo tipične organoleptične značilnosti in omogočijo njegovo obstojnost in zdravstveno ustreznost pri normalni temperaturi okolice;
- (k) sušenje: naravno ali umetno zmanjševanje vsebnosti vode;

⁽¹⁾ UL L 382, 31.12.1988, str. 3.

▼B

- (l) serija: količina mesnih proizvodov, ki jo pokriva isti spremni komercialni dokument ali veterinarsko pričevalo;
- (m) embaliranje: zaščita proizvodov, navedenih v členu 1(1), z zavijanjem v osnovni ovoj ali spravljanjem v osnovno posodo, ki je v neposrednem stiku z zadevnim proizvodom, kot tudi sam takšen osnovni ovoj ali osnovna embalaža;
- (n) pakiranje: vstavljanje enega ali več embaliranih ali neembaliranih proizvodov, navedenih v členu 1(1), v sekundarno embalažo, kot tudi sama embalaža;
- (o) hermetično zaprta embalaža: embalaža, namenjena zaščiti vsebine pred vdorom mikroorganizmov med in po toplotni obdelavi, ki ne prepušča zraka;
- (p) obrat: katero koli podjetje, ki proizvaja proizvode, navedene v (a), (b) in (c);
- (q) obrat za preembaliranje: delavnica ali skladišče, kjer se serije, namenjene za dajanje na trg, ponovno sestavijo in/ali preembalirajo;
- (r) dajanje na trg: skladiščenje ali razstavljanje z namenom prodaje, ponudba v prodajo, prodaja, dostava ali katerikoli drug način prodaje v Skupnosti, razen prodaje na drobno;
- (s) pristojni organ: glavni organ države članice, pristojen za izvajanje veterinarskih pregledov, ali katerikoli organ, na katerega je prenesel navedeno pristojnost.

Člen 3

A. Vsaka država članica - brez poseganja v pogoje, določene v členu 4 - za mesne proizvode, dane na trg, zagotovi:

1. da so pripravljeni in skladiščeni v odobrenem in nadzorovanem obratu:
 - v skladu s členom 8, in da izpolnjujejo zahteve te direktive, predvsem tiste iz Priloge A in poglavij I in II Priloge B,
 - ali
 - v skladu s členom 9, če gre za obrate, ki nimajo industrijske strukture ali proizvodnih zmogljivosti;
2. da so pripravljeni iz mesa, kakor je opredeljeno v členu 2(d), pri čemer se razume, da:
 - (i) je moralo biti meso, uvoženo iz tretje države, pregledano v skladu z Direktivo 90/675/EGS;
 - (ii) mesa, uvoženega v skladu s členom 15 Direktive 71/118/EGS in drugim odstavkom člena 17 Direktive 91/495/EGS, ni dovoljeno uporabljati, razen če:
 - proizvodi iz tega mesa izpolnjujejo zahteve, določene v tej direktivi,
 - ti proizvodi nimajo oznake zdravstvene ustreznosti, določene v poglavju VI Priloge B,
 - za dajanje teh proizvodov na trg še naprej veljajo nacionalni predpisi namembne države članice.

Meso, ki je v skladu z zahtevami členov 5 in 6 Direktive 64/433/EGS opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi, in naslednje postavke se ne smejo uporabljati za pripravo mesnih proizvodov:

- (a) genitalije samic ali samcev živali, z izjemo testisov;
- (b) sečila, razen ledvic in mehurja;
- (c) hrustanec grla, sapnika in ekstralobularne sapnice;
- (d) oči in veke;
- (e) zunanji sluhovodi;
- (f) roženično tkivo;
- (g) pri perutnini, glava - razen grebena in ušes, podbradka in mesnatih izrastkov - požiralnik, golša, čreva in genitalije.

Temu seznamu je mogoče dodati postavke ali jih z njega odstraniti v skladu s postopkom, določenim v členu 20;

3. da so pripravljeni v skladu z zahtevami poglavja III Priloge B in, če gre za pasterezirane ali sterilizirane proizvode v hermetično zaprtih vsebnikih ali pripravljene jedi, v skladu z zahtevami Priloge B, poglavja VIII oziroma poglavja IX;
4. da so pregledani v obratu z lastnimi pregledi, predvidenimi v členu 7, in so pod nadzorom pristojnega organa v skladu s poglavjem IV Priloge B;
5. da, če je potrebno, izpolnjujejo tudi zahteve, določene v členu 7(2);

▼B

6. da so, kadar se opravlja embalaranje, pakiranje ali etiketiranje, embalarani, pakirani ali etiketirani v skladu s poglavjem V Priloge B na mestu samem ali v obratih za embalaranje, ki jih posebej za ta namen odobri pristojni organ.

Do sprejetja pravil Skupnosti pa se določbe te direktive, ki zadevajo prodajne oznake mesnih proizvodov določenega izvora ali tipične proizvode, ne uporabljajo;

7. da so, brez poseganja v zahteve v zvezi z označevanjem iz Direktive 80/215/EGS, označeni v pristojnosti nosilca dejavnosti ali vodje obrata z:
- nacionalno oznako zdravstvene ustreznosti, če se uporabljena surovina trži s to oznako,
 - oznako, ki se določi v skladu s postopkom, določenim v členu 20, če se mora uporabljeno meso po zakonodaji Skupnosti lokalno tržiti,
 - v drugih primerih z oznako zdravstvene ustreznosti v skladu s poglavjem VI Priloge B.

Oznaka mora biti natisnjena na etiketo ali pritrjena na proizvod ali embalažo, pri čemer mora tiskanje ali ponovno tiskanje etiket ali oznak odobriti pristojni organ;

8. da se z njimi ravna, jih skladišči in prevaža v skladu s poglavjem VII Priloge B in, če se skladišči v hladilnici, ki je ločena od obrata, da je bila ta hladilnica odobrena in pregledana v skladu s členom 10 Direktive 64/433/EGS;

9. da so med prevozom opremljeni:

- (a) do 30. junija 1993, za trgovino znotraj Skupnosti z mesnimi proizvodi razen tistih, navedenih v drugem pododstavku (b)(ii), z veterinarskim spričevalom, ki ga izda pristojni organ ob času nakladanja in ki mora po obliki in vsebini ustrezati vzorcu v Prilogi D. Spričevalo mora biti sestavljeno vsaj v uradnem jeziku ali uradnih jezikih namembne države. Sestavljeno mora biti iz enega samega lista papirja;

- (b) od 1. julija 1993:

- (i) spremnim komercialnim dokumentom, ki:

- mora poleg podatkov, predvidenih v točki 4, poglavje VI, Priloga B, vsebovati številčno oznako, po kateri je mogoče določiti pristojni organ, odgovoren za nadzor nad obratom, iz katerega proizvod izvira,
- ga mora prejemnik hraniti vsaj eno leto, da ga lahko predloži na zahtevo pristojnega organa,
- ga mora v primeru proizvodov, navedenih v drugem pododstavku (ii) spodaj, namenjenih v Helensko republiko po tranzitu prek ozemlja tretje države, do 31. decembra 1996 odobriti pristojni organ mejne kontrolne točke, na kateri se opravijo tranzitne formalnosti, ki dokazuje, da zadevni mesni proizvodi izpolnjujejo zahteve te direktive;

- (ii) veterinarskim spričevalom v skladu s Prilogo D, v primeru proizvodov, navedenih v členu 1, ki so pridobljeni iz mesa iz klavnice, locirane v regiji ali na območju, za katero velja omejitev zaradi zdravstvenega varstva živali, ali iz mesa, navedenega v členu 6 Direktive 64/433/EGS, ali iz proizvodov, ki se pošiljajo v drugo državo članico po tranzitu prek tretje države v hermetično zaprtem prevoznem sredstvu.

Ta obveznost se ne uporablja za mesne proizvode v hermetično zaprtih vsebnikih, ki so bili obdelani tako, kakor je navedeno v prvi alineji točke B poglavja VIII Priloge B, če je oznaka zdravstvene ustreznosti neizbrisno označena na vsebniku v skladu z določbami, ki bodo določene po postopku iz člena 20.

Podrobna pravila za uporabo(ii) in zlasti tista, ki zadevajo dodelitev številčnih oznak in pripravo enega ali več seznamov pristojnih organov, se sprejmejo v skladu s postopkom, določenim v členu 20.

- B. Do morebitnih pravil Skupnosti o ionizaciji mesnih proizvodov ni dovoljeno izpostavljati ionizirajočemu sevanju.

Ta določba ne vpliva na nacionalne predpise, ki se uporabljajo za ionizacijo iz medicinskih razlogov.

Člen 4

Države članice poleg splošnih zahtev, določenih v členu 3, zagotovijo:

1. da so bili mesni proizvodi:

▼B

- (a) pripravljeni s segrevanjem, nasoljevanjem, mariniranjem ali sušenjem, pri čemer je postopke mogoče kombinirati s prekajevanjem ali zorenjem, po možnosti v specifičnih mikroklimatskih pogojih, in predvsem z dodatkom nekaterih snovi za nasoljevanje v skladu s členom 16(2). Mesni proizvodi se lahko povezujejo z drugimi živili in dišavami;
 - (b) če je to primerno, pridobljeni iz mesnega proizvoda ali mesnega pripravka;
2. da se do izteka veljavnosti odstopanj, predvidenih v Direktivi 71/118/EGS in Direktivi 91/498/EGS, prostori, orodja in oprema, uporabljeni za pripravo mesnih proizvodov iz mesa ali z mesom, ki nosi oznako zdravstvene ustreznosti EGS, lahko uporabljajo samo za pripravo mesnih proizvodov iz mesa ali z mesom, ki nima te oznake, po dovoljenju pristojnega organa in pod pogojem, da se navedenemu organu lahko dokaže, da so bili sprejeti vsi varnostni ukrepi, da ne more priti do mešanja proizvodov iz mesa z navedeno oznako in tistega brez nje;
 3. da se mesni proizvodi, navedeni v prvi in drugi alineji člena 3(7), ne morejo poslati na ozemlje druge države članice in da je njihovo nacionalno ali lokalno trženje pod strogim nadzorom.

Člen 5

Svet s kvalificirano večino na predlog Komisije določi zdravstvena in higienska pravila, ki jih morajo izpolnjevati pripravljene jedi, razen pripravljenih mesnih jedi, pridobljenih iz surovin živalskega izvora, ki niso zajete v tej direktivi. Do takrat pa države članice zagotovijo, da zadevne pripravljene jedi, kadar se proizvajajo v obratu, opredeljenem v členu 2(p), ustrezajo higienskemu pravilu, določenim v poglavju II Priloge A, in da takšne jedi izpolnjujejo tudi specifične zahteve, določene v poglavju IX Priloge B, ter so pod nadzorom v skladu s členom 7.

Člen 6

1. Države članice zagotovijo, da so drugi proizvodi živalskega izvora:
 - pridobljeni v obratih, ki izpolnjujejo zahteve iz člena 7, imajo dovoljenje in so registrirani v skladu s členom 11, ustrezajo standardom iz Priloge A in so pregledani v skladu s členom 8,
 - proizvedeni v skladu s specifičnimi pogoji, določenimi v Prilogi C,
 - pregledani, kakor je predvideno v poglavju IV Priloge B,
 - opremljeni, kakor je predvideno v členu 3(9)(b)(i), s komercialnim dokumentom, ki navaja izvor proizvodov.
2. V skladu s postopkom, predvidenim v členu 20, se za pripravo želatine, namenjene za prehrano ljudi, pred 31. decembrom 1992 sprejmejo posebni zdravstveni pogoji.

V skladu z enakim postopkom se lahko določijo dodatni pogoji za druge proizvode živalskega izvora, da se zavaruje javno zdravje.

Člen 7

1. Države članice zagotovijo, da nosilec dejavnosti ali poslovodni delavec v obratu ali obratu za preembaliranje sprejme vse potrebne ukrepe, da se na vseh stopnjah proizvodnje ali preembaliranja zagotovi izpolnjevanje zahtev te direktive.

V ta namen morajo navedene osebe nenehno izvajati lastne preglede po naslednjih načelih:

- odkrivanje kritičnih točk v obratu glede na proces, ki se uporablja,
- določitev in izvajanje metod za spremljanje in preverjanje takšnih kritičnih točk,
- jemanje vzorcev za analizo v laboratoriju, ki ga odobri pristojni organ za preverjanje metod čiščenja in razkuževanja ter za preverjanje skladnosti s standardi, ki jih določa ta direktiva,
- vodenje pisne evidence ali dokumentacije o podatkih, ki se zahtevajo v skladu s prejšnjimi alinejami, da se jo lahko predloži pristojnemu organu. Rezultati različnih pregledov in testov se zlasti hranijo vsaj dve leti razen v primeru proizvodov, navedenih v odstavku 2, za katere se to obdobje lahko skrajša na šest mesecev po najkrajšem roku trajanja za proizvod,
- jamstva v zvezi z uporabo oznak zdravstvene ustreznosti, predvsem etiket, na katerih je oznaka zdravstvene ustreznosti,
- če laboratorijski pregled ali druge informacije, ki jih imajo na voljo, razkrijejo resno tveganje za zdravje ljudi, o tem obvestijo pristojni organ,
- v primeru neposrednega tveganja za zdravje ljudi umaknejo s trga vse proizvode, pridobljene v tehnološko podobnih pogojih, ki bi lahko predstavljali enako tveganje. Umaknjeni proizvodi morajo ostati pod nadzorom pristojnega

▼B

organa, dokler niso uničeni, uporabljeni za druge namene in ne za prehrano ljudi ali so po dovoljenju pristojnega organa ponovno predelani na način, ki zagotavlja njihovo varnost,

— zahteve iz prve in druge alineje morajo biti pripravljene v sodelovanju s pristojnim organom, ki mora redno nadzirati skladnost z njimi.

2. Za namene inšpekcijskega pregleda mora nosilec dejavnosti ali poslovodni delavec v obratu ali obratu za preembaliranje zagotoviti, da je na pakiranju mesnih proizvodov, ki se ne smejo hraniti pri sobni temperaturi, jasno in čitljivo označena temperatura, pri kateri je treba prevažati in hraniti te proizvode, kakor tudi najkrajši rok trajanja ali, če gre za mikrobiološko pokvarljive proizvode, rok uporabnosti.

3. Nosilec dejavnosti ali poslovodni delavec v obratu mora poskrbeti za ali uvesti program usposabljanja zaposlenih, ki delavcem omogoči skladnost s pogoji higienske proizvodnje, prilagojene proizvodni strukturi, razen če zaposleni že imajo ustrezne kvalifikacije, ki jih lahko dokažejo z diplomami. Ta program usposabljanja je lahko posebnega tipa za obrate, navedene v členu 9.

Pristojni organ, odgovoren za obrat, mora sodelovati pri načrtovanju in izvajanju tega programa.

Člen 8

1. Vsaka država članica pripravi seznam odobrenih obratov razen obratov iz člena 11, pri čemer ima vsak obrat številko odobritve. Ta seznam se pošlje drugim državam članicam in Komisiji.

Ena sama številka odobritve se lahko dodeli:

- (i) obratu ali obratu za preembaliranje, ki predeluje ali preembalira proizvode, pridobljene iz surovin ali s surovinami, ki so zajete v več direktivah, navedenih v členu 2(d);
- (ii) obratu, ki se nahaja na isti lokaciji kot obrat, odobren v skladu z eno od direktiv, navedenih v členu 2(d).

Pristojni organ ne odobri obrata, dokler se ne prepriča, da je skladen s to direktivo glede na naravo svojih dejavnosti. Če je obrat, ki prosi za odobritev na podlagi te direktive, sestavni del obrata, odobrenega po direktivi 64/433/EGS, 71/118/EGS, 91/493/EGS ali 91/495/EGS, so lahko prostori, oprema in naprave za zaposlene in vsi prostori, kjer ni tveganja za kontaminacijo surovin ali neembaliranih proizvodov, skupni za oba obrata.

Če pristojni organ odkrije, da so higienska pravila, določena v tej direktivi, očitno kršena ali da je ustrezna veterinarska inšpekcija ovirana:

- (i) je pooblaščen za ukrepanje v zvezi z uporabo opreme ali prostorov in sprejem vseh potrebnih ukrepov, vključno s krčenjem obsega proizvodnje ali začasno prekinitvijo proizvodnega procesa;
- (ii) začasno prekliče odobritev za zadevno vrsto proizvodnje, če je to primerno, če se ti ukrepi ali ukrepi, predvideni v predzadnji alineji člena 7(1), izkažejo za nezadostne za izboljšanje situacije.

Če nosilec dejavnosti ali poslovodni delavec v obratu ne odpravi ugotovljenih pomanjklivosti v obdobju, ki ga določi pristojni organ, slednji razveljavi odobritev.

Zadevni pristojni organ je predvsem dolžan ravnati v skladu z ugotovitvami vseh pregledov, opravljenih v skladu s členom 12.

O začasni odložitvi ali razveljavitvi odobritve se obvestijo druge države članice in Komisija.

2. Inšpekcijski nadzor nad obrati izvaja pristojni organ.

Obrat ostane pod stalnim nadzorom pristojnega organa, pri čemer je potreba po stalni ali občasni navzočnosti pristojnega organa v zadevnem obratu odvisna od velikosti obrata, vrste proizvoda, ki se v njem proizvaja, ocene tveganja in jamstev, ki so zagotovljena v skladu s peto in zadnjo alinejo drugega pododstavka člena 7(1).

Pristojni organ mora vedno imeti prost dostop do vseh delov obrata, da bi zagotovil skladnost s to direktivo, in če obstaja dvom glede izvora mesa, do računovodskih listin, ki omogočajo sledljivost do klavnice ali gospodarstva izvora surovin.

Pristojni organ mora redno analizirati rezultate pregledov, predvidenih v členu 7 (1). Na podlagi teh analiz lahko izvaja nadaljnje preiskave v vseh fazah proizvodnje ali na proizvodih.

Narava teh pregledov, njihova pogostost ter metode vzorčenja in metode bakterioloških preiskav se določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 20.

▼B

Rezultati teh analiz se vnesejo v poročilo, katerega sklepe ali priporočila je treba sporočiti nosilcu dejavnosti ali poslovnemu delavcu v obratu, ki odpravi opažene pomanjkljivosti, da bi se izboljšala higiena.

3. Če se pomanjkljivosti ponavljajo, se poveča število pregledov in, če je to primerno, odstranijo etikete ali žigi z oznako zdravstvene ustreznosti.

4. Modalitete za izvajanje tega člena se sprejmejo v skladu s postopkom, določenim v členu 20.

Člen 9

1. Države članice lahko za namen njihove odobritve odobrijo odstopanja od zahtev iz poglavja I Priloge B in tistih iz točke 2(g) poglavja I Priloge A (v primeru pip) in točke 11 (za zamenjavo omaric z garderobami) za obrate, ki proizvajajo mesne proizvode brez industrijske strukture ali proizvodnih zmogljivosti.

Mogoče je odobriti tudi odstopanja od točke 3 poglavja I Priloge A v zvezi s prostori, kjer se skladiščijo surovine in končni proizvodi. V tem primeru mora obrat imeti vsaj:

- (i) prostor ali varno mesto, hlajeno, kjer je to primerno, za skladiščenje surovin, če takšno skladiščenje poteka;
- (ii) prostor ali varno mesto, hlajeno, kjer je to primerno, za skladiščenje končnih proizvodov, če takšno skladiščenje poteka.

2. Če obrati, navedeni v:

— členu 4(1) Direktive 64/433/EGS, če so izpolnjene zahteve, določene v drugem pododstavku člena 13(1) navedene direktive,

— členu 4(2) in drugem pododstavku člena 13(1) Direktive 64/433/EGS,

proizvajajo mesne proizvode, lahko države članice nanje razširijo odstopanja, predvidena v prvem odstavku, pod pogojem, da mora obdelava proizvodov v takšnih obratih izpolnjevati druge zahteve te direktive.

3. Določbe poglavja VII Priloge B se ne uporabljajo za skladiščenje v obratih iz odstavka 1 niti za prevoz proizvodov razen tistih iz člena 7(2).

4. Države članice pred 1. oktobrom 1992 Komisiji sporočijo merila, ki so jih sprejele za ocenjevanje, ali obrat ali kategorijo obratov pokrivajo določbe tega člena.

Če po preučitvi teh meril ali po pregledih, opravljenih v skladu s členom 12, Komisija meni, da lahko sprejeta merila ogrozijo enotno uporabo te direktive, je ta merila mogoče spremeniti ali dopolniti, prvič pred 1. januarjem 1993, v skladu s postopkom, določenim v členu 20. Pogoji, pod katerimi lahko pristojni organi držav članic ponovno razvrstijo takšne obrate, se določijo po enakem postopku.

5. Na podlagi podatkov, ki jih Komisija zbere v skladu s prvim pododstavkom odstavka 4, se enotna merila za uporabo tega člena določijo pred 1. januarjem 1993 v skladu s postopkom, določenim v členu 20.

Člen 10

Obrati, ki trenutno imajo nacionalno odobritev, morajo pri pristojnem organu pred 1. oktobrom 1992 vložiti vlogo za razvrstitev bodisi pod člen 8 bodisi pod člen 9.

Do takrat, ko pristojni organ države članice sprejme odločitev, in najkasneje do 1. januarja 1996, morajo vsi proizvodi, ki prihajajo iz obrata, ki ni bil razvrščen, še vedno imeti nacionalno oznako zdravstvene ustreznosti.

V zvezi z obrati, navedenimi v členu 8, se lahko na zahtevo države članice, ki je spremlja ustrezna utemeljitev, zaradi skladnosti z zahtevami iz 1(a) poglavja I Priloge B v skladu s postopkom iz člena 20 odobri dodatno obdobje, ki se izteče 1. januarja 1996. Proizvodi iz takšnega obrata morajo imeti nacionalno oznako zdravstvene ustreznosti.

Člen 11

1. Z odstopanjem od člena 8 in če zadevni proizvodi niso proizvedeni v obratu, odobrenem v skladu s členom 8, lahko države članice izdajo dovoljenje in registrirajo vse obrate, ki proizvajajo druge proizvode živalskega izvora, opredeljene v členu 2(b), in vsakemu od njih dodelijo specifično uradno številko za namene inšpekcije in omogočanja sledljivosti do obrata izvora zadevnih proizvodov.

Če pa proizvodnja poteka v prostorih neposredno ob odobreni klavnici, se ta odobritev pod pogojem, da so izpolnjene zahteve iz te direktive, lahko razširi tudi na zadevne prostore.

2. Inšpekcijski nadzor nad obrati opravlja pristojni organ, ki ima vedno prost dostop do vseh delov obratov, da zagotovi skladnost z zahtevami te direktive.

▼B

3. Če takšne inšpekcije razkrijejo, da niso izpolnjene vse zahteve te direktive, pristojni organ ustrezno ukrepa, vključno z ukrepi, predvidenimi v tretjem in četrtem pododstavku člena 8(1).

4. Analize in testi se morajo izvajati v skladu s preverjenimi in znanstveno priznanimi metodami, predvsem tistimi, ki so določene v predpisih Skupnosti ali mednarodnih standardih.

Komisija določi referenčne metode v skladu s postopkom iz člena 20.

Člen 12

1. Veterinarski izvedenci Komisije lahko, kolikor je to potrebno za poenoteno uporabo te direktive, in v sodelovanju s pristojnimi organi, opravljajo preglede na kraju samem. V ta namen lahko pregledajo reprezentativen odstotek obratov in se prepričajo, ali pristojni organi preverjajo, ali so odobreni obrati skladni s to direktivo. Komisija obvesti države članice o izidih opravljenih pregledov.

Država članica, na katere ozemlju se izvaja pregled, zagotovi izvedencem vso potrebno pomoč pri opravljanju njihovih dolžnosti.

Splošne določbe za izvajanje tega člena se določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 20.

2. Svet pred 1. januarjem 1995 pregleda ta člen na podlagi poročila Komisije, ki ga lahko spremljajo predlogi.

Člen 13

1. Z odstopanjem od pogojev iz člena 3 se lahko v skladu s postopkom, določenim v členu 20, odloči, da se nekatere določbe te direktive ne uporabljajo za mesne proizvode, ki vsebujejo druga živila in le majhen odstotek mesa, mesnega proizvoda ali mesnega pripravka.

Ta odstopanja se nanašajo le na:

- (a) pogoje za odobritev obratov, kakor so določeni v poglavju I Priloge A in poglavju I Priloge B;
- (b) inšpekcijske zahteve, opisane v poglavju IV Priloge B;
- (c) zahteve v zvezi z označevanjem, določene v poglavju VI Priloge B, do 1. julija 1993, veterinarsko spričevalo, predvideno v Prilogi D.

Pri odločanju ali odobriti odstopanja, kakršna so predvidena v tem členu, se upoštevata tako vrsta kot sestava proizvoda.

Ne glede na določbe tega člena države članice zagotovijo, da so vsi mesni proizvodi, ki so dani na trg, kakovostni proizvodi, pripravljeni iz svežega mesa, mesnih proizvodov ali proizvodov, ki jih zajema Direktiva 88/657/EGS.

2. Do sprejema odločitve v skladu z odstavkom 1 se še naprej uporablja Direktiva 82/201/EGS.

Člen 14

Določbe Direktive Sveta 89/662/EGS o veterinarskih pregledih, ki se izvajajo v trgovini med državami članicami ES z namenom dokončnega oblikovanja notranjega trga, se uporabljajo predvsem glede organizacije in ukrepanja v zvezi s pregledi, ki jih izvaja namembna država članica, in zaščitnimi ukrepi, ki jih je treba uporabljati.

Člen 15

Po pridobitvi mnenj držav članic v okviru Stalnega veterinarskega odbora lahko Komisija, če se ji zdi potrebno, pripravi priporočila, ki vsebujejo smernice o dobrih proizvodnih praksah za različne stopnje proizvodnje proizvodov iz člena 1 in njihovega dajanja na trg.

Člen 16

1. Do sprejetja uredb Skupnosti o zdravstvenih predpisih za dajanje divjadi na trg, se v skladu s splošnimi določbami Pogodbe uporabljajo nacionalni predpisi o uporabi takšnega mesa v obratih, navedenih v tej direktivi, in za dajanje mesnih proizvodov, ki vsebujejo takšno meso, na trg.

2. Do priprave - v okviru zakonodaje Skupnosti o dodatkih - seznama živil, katerim je mogoče dodati dodatke, ki jih je dovoljeno uporabljati, in do določitve pogojev, pod katerimi jih je mogoče dodajati, ter, kjer je to primerno, omejitev tehnološkega namena njihove uporabe, se uporabljajo nacionalni predpisi in dvostranski dogovori, ki so obstajali na dan uveljavitve Direktive 88/658/EGS o omejevanju uporabe dodatkov v proizvodih, zajetih v tej direktivi, ob upoštevanju splošnih določb Pogodbe in pod pogojem, da se uporabljajo brez razlikovanja v domači proizvodnji in v trgovini. Dokler seznam ni pripravljen, ostajajo v veljavi

▼B

nacionalni predpisi in dvostranski dogovori, ki urejajo uporabo dodatkov za proizvode, navedene v tej direktivi, v skladu s splošnimi določbami Pogodbe in veljavnimi predpisi Skupnosti na področju dodatkov.

Člen 17

V skladu s postopkom iz člena 20 se lahko določijo:

- posebni pogoji za odobritev obratov na grosističnih trgih in obratov za preembaliranje,
- pravila za označevanje proizvodov iz obrata za preembaliranje ter nadzorni postopki, ki omogočajo sledljivost do obrata, iz katerega izvirajo surovine,
- na zahtevo države članice ali pobudo Komisije ustrezne zahteve v tej direktivi, ki bi se uporabljale za katerikoli proizvod z dovoljenjem za dajanje na trg v državi članici, katerih sestava ali predstavitev pa bi lahko pripeljala do različnih tolmačenj v različnih državah članicah,
- metode preverjanja ali so vsebniki, navedeni v točki 1(f) poglavja VIII Priloge B, pravilno zaprti,
- mikrobiološki standardi, vključno z načrti vzorčenja in analiznimi metodami za proizvode, navedene v členu 7(2).

Člen 18

1. Brez poseganja v posebne določbe te direktive pristojni organ izvede preglede, ki se mu zdijo ustrezni, če obstaja sum, da se določbe te direktive ne izpolnjujejo ali dvom, da so proizvodi iz člena 1 ustrezni za prehrano.

2. Države članice sprejmejo ustrezne upravne ali kazenske ukrepe, da kaznujejo vse kršitve te direktive, predvsem kadar se ugotovi, da izdana spričevala ali dokumenti ne ustrezajo dejanskemu stanju proizvodov iz člena 1, da označbe na zadevnih proizvodih ne ustrezajo predpisom, da na proizvodih niso bili opravljeni pregledi, predvideni v tej direktivi, ali da proizvodi niso bili uporabljeni za prvotno predvideni namen.

Člen 19

Svet na predlog Komisije s kvalificirano večino spremeni priloge k tej direktivi, zlasti zaradi njihove prilagoditve tehnološkemu napredku.

Člen 20

1. Če se uporabi postopek iz tega člena, predsednik Stalnega veterinarskega odbora na lastno pobudo ali na zahtevo predstavnika države članice zadeve nemudoma predloži odboru.

2. Predstavniki Komisije predloži osnutek ukrepov, ki jih je treba sprejeti. Odbor predloži svoje mnenje o takšnih ukrepih v roku, ki ga lahko določi predsednik glede na nujnost zadeve. Mnenja se podajo z večino 54 glasov, pri čemer se ponderirajo glasovi držav članic, kakor je določeno v členu 148(2) Pogodbe. Predsednik ne glasuje.

3. Komisija sprejme ukrepe in jih takoj izvede, če so skladni z mnenjem odbora. Če niso v skladu z mnenjem odbora ali če mnenje ni bilo podano, Komisija nemudoma predloži Svetu predlog o ukrepih, ki jih je treba sprejeti. Svet sprejme ukrepe s kvalificirano večino.

Če Svet v roku treh mesecev od datuma, ko mu je bil predlog predložen, ne sprejme nobenih ukrepov, predlagane ukrepe sprejme Komisija in jih takoj izvede, razen če jih ni Svet zavrnil z navadno večino.

Člen 21

V skladu s postopkom, določenim v členu 43 Pogodbe, Svet pred 1. januarjem 1993 sprejme odločitev o vključitvi škroba ali beljakovin živalskega ali rastlinskega izvora v mesne proizvode in o največjih dovoljenih odstotkih, ki so dopustni s tehnološkega vidika.



PRILOGA A

SPLOŠNI POGOJI

POGLAVJE I

Splošni pogoji za odobritev obratov

Obrati morajo imeti vsaj naslednja sredstva:

1. dovolj veliki delovni prostori, da se lahko delo opravlja v primernih higienskih razmerah. Njihova zasnova in ureditev sta takšni, da preprečujeta kontaminacijo surovin in proizvodov, navedenih v tej direktivi;
2. v prostorih, kjer se dela s surovinami, se jih pripravlja in predeluje, in kjer se proizvajajo proizvodi iz te direktive:
 - (a) trdna, neprepustna tla, ki omogočajo enostavno čiščenje in razkuževanje, in položena tako, da olajšujejo odvajanje vode ali imajo opremo za odstranjevanje vode;
 - (b) trpežne, neprepustne zidove, ki imajo gladke površine in se enostavno čistijo, s pralnim premazom v svetli barvi do višine vsaj dveh metrov ali vsaj do višine skladiščenja v hladilnicah in skladiščih;
 - (c) strop ali strešne obloge, ki se enostavno čistijo;
 - (d) vrata iz nerjavečih materialov, ki se enostavno čistijo;
 - (e) primerno ventilacijo in po potrebi naprave za črpanje pare in vodnih hlapov;
 - (f) primerno naravno ali umetno razsvetljavo;
 - (g) primerno število umivalnikov z vročo in hladno tekočo vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrežno temperaturo za umivanje in razkuževanje rok. V delovnih prostorih in straniščih se pipe ne smejo odpirati z roko. Umivalniki morajo biti opremljeni z proizvodi za umivanje in razkuževanje ter higieničnimi sredstvi za sušenje rok;
 - (h) naprave za čiščenje orodja, opreme in pribora;
3. v prostorih, v katerih se skladiščijo surovine in proizvodi, zajeti v tej direktivi, veljajo enaki pogoji kot pod 2, razen v:
 - hladilnicah, kjer zadoščajo za vodo neprepustna tla, ki se enostavno čistijo in razkužujejo, in so položena tako, da je olajšano odvajanje vode,
 - prostorih za zamrzovanje in globoko zamrzovanje, kjer zadoščajo za vodo neprepustna in proti gnitju odporna tla, ki se enostavno čistijo,

v tem primeru mora biti na voljo dovolj zmogljiva hladilna naprava, ki ohranja surovine in proizvode pri temperaturah, predpisanih v tej direktivi.

Uporaba lesenih sten v prostorih iz druge alineje ni razlog za razveljavitev odobritve, če so bile zgrajene pred 1. januarjem 1983.

Zmogljivost skladišč mora biti ustrezna za skladiščenje surovin, ki se uporabljajo, in proizvodov iz te direktive;
4. naprave za higienično ravnanje s surovinami in nepakiranimi ali embaliranimi končnimi proizvodi in njihovo zaščito med nakladanjem in razkladanjem;
5. ustrezen režim za zaščito pred škodljivci, kot so žuželke, glodalci, ptice, itd.;
6. naprave in delovna oprema, kot so mize za rezanje, vsebniki, tekoči trakovi, žage in noži, ki prihajajo v neposreden stik s surovinami, in proizvodi iz nerjavečih materialov, ki omogočajo enostavno čiščenje in razkuževanje;
7. posebne neprepustne posode iz nerjavečega materiala s pokrovi in zapahi, ki nepooblaščenim osebam preprečujejo dostop do njihove vsebine, za shranjevanje surovin ali proizvodov, ki niso namenjeni za prehrano ljudi, ali prostor za takšen namen, ki se lahko zaklene, če so količine dovolj velike, da je to potrebno, ali če niso odstranjene ali uničene na koncu vsake delovne faze. Če se takšne surovine ali proizvodi odstranjujejo prek kanalov, morajo biti ti izdelani in nameščeni tako, da se prepreči kontaminacija drugih surovin ali proizvodov;
8. ustrezne naprave za čiščenje in razkuževanje opreme in pribora;

▼B

9. sistem za odvajanje odpadne vode, ki izpolnjuje higienske zahteve;
10. oskrbo z izključno pitno vodo v smislu Direktive Sveta 80/778/EGS z dne 15. julija 1980 o kakovosti vode, namenjene za prehrano ljudi ⁽¹⁾. Uporaba nepitne vode je dovoljena v izjemnih primerih za proizvodnjo pare, gašenje požarov in opremo za hlajenje pod pogojem, da cevi, nameščene za ta namen, preprečujejo, da bi bila voda uporabljena za druge namene in ni nobenega neposrednega ali posrednega tveganja za kontaminacijo proizvodov. Cevi za nepitno vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo;
11. ustrezno število garderob z gladkimi, za vodo neprepustnimi, pralnimi stenami in tlemi, z umivalniki, prostori za prhanje in stranišči z vodnim izpiranjem. Iz slednjih ne sme biti neposrednega dostopa do delovnih prostorov. Umivalniki morajo biti opremljeni za umivanje rok in imeti higienska sredstva za sušenje rok; pipe se ne smejo odpirati z roko;
12. če je zaradi količine obdelanih proizvodov potrebna redna ali trajna prisotnost, primerno opremljen prostor, ki se lahko zaklene, namenjen izključno za inšpekcijsko službo;
13. prostor ali zavarovano mesto za skladiščenje čistil, razkužil in podobnih snovi;
14. prostor ali omaro za shranjevanje sredstev za čiščenje in vzdrževanje;
15. ustrezna sredstva za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev. Takšna sredstva pa niso obvezna, če obstaja zahteva, da se prevozna sredstva čistijo in razkužujejo v prostorih, ki jih je uradno odobril pristojni organ;

POGLAVJE II

Splošni higienski pogoji

A. Splošni higienski pogoji, ki se uporabljajo za prostore, opremo in orodja

1. Oprema in pribor, ki se uporabljata pri delu s surovinami in proizvodi, tla, stene in predelne stene, stropi ali strešne obloge morajo biti primerno čisti in vzdrževani, tako da ne predstavljajo vira kontaminacije surovin ali proizvodov. Za čiščenje orodja mora imeti voda najmanj + 82 °C.
2. V obrat ni dovoljeno voditi živali. Glodalce, žuželke in druge škodljivce je treba v prostorih ali na opremi sistematično uničevati; strupi za glodalce, insekticidi, razkužila in druge potencialno toksične snovi se shranjujejo v prostorih ali omarah, ki jih je mogoče zaklepati; njihova uporaba ne sme predstavljati tveganja za kontaminacijo proizvodov.
3. ovni prostori, pribor in delovna oprema se morajo uporabljati samo za delo z proizvodi, za katere je bilo izdano dovoljenje. Če pristojni organ izda dovoljenje, se lahko uporabljajo hkrati ali ob drugem času tudi za delo z drugimi živili, ki so ustrezna za prehrano ljudi. Ta omejitev se ne uporablja za transportno opremo, ki se uporablja v prostorih, kjer ne poteka nobeno delo s surovinami ali proizvodi, zajetimi v tej direktivi.
4. Za vse namene se mora uporabljati pitna voda v smislu Direktive 80/778/EGS. Izjemoma se nepitna voda lahko uporablja za proizvodnjo pare, gašenje in hlajenje opreme, če v ta namen nameščene cevi preprečujejo uporabo takšne vode za druge namene in ne predstavljajo tveganja za kontaminacijo surovin in proizvodov.
5. Detergente, razkužila in podobne snovi mora odobriti pristojni organ, uporabljajo pa se tako, da ne škodujejo strojem, opremi, surovinam in proizvodom/proizvodu.

Po uporabi takšnih sredstev je treba pribor in delovno opremo temeljito splakniti s pitno vodo. Proizvodi za vzdrževanje in čiščenje se morajo hraniti v prostoru, predvidenem v poglavju I(14).

6. Prepovedano je raztresati žaganje ali podobne snovi po tleh delovnih prostorov in prostorov za skladiščenje surovin in proizvodov, navedenih v tej direktivi.

B. Splošni higienski pogoji, ki se uporabljajo za osebe

1. Od osebe se zahteva popolna čistoča. Natančneje:
 - (a) osebe mora nositi primerna čista delovna oblačila in pokrivala, ki popolnoma pokrijejo lase. To velja zlasti za osebe, ki delajo z nezavarovanimi, nepakiranimi surovinami in proizvodi;

⁽¹⁾ UL L 229, 30.8.1980, str. 11.

▼B

- (b) osebe, nameščeno za obdelavo in pripravo surovin in proizvodov, si mora umivati roke vsakokrat, ko ponovno prične z delom, in/ali če je prišlo do kontaminacije; rane na rokah morajo biti neprepustno pokrite;
 - (c) kajenje, pljuvanje ter uživanje hrane in pijače v prostorih, kjer se obdelujejo ali skladiščijo surovine ali proizvodi, je prepovedano.
2. odajalec sprejme vse potrebne ukrepe, da osebam, ki bi lahko kontaminirale surovine ali proizvode, prepreči delo z njimi, dokler ne dobi dokazov, da takšne osebe to delo lahko opravljajo brez tveganja.

Pri zaposlovanju mora oseba, ki dela s surovinami in proizvodi in jih obdeluje, z zdravniškim spričevalom dokazati, da ni ovir za takšno zaposlitev. Zdravstveni nadzor nad takšno osebo ureja nacionalna zakonodaja, ki velja v zadevni državi članici, v tretjih državah pa posebna jamstva, ki se določijo v skladu s postopkom iz člena 20.



PRILOGA B

POSEBNI POGOJI ZA MESNE PROIZVODE

POGLAVJE I

Posebni pogoji za odobritev obratov, ki pripravljajo mesne proizvode

1. Poleg splošnih zahtev, določenih v poglavju I Priloge A, morajo obrati, kjer se proizvajajo, obdelujejo in embalirajo mesni proizvodi, imeti vsaj:

- (a) ustrezne prostore, ki so dovolj veliki za ločeno skladiščenje:
 - (i) hlajenih surovin; in
 - (ii) mesnih proizvodov pri sobni temperaturi ali hlajenih, kjer je to primerno, odvisno od narave proizvodov;

pri čemer je treba nepakirane surovine, mesne proizvode in druge proizvode živalskega izvora skladiščiti ločeno od pakiranih surovin in proizvodov;
- (b) enega ali več ustreznih dovolj velikih prostorov za proizvodnjo in embaliranje mesnih proizvodov. Pod pogojem, da te dejavnosti tvorijo en sam proizvodni cikel, ki je skladen z zahtevami te direktive in jamči varnost surovin in končnih proizvodov, in pod pogojem, da to dopuščajo ureditev in dimenzije proizvodnega prostora, se lahko opravljajo v istem prostoru;
- (c) prostor ali varno mesto za skladiščenje nekaterih sestavin, kakršni so živilski dodatki;
- (d) prostor za pakiranje, razen če so izpolnjeni pogoji za pakiranje iz točke 3 poglavja V, in za odpremo;
- (e) prostor za skladiščenje materiala za embaliranje in pakiranje;
- (f) prostor za čiščenje opreme in pribora, kot so kavli in vsebniki.

2. Odvisno od vrste proizvoda, mora imeti obrat:

- (a) prostor ali - če ni nevarnosti kontaminacije - območje za odstranjevanje pakiranja;
- (b) prostor ali - če ni nevarnosti kontaminacije - območje za odmrzovanje surovin;
- (c) razsekovalnico;
- (d) prostor ali opremo za sušenje ali zorenje;
- (e) prostor ali opremo za prekajevanje;
- (f) prostor za razsoljevanje, namakanje in katero koli drugo obdelavo, predvsem naravnih črev, če ti postopki na surovinah niso bili opravljeni v obratu izvora;
- (g) prostor za predhodno čiščenje surovin, ki so potrebne za pripravo mesnih proizvodov;
- (h) prostor za soljenje, če je potrebno s klimatskimi napravami, ki ohranjajo temperaturo, predvideno v poglavju II(4);
- (i) če je potrebno, prostor za predhodno čiščenje mesnih proizvodov, ki bodo narezani na kose ali rezine in embalirani;
- (j) prostor, če je potrebno s klimatskimi napravami, za rezanje in pakiranje mesnih proizvodov, namenjenih za prodajo v predpakirani obliki;
- (k) posebne prostore, predvidene v Prilogi C, če se v njej navedeni proizvodi proizvajajo v obratih, navedenih v tem poglavju;
- (l) če so izpolnjeni pogoji, določeni v 1(b), se po dogovoru s pristojnim organom lahko odloči, da se nekateri od teh postopkov lahko opravljajo v istem prostoru.

Če pogoji, določeni v 1(b), niso izpolnjeni, se morajo postopki, ki lahko predstavljajo zdravstveno tveganje, v primeru nekaterih proizvodov, ki se proizvajajo hkrati, in postopkov, ki so povezani s čezmernim ustvarjanjem toplote, opravljati v ločenem prostoru.



POGLAVJE II

Posebni higienski pogoji za obrate, ki pripravljajo mesne proizvode

1. Prostori, ki se uporabljajo za skladiščenje ali obdelavo drugih živil razen mesa ali mesnih proizvodov, ki bi lahko tvorila sestavine mesnih proizvodov, morajo izpolnjevati splošna higienska pravila, določena v tej direktivi.
2. Surovine in sestavine, ki so del sestave mesnih proizvodov, kot tudi sami proizvodi ter proizvodi živalskega izvora in njihovi vsebniki ne smejo priti v neposredni stik s tlemi in je z njimi treba ravnati v pogojih, ki preprečujejo kakršno koli tveganje kontaminacije. Treba je zagotoviti, da med surovinami in končnimi proizvodi ni nobenega stika.
3. Uporaba lesa je dovoljena v prostorih, v katerih se mesni proizvodi prekajujejo, nasoljujejo, zoriijo, marinirajo, skladiščijo ali odpremljajo, če je to nujno iz tehnoloških razlogov, pod pogojem, da ni nobenega tveganja, da bi se proizvodi kontaminirali. V te prostore je dovoljeno vnašati lesene palete samo za transport pakiranega mesa ali mesnih proizvodov in za noben drug namen. Poleg tega se lahko dovoli uporaba pocinkanih kovin za sušenje šunke in klobas pod pogojem, da niso zarjavele in ne prihajajo v stik z mesnimi proizvodi.
4. Temperatura v prostorih ali delih prostorov, kjer poteka delo z mesom, mletim mesom, ki se uporablja kot surovina, mesnimi proizvodi in mesnimi pripravki, mora zagotavljati higienko proizvodnje; če je potrebno, morajo takšni prostori ali deli prostorov imeti klimatske naprave.

Med sekanjem, rezanjem in nasoljevanjem ne sme temperatura v prostorih za rezanje in nasoljevanje presegati 12 °C, razen v primeru obratov, navedenih v členu 9.

V primeru drugih obratov lahko pristojni organ odstopa od te zahteve, če se mu odstopanje zdi upravičeno zaradi tehnologije, ki se uporablja pri pripravi mesnega proizvoda.

POGLAVJE III

Zahteve za surovine, ki se uporabljajo za proizvodnjo mesnih proizvodov

1. Meso, ki bo uporabljeno za proizvodnjo mesnih proizvodov, mora:
 - izvirati iz obrata, odobrenega v skladu z direktivami, navedenimi v členu 2(d), in biti prepeljana v zadovoljivih higienskih pogojih v skladu z navedenimi direktivami,
 - od časa prihoda v predelovalni obrat do časa uporabe biti hranjeno v skladu z zahtevami direktiv, navedenih v členu 2(d).

Do 31. decembra 1995 pa se v odobrenih obratih lahko hrani meso iz obratov, za katere so odobrena odstopanja po Direktivi 91/498/EGS. Do tega datuma se lahko meso, ki ne izpolnjuje pogojev, določenih v direktivah, navedenih v členu 2(d), hrani v odobrenih obratih samo, če se skladišči v ločenih prostorih; ne sme se uporabiti v istem prostoru ali ob istem času kot meso, ki te pogoje izpolnjuje. Mesni proizvodi iz takšnega mesa morajo imeti nacionalno oznako.
2. Mleto meso in mesni pripravki, razen če se proizvajajo v proizvodnem prostoru, navedenem v poglavju I(1)(b), morajo:
 - izvirati iz obrata, odobrenega v skladu z Direktivo 88/657/EGS, in biti prepeljana v zadovoljivih higienskih pogojih v skladu z navedeno direktivo,
 - od časa prihoda v predelovalni obrat do časa uporabe biti hranjeni v skladu z zahtevami Direktive 88/657/EGS.
3. Vključitev ribiških proizvodov v pripravo mesnih proizvodov je dovoljena, če so takšni proizvodi skladni z zahtevami Direktive 91/493/EGS.

POGLAVJE IV

Nadzor nad proizvodnjo

1. Obrati so pod nadzorom pristojnega organa, ki mora zagotoviti, da so zahteve te direktive izpolnjene in zlasti:
 - (a) preveriti:
 - (i) čistočo prostorov in opreme ter higieno osebja;

▼B

- (ii) učinkovitost pregledov, ki jih izvaja obrat, v skladu s členom 7, predvsem s pregledovanjem rezultatov in odvzemanjem vzorcev;
 - (iii) mikrobiološko in higiensko stanje proizvodov živalskega izvora;
 - (iv) učinkovitost obdelave mesnih proizvodov;
 - (v) hermetično zaprte vsebnike z naključnim vzorčenjem;
 - (vi) označevanje zdravstvene ustreznosti mesnih proizvodov za identifikacijo proizvodov, ki so opredeljeni kot neustrezni za prehrano ljudi, in kaj se je z njimi storilo;
 - (vii) pogoje skladiščenja in prevoza;
- (b) odvzeti vzorce, potrebne za laboratorijske teste;
- (c) opraviti druge preglede, ki se mu zdijo potrebni za zagotavljanje skladnosti s to direktivo;
- (d) ugotoviti, ali je bil mesni proizvod narejen iz mesa, ki so mu bila dodana druga živila, dodatki ali začimbe, tako da ga da ustrezno pregledati, in ugotoviti, ali je skladen s proizvodnimi merili, ki jih določi proizvajalec, in zlasti, ali sestava proizvoda resnično ustreza podatkom na etiketi, še posebej, če je uporabljena prodajna oznaka, navedena v poglavju V(4).
2. Uradni veterinar mora imeti ob vsakem času prost dostop do vseh hladilnic in delovnih prostorov, da preveri, ali se te določbe strogo upoštevajo.

POGLAVJE V

Embaliranje, pakiranje in etiketiranje

1. Embaliranje, pakiranje in etiketiranje mora potekati v zadovoljivih higienskih pogojih v prostorih, predvidenih za ta namen.

Brez poseganja v Direktivo Sveta 89/109/EGS z dne 21. decembra 1988 o približevanju zakonodaj držav članic o materialih in proizvodih, namenjenih za stik z živali ⁽¹⁾, morata embalaža in pakiranje izpolnjevati vse higienske predpise in biti dovolj čvrsti, da učinkovito zaščitita mesne proizvode.

2. Embalaža in pakiranje se ne smeta ponovno uporabiti za mesne proizvode, z izjemo nekaterih posebnih vrst vsebnikov, kakršni so lončeni, stekleni ali plastični vsebniki, ki se lahko ponovno uporabijo po temeljitem čiščenju in razkuževanju.
3. Proizvodnja mesnih proizvodov in pakiranje lahko potekata v istem prostoru, če je material za pakiranje takšen, kot je opisan v 2, ali pod naslednjimi pogoji:
- (a) prostor mora biti dovolj velik in opremljen tako, da je pri delovnih postopkih zagotovljena higiena;
 - (b) material za pakiranje in embaliranje mora biti takoj po izdelavi zavrt v zatesnjen zaščitni ovitek; ta ovitek mora biti zaščiten pred poškodbami med prevozom do obrata in shranjen v higiensko ustreznih razmerah v za to namenjenem prostoru;
 - (c) v prostorih za shranjevanje materiala za pakiranje ne sme biti prahu in škodljivcev in ti prostori ne smejo biti v zračni povezavi s prostori, v katerih so snovi, ki bi lahko kontaminirale meso, mleto meso, mesne pripravke ali mesne proizvode. Materiala za pakiranje ni dovoljeno odlagati neposredno na tla;
 - (d) material za pakiranje mora biti pripravljen za uporabo v higienskih pogojih, preden se premesti v prostor za pakiranje. Odstopanje od te zahteve se lahko odobri v primeru avtomatske priprave materiala za pakiranje, če ni tveganja za kontaminacijo mesnih proizvodov;
 - (e) material za pakiranje mora biti premeščen v prostor v higienskih pogojih in nemudoma uporabljen. Z njim ne sme rokovati osebje, ki dela z neembaliranim mesom, mletim mesom, mesnimi pripravki ali mesnimi proizvodi;
 - (f) takoj po pakiranju je treba mesne proizvode premestiti v za to predvidene skladiščne prostore.

⁽¹⁾ UL L 40, 11.2.1989, str. 38.

▼B

4. Poleg zahtev iz Direktive Sveta 79/112/EGS z dne 18. decembra 1978 o približevanju zakonodaje držav članic v zvezi z označevanjem, predstavitvijo in oglaševanjem živil za prodajo končnemu porabniku ⁽¹⁾, morajo biti na embalaži ali na etiketi mesnih proizvodov vidno in čitljivo navedeni naslednji podatki ⁽²⁾:
- vrsta živali, iz katere je bilo pridobljeno meso, če to ni razvidno iz prodajne oznake proizvoda ali s seznama sestavin v skladu z Direktivo 79/112/EGS,
 - sklic, ki omogoča identifikacijo proizvodov, pridobljenih v tehnološko podobnih pogojih, ki bi lahko predstavljali enako tveganje,
 - datum priprave za pakiranje, ki ni namenjeno končnemu porabniku,
 - prodajna oznaka, ki ji sledi sklic na nacionalni standard ali zakonodajo ⁽³⁾, ki jo odobri,
 - če zakonodaja države članice dovoljuje uporabo beljakovin ali škroba, sklic na takšno uporabo v zvezi s prodajno oznako, če je ta drugačna od tistih, ki so odobrene v skladu s členom 21.

POGLAVJE VI

Oznaka zdravstvene ustreznosti

1. Mesni proizvodi morajo imeti oznako zdravstvene ustreznosti. Oznaka mora biti nameščena na dobro vidnem mestu med proizvodnjo ali takoj po proizvodnji v obratu ali obratu za embaliranje. Oznaka mora biti čitljiva, neizbrisna in izpisana z lahko čitljivimi črkami. Oznaka zdravstvene ustreznosti mora biti na proizvodu ali embalaži, če je mesni proizvod embaliran posamezno, ali na etiketi, pritrjeni na embalažo v skladu s točko 4(b). Če je mesni proizvod embaliran in pakiran posamezno, zadošča oznaka zdravstvene ustreznosti na pakiranju.
2. Če so mesni proizvodi, označeni v skladu s točko 1, naknadno zapakirani, mora oznaka zdravstvene ustreznosti biti tudi na pakiranju.
3. Z odstopanjem od točk 1 in 2 označevanje zdravstvene ustreznosti mesnih proizvodov v pošiljkah na paletah, ki so namenjene za nadaljnjo predelavo ali embaliranje v odobrenem obratu, ni potrebno, če:
 - navedena pošiljka, ki vsebuje mesne proizvode, nosi oznako zdravstvene ustreznosti v skladu s točko 4(a) na zunanji površini,
 - sprejemni obrat hrani ločeno evidenco o količini, vrsti in izvoru pošiljk mesnih proizvodov, prejetih v skladu s točko,
 - sta namembni kraj in nameravana uporaba mesnih proizvodov jasno navedena na zunanji površini zunanjega pakiranja, razen če je ta prozorna.
 Kadar pa je pošiljka embaliranih proizvodov zapakirana v prozorno pakiranje, oznaka zdravstvene ustreznosti na pakiranju ni potrebna, če se oznaka zdravstvene ustreznosti na embaliranih proizvodih jasno vidi skozi pakiranje.
4. (a) Oznaka zdravstvene ustreznosti mora biti ovalna in navajati naslednje podatke:
 - (i) bodisi:
 - zgoraj: začetno črko ali začetne črke države pošiljateljice z velikimi tiskanimi črkami, t.j.:
B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK, ki jim sledi številka odobritve obrata ali v skladu s pravili, ki se sprejmejo po drugi alineji člena 17, obrata za preembaliranje, in po potrebi kodno številko, ki navaja vrsto proizvoda, za katerega je obrat odobren,
 - spodaj: eno od naslednjih sosledij začetnic: CEE – EOE – EWG – EOK – EEC – EEG;

⁽¹⁾ UL L 33, 8.2.1979, str. 1. Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Direktivo 89/395/EGS (UL L 186, 30.6.1989, str. 17).

⁽²⁾ Ti podatki morajo spremljati mesne proizvode do končnega porabnika razen v primeru, navedenem v tretji alineji.

⁽³⁾ Besede „nacionalni standardi ali zakonodaja“ zajemajo:

- (a) pogoje proizvodnje ali priprave, odobrene v skladu z nacionalno zakonodajo;
- (b) določene predpise nacionalne zakonodaje, ki specifično omejujejo pogoje proizvodnje ali priprave za nekatere proizvode;
- (c) vse prodajne oznake, ki so, v odsotnosti nacionalnih standardov, ki bi jih omejevali, dovoljene z zakoni države članice ali v državi članici, kjer je bila ta oznaka potrjena z rabo.

▼B

- (ii) ali:
- zgoraj, ime države pošiljateljice z velikimi tiskanimi črkami,
 - v sredini, številko odobritve obrata ali v skladu s pravili, ki se sprejmejo po drugi alineji člena 17, obrata za preembaliranje, ki jo po potrebi spremlja kodna številka, ki navaja vrsto proizvoda, za katerega je obrat odobren,
 - spodaj, eno od naslednjih sosledij začetnic: CEE – EOE – EWG – EOK – EEC – EEG;
- (b) oznaka zdravstvene ustreznosti je lahko na proizvodu, embalaži ali pakiranju, odtisnjena s pečatom ali žigom ali natisnjena ali pritrjena na etiketo. Če je oznaka pritrjena na pakiranje, se mora ob odpiranju paketa uničiti. Neuničenje oznake se lahko dopusti samo, če se paket z odpiranjem uniči. V primeru proizvodov v hermetično zaprtih vsebnikih mora oznaka biti neizbrisno odtisnjena bodisi na pokrov bodisi na pločevinko;
- (c) oznaka zdravstvene ustreznosti je lahko tudi na neodstranljivi ploščici iz odpornega materiala, ki izpolnjuje vse higienske zahteve in navaja podatke, navedene pod (a).

POGLAVJE VII

Skladiščenje in prevoz

1. Mesne proizvode je treba skladiščiti v prostorih, predvidenih v točki 1(a) poglavja I Priloge B.
Mesni proizvodi, ki jih je mogoče hraniti pri temperaturi okolja, se lahko skladiščijo v skladiščih s trdno konstrukcijo, ki se enostavno čistijo in razkužujejo in jih odobri pristojni organ.
2. Mesne proizvode, za katere so temperature skladiščenja določene v skladu s členom 7(2), je treba hraniti pri navedenih temperaturah.
3. Mesne proizvode je treba odpremiti tako, da so med prevozom ustrezno zavarovani pred vsem, kar bi jih lahko kontaminiralo ali jim škodovalo. Pri tem je treba upoštevati trajanje potovanja, uporabljeno prevozno sredstvo in vremenske razmere.
4. Mesne proizvode je treba, če proizvod to zahteva, prevažati v vozilih, opremljenih tako, da se med prevozom zagotavljajo zahtevane temperature in zlasti tako, da niso presežene temperature, določene v skladu s členom 7(2).

POGLAVJE VIII

Posebni pogoji za pasterizirane ali sterilizirane proizvode v hermetično zaprtih vsebnikih

- A. Poleg pogojev, določenih v Prilogi A, morajo obrati, ki proizvajajo pasterizirane ali sterilizirane proizvode v hermetično zaprtih vsebnikih,
 1. imeti:
 - (a) napravo za higiensko premešanje praznih pločevink v delovni prostor;
 - (b) opremo, s katero je tik pred polnjenjem mogoče temeljito očistiti pločevinke;
 - (c) opremo za pranje vsebnikov s pitno vodo, ki je dovolj vroča, da odstrani maščobo po hermetičnem zapiranju in pred sterilizacijo v avtoklavu;
 - (d) ustrezen prostor, območje ali napravo za hlajenje in sušenje vsebnikov po toplotni obdelavi;
 - (e) naprave za inkubacijo vzorcev, odvzetih iz mesnih proizvodov, pakiranih v hermetično zaprte vsebnike;
 - (f) ustrezne naprave za preverjanje, ali so vsebniki hermetično zaprti in nepoškodovani;
 2. zagotoviti, da:
 - (a) se hermetično zaprti vsebniki odstranijo iz opreme za segrevanje pri dovolj visoki temperaturi, ki zagotavlja hitro izparevanje vlage in se jih nihče ne dotika z roko, dokler niso popolnoma suhi;
 - (b) so vsebniki, za katere je videti, da vsebujejo plin, dodatno pregledani;

▼B

- (c) so termometri opreme za segrevanje naravnani v skladu z umerjenimi termometri;
 - (d) so vsebniki:
 - zavrtni, če so poškodovani ali slabo izdelani,
 - zavrtni ali očiščeni, če so umazani, in če gre za pločevinke, da so tik pred polnjenjem temeljito očiščene z opremo, navedeno v 1 (b); uporaba stoječe vode ni dovoljena,
 - če je potrebno, po čiščenju in pred polnjenjem dovolj dolgo odce-jani,
 - če je potrebno, oprani s pitno vodo, ki je dovolj vroča, da odstrani maščobo, če je to primerno, po hermetičnem zapiranju in pred sterilizacijo v avtoklavu z opremo, navedeno v 1(c),
 - po segrevanju ohlajeni v vodi, ki izpolnjuje zahteve iz pete alinee B,
 - po toplotni obdelavi obravnavani tako, da ne pride do poškodb ali kontaminacije.
- B. Nosilec dejavnosti ali poslovodni delavec v obratu, ki proizvaja mesne proiz-vode v hermetično zaprtih vsebnikih, mora tudi z vzorčenjem preveriti, ali:
- se za mesne proizvode, ki se bodo hranili pri sobni temperaturi, uporablja proces, ki pripelje do vrednosti F_c , ki je enaka 3,00 ali več, razen če se enaka obstojnost proizvoda doseže s sušenjem, ali se uporablja postopek toplotne obdelave, ki je vsaj enakovreden pasterizaciji, pri čemer para-metre odobri pristojni organ,
 - prazni vsebniki ustrezajo proizvodnim standardom,
 - se pregledi dnevne proizvodnje opravljajo v vnaprej določenih presledkih, da se zagotovi učinkovito zapiranje. V ta namen mora biti na voljo ustrezna oprema za pregledovanje navpičnih prereзов šivov zaprtih vseb-nikov,
 - se opravljajo potrebni pregledi, predvsem z uporabo kontrolnih označb, da se zagotovi, da so bili vsebniki ustrezno toplotno obdelani,
 - se opravljajo potrebni pregledi za zagotavljanje, da voda za hlajenje po uporabi vsebuje ostanke klora. Države članice lahkoodobrijo odstopanje od te zahteve, če voda izpolnjuje zahteve iz Direktive 80/778/EGS.
 - se na hermetično zaprtih vsebnikih, ki so bili toplotno obdelani, izvajajo sedemdnevni inkubacijski testi pri 37 °C ali 10-dnevni inkubacijski testi pri 35 °C,
 - pasterizirani proizvodi v hermetično zaprtih vsebnikih ustrezajo kriterijem, ki jih priznava pristojni organ.
- C. Pristojni organ lahko odobri dodajanje nekaterih snovi v vodo, ki se uporablja v avtoklavih, za preprečevanje rjavenja pločevink ter mehčanje in razkuže-vanje vode. Seznam teh snovi se sestavi v skladu s postopkom iz člena 20.
- Pristojni organ lahko dovoli uporabo reciklirane vode za hlajenje toplotno obdelanih vsebnikov. Takšna voda mora biti prečiščena in bodisi obdelana s klorom bodisi s kakšno drugo obdelavo, odobreno v skladu s postopkom, določenim v členu 20. Namen takšne obdelave je zagotoviti, da je reciklirana voda skladna s standardi, določenimi v Prilogi I(E) k Direktivi 80/778/EGS, da ne more kontaminirati proizvodov in ne ogroža zdravja ljudi.
- Reciklirana voda kroži v zaprtem krogu, da je ni mogoče uporabiti za druge namene.
- Če ni tveganja za kontaminacijo, se voda za hlajenje vsebnikov in voda iz avtoklavov ob koncu delovnega obdobja uporabi za čiščenje tal.

POGLAVJE IX

Posebni pogoji za pripravljene mesne jedi

Poleg splošnih pogojev iz Priloge A in poglavij I, II in III te priloge:

1. morajo imeti obrati, ki proizvajajo pripravljene jedi, poseben prostor za pripravo in embaliranje pripravljenih jedi; poseben prostor ni nujen, če se mesni proizvodi in meso obdelujejo ob ločenem času, če so prostori za ta opravila očiščeni in razkuženi, preden se uporabijo za drug tip proizvodov;
2. (a) mesni proizvod, ki je vsebovan v pripravljeni jedi, je treba takoj po pripravi:

▼ **B**

- (i) bodisi takoj zmešati z drugimi sestavinami; v tem primeru je treba čas, v katerem je temperatura mesnega proizvoda med 10 in 63 °C, zmanjšati na minimum;
 - (ii) bodisi ohladiti na 10 °C ali manj, preden se zmeša z drugimi sestavinami;
 - (b) mesni proizvod in pripravljeno jed je treba ohladiti na notranjo temperaturo + 10 °C ali manj v največ dveh urah po koncu toplotne obdelave in čim prej na temperaturo, pri kateri se proizvod skladišči. Pristojni organ obratu lahko odobri odstopanje od dvehurnega obdobja, če je daljši čas upravičen iz razlogov, povezanih z uporabljenimi tehnologijami, pod pogojem, da je zagotovljena varnost končnega proizvoda;
 - (c) če je to primerno, mora biti pripravljena jed zamrznjena ali hitro zamrznjena takoj po ohlajanju;
3. etiketiranje pripravljenih jedi mora biti skladno z Direktivo 79/112/EGS. Seznam sestavin za namen te direktive vsebuje navedbo vrste živali.
- Pripravljene jedi imajo poleg že navedenih podatkov na eni od zunanjih površin embalaže jasno viden datum proizvodnje;
4. izide različnih pregledov, ki jih opravlja nosilec dejavnosti ali poslovodni delavec v obratu, je treba hraniti, da se lahko na zahtevo predložijo pristojnemu organu, najmanj za obdobje, ki ga določi pristojni organ glede na trajnost zadevnega proizvoda.



PRILOGA C

POSEBNI HIGIENSKI STANDARDI ZA PROIZVODNJO DRUGIH
PROIZVODOV ŽIVALSKEGA IZVORA

POGLAVJE I

Splošni pogoji

Prostori za proizvodnjo proizvodov, ki niso namenjeni za prehrano ljudi, se lahko uporabljajo samo pod naslednjimi pogoji:

- (a) surovine, ki niso ustrezne za prehrano ljudi, se morajo skladiščiti v popolnoma ločenih prostorih ali na ločenem območju za sprejem;
- (b) predelane morajo biti v ločenih prostorih z uporabo ločenih naprav in opreme, razen če predelava poteka v popolnoma zaprtem postopku z opremo, ki se uporablja izključno za ta namen;
- (c) končni proizvodi iz teh surovin se morajo skladiščiti v drugem prostoru ali drugih zabojnikih, ki so ustrezno označeni in se ne smejo uporabiti za prehrano ljudi.

POGLAVJE II

Posebni pogoji za topljene maščobe, ocvirke in druge stranske proizvode

Poleg pogojev iz Priloge A veljajo naslednji pogoji:

A. *Standardi v uporabi za obrate, ki zbirajo ali predelujejo surovine*

1. Centri za zbiranje surovin in nadaljnji prevoz do predelovalnih obratov morajo biti opremljeni s hladilnico, kjer se surovine skladiščijo pri temperaturi 7 °C ali manj, razen če se surovine zberejo in raztopijo v časovnih rokih, določenih v B(3)(b) in (c).
2. Predelovalni obrati morajo imeti vsaj:
 - (a) hladilnico, razen če se surovine zberejo in raztopijo v časovnih rokih, določenih v B(3)(b);
 - (b) prostor ali mesto za sprejem surovin;
 - (c) ustrezno napravo za vizualni pregled surovin;
 - (d) če je to primerno, opremo za drobljenje surovin;
 - (e) opremo za topljenje surovin s toploto ali pritiskom ali drugo ustrezno metodo;
 - (f) vsebnike ali rezervoarje za shranjevanje tekočih maščob;
 - (g) napravo za plastifikacijo ali kristalizacijo maščob, ki omogoča pripravo za trg in pakiranje, razen če obrat odpremlja samo tekoče topljene živalske maščobe;
 - (h) prostor za odpremo, razen če obrat odpremlja samo topljene živalske maščobe v cisternah;
 - (i) neprepustne vsebnike za shranjevanje surovin, ki niso ustrezne za prehrano ljudi;
 - (j) če je to primerno, ustrezno opremo za pripravo proizvodov iz topljenih živalskih maščob, ki se mešajo z drugimi živili in/ali začimbami;
 - (k) če so ocvirki namenjeni za prehrano ljudi, ustrezne naprave, ki zagotavljajo higiensko zbiranje, embaliranje in pakiranje ter skladiščenje pod pogoji, določenimi v B(9).

B. *Dodatne higienske zahteve v zvezi s pripravo topljenih živalskih maščob, ocvirkov in stranskih proizvodov*

1. Surovine morajo izvirati od živali, ki so bile po inšpekciji pred zakolom in po zakolu opredeljene kot ustrezne za prehrano ljudi.
2. Za surovine se uporabi mastno tkivo ali kosti, ki so ustrezne za prehrano ljudi, z najmanjšo možno mero krvi in nečistoč. Surovine ne smejo kazati znakov kvarjenja in morajo biti pridobljene v higienskih pogojih.
3. (a) Za pripravo topljenih maščob se uporabi samo mastno tkivo ali kosti iz klavnic, razsekovalnic ali obratov za predelavo mesa. Surovine se do topljenja prevažajo in skladiščijo v higienskih pogojih pri notranji temperaturi 7 °C ali manj;

▼B

- (b) z odstopanjem od (a) se surovine lahko skladiščijo in prevažajo neohlajene, pod pogojem, da se raztopijo v roku dvanajstih ur po dnevu, ko so bile pridobljene;
- (c) z odstopanjem od (a) se za pripravo topljenih živalskih maščob lahko uporabijo surovine, zbrane v trgovinah na drobno ali v prostorih neposredno ob prodajnih mestih, kjer se razsekovanje in skladiščenje mesa ali perutninskega mesa izvajata izključno z namenom neposredne prodaje porabniku, če so v zadovoljivem higienskem stanju in ustrezno pakirane. Če se surovine zbirajo dnevno, je treba upoštevati temperature, določene v (a) in (b). Če se surovine ne zbirajo dnevno, jih je treba ohladiti takoj, ko so pridobljene.
4. Vozila in vsebniki za zbiranje in prevoz surovin morajo imeti gladke notranje površine, ki se enostavno perejo, čistijo in razkužujejo, in vozila morajo biti ustrezno pokrita. Vozila za prevoz s hladilniki morajo biti oblikovana tako, da je mogoče med celotnim prevozom ohranjati zahtevano temperaturo.
5. Pred topljenjem je surovine treba pregledati na morebitno prisotnost surovin, ki niso ustrezne za prehrano ljudi, ali tujih snovi. Če so prisotne, jih je treba odstraniti.
6. Surovine se raztopijo s toploto, pritiskom ali drugo ustrezno metodo, ki ji sledi ločevanje maščob z dekantiranjem, centrifugiranjem, filtriranjem ali drugo ustrezno metodo. Uporaba topil je prepovedana.
7. Topljeno živalsko maščobo, pripravljeno v skladu s točkami 1, 2, 3, 5 in 6, je za proizvodnjo surovin mogoče rafinirati v istem ali drugem obratu, da se izboljšajo njene fizikalne in kemične značilnosti, če maščoba za rafiniranje ustreza standardom, določenim v točki 8.
8. Topljene živalske maščobe morajo, odvisno od vrste, izpolnjevati naslednje pogoje:

	Govedi			Prašiči		Druge živalske maščobe	
	Jedilni loj		Loj za rafiniranje	Jedilna mast ⁽²⁾	Mast za rafiniranje	Jedilne	Za rafiniranje
	Loj ⁽¹⁾	Drugo					
Proste maščobne kisline (m/m % oleinske kisline) največ	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroksid največ	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Vlaga in nečistoče	največ 0,5 %						
Vonj, okus, barva	normalen						

⁽¹⁾ Topljena živalska maščoba, pridobljena s topljenjem pri nizki temperaturi iz svežega maščobnega tkiva srca, pečice, ledvic in mezenterija govedi in maščob iz razsekovalnic.

⁽²⁾ Sveža maščoba, pridobljena s topljenjem mastnega tkiva prašičev.

9. Ocvirki za prehrano ljudi se skladiščijo:
- (i) če so topljeni na temperaturi 70 °C ali manj: pri temperaturi pod 7 °C za največ 24 ur ali pri –18 °C ali manj;
- (ii) če so topljeni na temperaturi nad 70 °C in imajo vsebnost vlage 10 % (m/m) ali več:
- pri temperaturi pod 7 °C za največ 48 ur ali pri časovno-temperaturni kombinaciji, ki zagotavlja enako jamstvo obstojnosti,
 - pri –18 °C ali manj;
- (iii) če so topljeni na temperaturi nad 70 °C in imajo vsebnost vlage manj kot 10 % (m/m): ni posebnih pogojev.



POGLAVJE III

Posebni pogoji za želodce, mehurje in čreva

Poleg pogojev iz Priloge A in poglavij I, II in III Priloge B morajo obrati za obdelavo želodcev, mehurjev in črev izpolnjevati naslednje pogoje:

1. prostori, pribor in orodja se morajo uporabljati samo za delo z zadevnimi proizvodi; čisti in nečisti deli obrata morajo biti jasno ločeni;
2. uporaba lesa je prepovedana; uporaba lesenih palet se dovoli za transport vsebnikov za zadevne proizvode;
3. na voljo morajo biti prostori za skladiščenje materiala za embaliranje in pakiranje;
4. embaliranje in pakiranje mora potekati v higienskih pogojih v prostoru ali prostorih, predvidenih za ta namen;
5. proizvodi, ki jih ni mogoče hraniti pri sobni temperaturi, se morajo do odpreme skladiščiti v prostorih, predvidenih za ta namen.

Zlasti proizvodi, ki niso soljeni ali sušeni, se morajo hraniti pri temperaturi, ki ne presega 3 °C;

6. Surovine je treba prepeljati iz klavnice izvora v obrat v zadovoljivih higienskih pogojih in ohlajene, če je to potrebno zaradi obdobja med zakolom in zbiranjem surovin. Vozila in vsebniki za prevoz takšnih surovin morajo imeti gladke notranje površine, ki se enostavno perejo, čistijo in razkužujejo. Vozila za prevoz s hladilniki morajo biti oblikovana tako, da je mogoče med celotnim prevozom ohranjati zahtevano temperaturo.



PRILOGA D

VETERINARSKO SPRIČEVALO ZA MESNE PROIZVODE ⁽¹⁾Št. ⁽²⁾

Država izvoznica:

Ministrstvo:

Zadevni oddelek:

Sklic ⁽³⁾:

I. Identifikacija mesnih proizvodov:

Proizvodi, proizvedeni iz mesa:
(Vrsta živali)Vrsta proizvodov ⁽³⁾:

Vrsta pakiranja:

Število posameznih kosov ali paketov:

Temperatura skladiščenja in prevoza ⁽³⁾:Rok trajanja ⁽⁴⁾:

Neto teža:

II. Izvor mesnih proizvodov

Naslov(-i) in številka(-e) odobritve odobrenega predelovalnega obrata (odobrenih predelovalnih obratov)

.....

.....

Če je to potrebno:

Naslov(-i) in številka(-e) odobritve odobrene hladilnice (odobrenih hladilnic):

.....

.....

.....

III. Namembni kraj mesnih proizvodov

Mesni proizvodi bodo poslani

iz:
(Odpremi kraj)v/na:
(Namembna država)z naslednjim prevoznim sredstvom ⁽⁵⁾

Ime in naslov pošiljatelja:

.....

Ime in naslov prejemnika:

.....

⁽¹⁾ V skladu členom 2 Direktive 77/99/EGS.⁽²⁾ Neobvezno.⁽³⁾ Navesti morebitno ionizirajoče sevanje iz medicinskih razlogov.⁽⁴⁾ Izpolniti, če je navedba v skladu s členom 7 Direktive 77/99/EGS.⁽⁵⁾ Navesti številko ali registrsko številko (železniški vagoni in tovornjaki), številko leta (letalo) ali ime (ladja).

$\nabla \underline{\mathbf{B}}$

IV. Potrdilo o zdravstvenem stanju

Podpisani potrjujem, da so zgoraj opisani mesni proizvodi:

- (a) proizvedeni iz svežega mesa ali mesnih proizvodov pod posebnimi pogoji, določenimi v Direktivi 77/99/EGS (1);
- (b) pripravljeni z mesom vrst živali, ki niso tiste, navedene v členu 2(d) Direktive 77/99/EEC (1);
- (c) namenjeni v Helensko republiko (1).

V. Če je to potrebno:

V primeru razkladanja ali prekladanja v odobrenem obratu ali odobreni hladilnici navesti:

- (a) kraj razkladanja in prekladanja (naslov in številka odobritve):

.....

.....

.....

- (b) prevozno sredstvo (2):

V dne
(kraj) (datum)

(kraj)

(datum)

Žig

(Podpis pristojnega organa)
(Ime z velikimi tiskanimi črkami)

(¹) Neustrezno prečrtaj.

(2) Navesti številko ali registrsko številko (železniški vagoni in tovornjaki), številko leta (letalo) ali ime (ladja).“