

31977L0099

31.1.1977

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

L 26/85

DIREKTIVA SVETA**z dne 21. decembra 1976****o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino z mesnimi izdelki znotraj Skupnosti**

(77/99/EGS)

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

predvideti postopek za reševanje kakršnih koli sporov, ki lahko nastanejo med državami članicami v zvezi z upravičenostjo odobritve proizvodnega obrata;

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske Skupnosti in zlasti členov 43 in 100 Pogodbe,

ker je treba poleg tega uvesti sistem kontrol Skupnosti za zagotovitev enotne uporabe standardov iz te direktive v vseh državah članicah; ker je treba predvideti postopek takih kontrol, ki se določi v skladu s postopkom Skupnosti v okviru Stalnega veterinarskega odbora, ustanovljenega s Sklepom Sveta z dne 15. oktobra 1968 ⁽⁶⁾;

ob upoštevanju predloga Komisije,

ob upoštevanju mnenja Evropskega parlamenta ⁽¹⁾,

ker se lahko od uvedbe skupnih ureditev trgov, mesni izdelki prosto gibljejo znotraj Skupnosti; ker pa trgovino znotraj Skupnosti s temi izdelki ovirajo različne zdravstvene zahteve v tem sektorju v različnih državah članicah; ker je za odpravo takih razlik treba te nacionalne zahteve nadomestiti s skupnimi določbami;

ker je treba predvideti možnost odstopanja od nekaterih določb te direktive za nekatere mesne izdelke, ki vsebujejo druga živila in zelo majhen odstotek mesa; ker morajo biti ta odstopanja sprejeta v skladu s postopkom Skupnosti v okviru Stalnega veterinarskega odbora;

ker je zato, da se zagotovi kakovost teh izdelkov z vidika zdravstvene neoporečnosti pri njihovi proizvodnji, treba uporabiti samo sveže meso, pridobljeno v skladu s standardi Skupnosti, opredeljenimi z Direktivo Sveta 64/433/EGS z dne 26. junija 1964 o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim mesom znotraj Skupnosti ⁽²⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 75/379/EGS ⁽³⁾, Direktivo Sveta 71/118/EGS z dne 15. februarja 1971 o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na proizvodnjo in dajanje na trg svežega mesa perutnine ⁽⁴⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 75/379/EGS, in prav tako Direktivo Sveta 72/462/EGS z dne 12. decembra 1972 o problemih glede zdravstvenih in veterinarskih pregledov ob uvozu goveda in prašičev ter svežega mesa iz tretjih držav ⁽⁵⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 75/379/EGS; ker je treba mesne izdelke proizvajati, skladiščiti in prevažati v pogojih, ki zagotavljajo vsa jamstva glede zdravstvene neoporečnosti; ker bo potreba po tem, da proizvodni in predelovalni obrati pridobe odobritev, verjetno olajšala nadzor skladnosti s temi pogoji; ker je treba

ker se meni, da je pri prometu blaga znotraj Skupnosti zdravstveno spričevalo, ki ga pripravi pristojni organ, najboljši način, da se pristojnim oblastem namembne države zjamči, da je pošiljka mesnih izdelkov v skladu s to direktivo; ker mora to spričevalo spremljati pošiljko teh izdelkov do namembnega kraja;

ker morajo imeti države članice pravico prepovedati vnos na svoje ozemlje mesnih izdelkov iz druge države članice, za katere se dokaže, da niso primerni za prehrano ljudi ali da niso v skladu z zdravstvenimi predpisi Skupnosti;

ker mora biti v takšnih primerih pošiljatelju na njegovo lastno zahtevo ali na zahtevo njegovega predstavnika dovoljeno, da se mu izdelki vrnejo, razen če ne obstajajo zdravstveni razlogi, ki temu nasprotujejo;

⁽¹⁾ UL C 114, 11.11.1971, str. 40.

⁽²⁾ UL 121, 29.7.1964, str. 2012/64.

⁽³⁾ UL L 172, 3.7.1975, str. 17.

⁽⁴⁾ UL L 55, 8.3.1971, str. 23.

⁽⁵⁾ UL L 302, 31.12.1972, str. 28.

⁽⁶⁾ UL L 255, 18.10.1968, str. 23.

ker bi bilo treba ob prepovedi ali omejitvi pošiljatelja ali njegovega predstavnika obvestiti o razlogih za prepoved ali omejitve, v nekaterih primerih pa tudi pristojne organe države izvoznice;

ker bi moralo biti ob sporu med pošiljateljem in organi namembne države članice glede upravičenosti prepovedi ali omejitve, pošiljatelju omogočeno pridobiti izvedensko mnenje;

ker je treba zaradi olajšanja izvajanja predlaganih ukrepov predvideti postopek za tesno sodelovanje med državami članicami in Komisijo v Stalnem veterinarskem odboru,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Ta direktiva določa zdravstvene zahteve za mesne izdelke, namenjene za trgovino znotraj Skupnosti.

Člen 2

1. V tej direktivi se uporabljajo naslednje opredelitve pojmov:

- (a) mesni izdelki: izdelki, pripravljeni v celoti ali deloma iz mesa, ki je bilo obdelano zaradi zagotovitve določene stopnje konzerviranja.

Meso, ki je bilo samo ohlajeno ali zamrznjeno, se ne šteje za mesni izdelek.

V to direktivo niso vključeni:

- (i) mesni ekstrakti, mesni konzome in mesna juha, mesne omake in podobni proizvodi, ki ne vsebujejo koščkov mesa;
- (ii) cele, lomljene ali drobljene kosti, mesni peptoni, živalska želatina, mesna moka, svinjske kože v prahu, krvna plazma, posušena kri, posušena krvna plazma, celične beljakovine, kostni ekstrakti in podobni proizvodi;
- (iii) maščobe, stopljene iz živalskih tkiv;
- (iv) očiščeni in beljeni, soljeni ali posušeni želodci, mehurji in črevesje;

- (b) meso: meso v smislu:

- člena 1 Direktive 64/433/EGS,
- člena 1 Direktive 71/118/EGS,

— člena 2 Direktive 72/462/EGS;

- (c) sveže meso: sveže meso, kakor je opredeljeno v členu 1 direktiv 64/433/EGS in 71/118/EGS ter členu 2 Direktive 72/462/EGS;
- (d) obdelava: obdelava svežega mesa, kombinirana skupaj z drugimi živili ali ne, s segrevanjem, soljenjem ali sušenjem ali kombinacijo teh postopkov;
- (e) popolna obdelava: obdelava, ki zadošča za zagotovitev zdravstvene ustreznosti izdelka pri običajni temperaturi okolja;
- (f) nepopolna obdelava: obdelava, ki ne izpolnjuje zahtev, določenih za popolno obdelavo v poglavju V(27) Priloge A;
- (g) segrevanje: uporaba suhe ali vlažne toplote;
- (h) soljenje: uporaba kuhinjske soli (NaCl);
- (i) sušenje: naravno ali umetno zmanjševanje vsebnosti vode;
- (j) država izvoznica: država članica, iz katere se mesni izdelki pošljejo v drugo državo članico;
- (k) namembna država: država članica, v katero se mesni izdelki pošljejo iz druge države članice;
- (l) pošiljka: količina mesnega izdelka, ki je vključena v isto zdravstveno spričevalo;
- (m) zavijanje: zaščita mesnih izdelkov z uporabo prvega zavoja ali prve embalaže, ki je v neposrednem stiku z izdelkom, kot tudi sam prvi zavoj ali prva embalaža;
- (n) pakiranje: dajanje zavitega ali nezavitega mesnega izdelka ali izdelkov v drugo embalažo, kakor tudi samo embalažo.

2. Do sprejetja določb, po predložitvi predloga v skladu s členom 9(2), se za meso, obdelano s postopkom, ki ni segrevanje, soljenje ali sušenje, ali ki je bilo obdelano s postopkom, ki ne izpolnjuje zahtev iz poglavja V(26) Priloge A, uporabljajo direktive iz odstavka 1(b).

Člen 3

1. Vsaka država članica zagotovi, da se z njenega ozemlja pošiljajo na ozemlje druge države članice samo mesni izdelki, ki so v skladu z naslednjimi splošnimi pogoji:

- (1) pripravljene morajo biti v obratu, ki je bil odobren in je pod nadzorom v skladu s členom 6;
- (2) pripravljene, skladiščene in transportirane morajo biti v skladu s Prilogo A;
- (3) pripravljene morajo biti iz:
- (a) svežega mesa, kakor je opredeljeno v členu 2(1)(c). To svežo meso sme imeti poreklo:
 - (i) v skladu z direktivama 64/433/EGS in 71/118/EGS v državi članici, v kateri se izvaja priprava, ali v katerikoli drugi državi članici;
 - (ii) v skladu z Direktivo 72/462/EGS v tretji državi, pri čemer se uvozi bodisi neposredno ali ga uvozi druga država članica;
 - (iii) v skladu s členom 15 Direktive 71/118/EGS v tretji državi, če:
 - izdelki, dobljeni iz tega mesa, izpolnjujejo zahteve te direktive,
 - se na teh izdelkih ne označi zdravstvena ustreznost, določena v poglavju VII Priloge A,
 - za trgovino s temi izdelki znotraj Skupnosti še naprej veljajo nacionalni predpisi vsake države članice;
 - (b) mesnega izdelka, pod pogojem, da ta izpolnjuje zahteve te direktive;
- (4) pripravljene morajo biti s segrevanjem, soljenjem ali sušenjem, pri čemer se ti postopki lahko kombinirajo s prekaževanjem ali zorenjem, po potrebi v posebnih mikroklimatskih pogojih, zlasti pa ob uporabi nekaterih sredstev za razsol v smislu člena 12. Pri njihovi proizvodnji se lahko uporabijo tudi druga živila in začimbe;
- (5) pripravljene morajo biti iz svežega mesa, s katerim se ravna v skladu s poglavjem III Priloge A;
- (6) v skladu s poglavjem IV Priloge A jih mora pregledati pristojni organ; taki pregledi se lahko opravijo pri povsem rutinskih nalogah in v skladu s pravili, ki jih je treba po potrebi podrobneje opredeliti v skladu s postopkom, predvidenim v členu 18, ob pomoči za ta namen posebej usposobljenih pomočnikov;
- (7) izpolnjevati morajo standarde, določene v poglavju V Priloge A;
- (8) zaviti in pakirani morajo biti v skladu s poglavjem VI Priloge A, če sta zavijanje in pakiranje potrebna;
- (9) imeti morajo oznako o zdravstveni ustreznosti v skladu s poglavjem VII Priloge A;
- (10) med prevozom v namembno državo jih mora spremljati zdravstveno spričevalo v skladu s poglavjem VIII Priloge A;
- (11) skladiščenje in prevoz v namembno državo se morata opraviti v zadovoljivih pogojih v zvezi z zdravstvenim varstvom v skladu s poglavjem IX Priloge A.
2. Mesni izdelki se ne smejo obsevati z ionizirajočim sevanjem, razen če je to upravičeno iz medicinskih razlogov in je tak postopek jasno naveden na izdelku in v zdravstvenem spričevalu.

Člen 4

1. Mesni izdelki, ki so bili popolnoma obdelani v skladu s poglavjem V(27) Priloge A, se lahko skladiščijo in prevažajo pri običajnih temperaturah okolja.

Šteje se, da so izdelki, ki so bili naravno fermentirani in zoreni dlje časa, popolnoma obdelani, dokler Svet na predlog Komisije soglasno ne spremeni mejnih vrednosti, navedenih v poglavju V(27)(b) Priloge A.

2. Zaradi nadzora mora proizvajalec zagotoviti, da je na embalaži izdelkov, ki so bili nepopolno obdelani, jasno in čitljivo navedena temperatura, pri kateri je treba izdelke prevažati in skladiščiti, in rok, v katerem se lahko ob teh pogojih zajamči ohranitev.

3. Po potrebi se lahko v skladu s postopkom iz člena 18 sprejme odstopanje od odstavka 2 za nekatere mesne izdelke, ki niso v skladu s standardi, določenimi v poglavju V(27) Priloge A, ob upoštevanju nekaterih pogojev, ki jih preverja pristojni organ.

Člen 5

Člena 3 in 4 se ne uporabljata za mesne izdelke, uvožene z dovoljenjem namembne države za druge namene in ne za prehrano ljudi; v tem primeru namembna država zagotovi, da se ti izdelki uporabijo samo za namene, za katere so bili odpremljeni v to državo.

Člen 6

1. Vsaka država članica sestavi seznam obratov, ki jih je odobrila in ki imajo veterinarsko številko registracije. Ta seznam pošlje drugim državam članicam in Komisiji.

Komisija sestavi seznam teh odobrenih obratov in ga objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Brez poseganja v člen 8, država članica ne odobri obrata, če ni zagotovljena skladnost s to direktivo.

Država članica umakne odobritev, če pogoji za odobritev niso več izpolnjeni.

Če je bil opravljen pregled sklada s členom 7, zadevna država članica upošteva ugotovitve pregleda.

O umiku odobritve se obvestijo druge države članice in Komisija.

2. Pregled in nadzor odobrenih obratov se izvajata pod odgovornostjo pristojnega organa, ki mu pri izključno tehničnih nalogah lahko pomaga posebej za ta namen usposobljeno osebje.

Podrobna pravila, ki urejajo to pomoč, se določijo v skladu s postopkom, predvidenim v členu 18.

3. Če država članica meni, da obrat v drugi državi članici ne izpolnjuje ali ne izpolnjuje več pogojev za odobritev, o tem obvesti Komisijo in pristojni centralni organ druge države članice.

4. Ob primeru iz odstavka 3 Komisija takoj sproži postopek, določen v členu 7.

Če to upravičujejo sklepi inšpekcijskega poročila, se lahko države članice v skladu s postopkom iz člena 19 pooblastijo, da prepovejo vnos mesnih izdelkov iz obravnavanega obrata na svoje ozemlje.

Pooblastilo se lahko umakne v skladu z istim postopkom, določenim v členu 19, če takšen ukrep upravičujejo ugotovitve dodatnega izvedenskega pregleda, opravljenega v skladu s členom 7.

Člen 7

Izvedenci držav članic in Komisije izvajajo redne preglede odobrenih obratov, da zagotovijo da ti dejansko uporabljajo to direktivo in zlasti poglavji I in II Priloge A.

Komisiji predložijo poročilo o rezultatih opravljenih pregledov.

Država članica, na katere ozemlju se pregled opravi, nudi izvedencem vso potrebno pomoč pri izvajanju njihove naloge.

Izvedence držav članic, ki opravljajo preglede, imenuje Komisija na predlog držav članic. Biti morajo državljani druge države članice in ne države članice, v kateri se opravi pregled, ter v primeru, predvidenem v členu 6(3) in (4), iz države, ki ni država članica, vpletena v spor.

Pregledi se izvajajo v imenu Skupnosti, ki krije nastale stroške.

Pogostnost in podrobna pravila za te preglede se določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 18.

Člen 8

1. Z odstopanjem od pogojev iz člena 3 se lahko v skladu s postopkom, določenim v členu 18, sklene, da se nekatere določbe te direktive ne uporabljajo za nekatere izdelke, ki vsebujejo druga živila ter samo majhen odstotek mesa ali mesnega izdelka.

Te izjeme se nanašajo samo na:

- (a) pogoje za odobritev obratov, kakor je določeno v poglavju I Priloge A;
- (b) zahteve glede pregleda, opisane v poglavjih IV in V Priloge A;
- (c) zahteve glede označevanja zdravstvene ustreznosti in zdravstvenega spričevala, kakor je določeno v odstavkih 9 in 10 člena 3(1).

Pri odločitvi, ali dovoliti izjemo, kakor so izjeme, predvidene v tem členu, se upoštevata narava in sestava proizvoda.

Ne glede na določbe tega člena države članice zagotovijo, da so vsi mesni izdelki, namenjeni za trgovino v Skupnosti, zdravstveno ustrezni izdelki, pripravljeni iz svežega mesa ali mesnih izdelkov v smislu te direktive.

2. Prvi pododstavek odstavka 1 se prvič izvaja pred datumom začetka izvajanja te direktive.

Člen 9

1. Svet na predlog Komisije prvič pred začetkom izvajanja te direktive opredeli določbe, ki se uporabljajo za sveže meso, ki je bilo seseklano, zmleto ali na podoben način zdrobljeno v majhne koščke z dodatkom drugih živil in začimb.

Do začetka veljavnosti tako sprejetih določb za to meso velja nacionalna zakonodaja.

2. Pred datumom začetka izvajanja te direktive Komisija predloži Svetu predlog v zvezi z izdelki, ki niso bili obdelani in tako ne izpolnjujejo zahtev iz poglavja V(26) Priloge A.

Člen 10

Metode, potrebne za preverjanje skladnosti s standardi iz poglavja V(26) in (27) Priloge A in dopustna odstopanja od teh standardov se določijo šest mesecev pred datumom začetka izvajanja te direktive v skladu s postopkom, določenim v členu 18.

Te metode, standardi in dovoljena odstopanja se lahko po potrebi spremenijo ali posodobijo po istem postopku.

Člen 11

1. Brez poseganja v pooblastila, ki izhajajo iz členov 6 in 7, država članica, na katere ozemlju je bilo tekom zdravstvenega pregleda ugotovljeno, da:

(a) so mesni izdelki, uvoženi iz druge države članice, neprimerni za prehrano ljudi, prepove trženje takih izdelkov na svojem ozemlju;

(b) ni skladnosti s členom 3, lahko izreče takšno prepoved.

2. Pri odločitvah, sprejetih na podlagi odstavka 1, je treba na zahtevo pošiljatelja ali njegovega predstavnika dovoliti vrnitev mesnih izdelkov, če temu ne nasprotujejo zdravstveni razlogi. V vsakem primeru se sprejmejo varnostni ukrepi za preprečitev neprimerne uporabe teh izdelkov.

Če vrnitev ni možna, je treba izdelke uničiti na ozemlju države članice, v kateri se izvaja pregled.

Z odstopanjem od te določbe in na zahtevo prejemnika ali njegovega predstavnika lahko država članica, ki izvaja preglede zdravstvenega stanja živali in ljudi, dovoli njihov vnos za uporabo za druge namene, razen za prehrano ljudi, če ni nevarnosti za ljudi ali živali. Ti mesni izdelki ne smejo zapustiti ozemlja navedene države članice, ki mora preveriti njihov namen uporabe.

Te odločitve je treba sporočiti pošiljatelju ali njegovemu predstavniku, skupaj z razlogi zanje. Na zahtevo je treba te utemeljene odločitve takoj pisno sporočiti, pri čemer je treba navesti možna pravna sredstva, predvidena v veljavni zakonodaji, ter v kakšni obliki in v katerih rokih je treba ta pravna sredstva vložiti.

3. Kadar take odločitve temeljijo na ugotovitvi prisotnosti nalezljive bolezni, poslabšanja, nevarnega za zdravje ljudi, ali resne kršitve te direktive, se prav tako takoj sporočijo, skupaj z navedbo razlogov zanje, pristojnemu osrednjemu organu države izvoznice in Komisiji.

Člen 12

Brez poseganja v veljavna pravila Skupnosti o dodatkih, odobrenih za uporabo v živilih, do začetka veljavnosti ustreznih določb Skupnosti še naprej velja nacionalna zakonodaja za uporabo takih dodatkov v mesnih izdelkih in za podrobna pravila, ki urejajo tako uporabo.

Člen 13

Svet na predlog Komisije pred 31. decembrom 1978 soglasno določi temperature, ki jih je treba upoštevati med razkosavanjem in prvim zavijanjem, kakor je predvideno v poglavju II(9) Priloge A, in brez poseganja v določbe v poglavju III(20) Priloge A.

Člen 14

1. Svet na predlog Komisije soglasno sprejme odločitev o pravilih Skupnosti glede metod za odkrivanje trihin in prav tako glede primerov, pri katerih takšna preiskava ni potrebna.

2. Do začetka veljavnosti takih pravil se še naprej uporablja zakonodaja držav članic o odkrivanju trihin v mesnih izdelkih, ki vsebujejo prašičje meso.

3. Prašičje meso, za katero je ugotovljeno, da je ikrčavo, se ne sme uporabljati za proizvodnjo mesnih izdelkov, namenjenih za trgovino znotraj Skupnosti.

Člen 15

1. Ta direktiva ne vpliva na pravna sredstva, ki se lahko po veljavni zakonodaji v državah članicah vložijo zoper odločitve pristojnih organov, predvidene s to direktivo.

2. Vsaka država članica daje pošiljateljem mesnih izdelkov, katerih gibanje je prepovedano na podlagi člena 11(1), pravico, da pridobijo izvedensko mnenje. Vsaka država članica zagotovi, da imajo izvedenci, preden pristojni organi sprejmejo katere koli druge ukrepe, kot na primer uničenje mesa, možnost ugotoviti, ali so izpolnjeni pogoji iz člena 11(1).

Izvedenec mora biti državljan države članice, ki ni država članica izvoznica ali namembna država.

Na predlog držav članic sestavi Komisija seznam izvedencev, ki se jim lahko zaupa priprava takih izvedenskih mnenj. Po posvetovanju z državami članicami Komisija določi splošna izvedbena pravila, zlasti glede postopka za pripravo teh izvedenskih mnenj.

Člen 16

Do začetka veljavnosti predpisov Skupnosti o vprašanih zdravstvenega varstva živali, ki vplivajo na trgovino z mesnimi izdelki znotraj Skupnosti, se na tem področju še naprej uporabljajo nacionalni predpisi.

Člen 17

Do začetka izvajanja določb Skupnosti o uvozu mesnih izdelkov iz tretjih držav uporabljajo države članice za tak uvoz določbe, ki so vsaj enakovredne določbam iz te direktive.

Člen 18

1. Če je treba ravnati po postopku iz tega člena, predsednik, na lastno pobudo ali pa na zahtevo države članice, preda zadevo Stalnemu veterinarskemu odboru (v nadaljnjem besedilu „odbor“), ustanovljenemu s Sklepom Sveta z dne 15. oktobra 1968.

2. Glasovi držav članic se v odboru ponderirajo na način, določen v členu 148(2) Pogodbe. Predsednik ne glasuje.

3. Predstavnik Komisije predloži osnutek potrebnih ukrepov. Odbor poda svoje mnenje o ukrepih v roku, ki ga lahko glede na nujnost zadeve določi predsednik. Mnenja se sprejemajo z večino 41 glasov.

4. Komisija sprejme ukrepe in jih takoj izvede, kadar so v skladu z mnenjem odbora. Če niso v skladu z mnenjem odbora ali če mnenja ni bilo podano, Komisija brez odlašanja predloži Svetu predlog ukrepov, ki naj se sprejmejo. Svet sprejme ukrepe s kvalificirano večino.

Če Svet ni sprejel nikakršnih ukrepov v treh mesecih po prejemu predloga, predlagane ukrepe sprejme Komisija in jih začne takoj uporabljati, razen če se je Svet izrekel proti njim z navadno večino.

Člen 19

1. Če je treba ravnati po postopku iz tega člena, predsednik, na lastno pobudo ali pa na zahtevo države članice preda zadevo odboru.

2. Glasovi držav članic se v odboru ponderirajo na način, določen v členu 148(2) Pogodbe. Predsednik ne glasuje.

3. Predstavnik Komisije predloži osnutek potrebnih ukrepov. Odbor poda svoje mnenje o takih ukrepih v dveh dneh. Mnenja se sprejmejo z večino 41 glasov.

4. Komisija sprejme ukrepe in jih začne takoj uporabljati, kadar so v skladu z mnenjem odbora. Če niso v skladu z mnenjem odbora ali če mnenje ni bilo podano, Komisija brez odlašanja predloži Svetu predlog ukrepov, ki naj se sprejmejo. Svet sprejme ukrepe s kvalificirano večino.

Če Svet ni sprejel nikakršnih ukrepov v 15 dneh po prejemu predloga, predlagane ukrepe sprejme Komisija in jih začne takoj uporabljati, razen če se je Svet izrekel proti njim z navadno večino.

Člen 20

Na predlog Komisije, ki mora biti predložen pred 1. julijem 1977, Svet pred 31. decembrom 1977 sprejme predpise, ki določajo, koga se pooblasti za izvajanje nadzora in pregledov, predvidenih v odstavku 6 člena 3(1) in členov 4(3) in 6(2) ter v poglavju II, IV, V, VII in VIII Priloge A.

Člen 21

Člena 18 in 19 se uporabljata do 21. junija 1981.

Člen 22

Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za usklajitev s to direktivo, do 1. julija 1979.

Vendar so za tiste države članice, ki na datum sprejetja te direktive na podlagi obstoječe veterinarske zakonodaje ne zahtevajo vsakoletnih zdravniških pregledov, zdravniški pregledi, predvideni v poglavju II(17) Priloge A, obvezni šele od 15. februarja 1980, razen če Svet na predlog Komisije pred 31. decembrom 1979 na podlagi poročila Komisije ne odloči, da ta rok preloži na pozneje.

Člen 23

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 21. decembra 1976

Za Svet

Predsednik

A.P.L.M.M. van der STEE

PRILOGA A

POGLAVJE I

POGOJI ZA ODOBRITEV OBRATOV, KI PROIZVAJAJO MESNE IZDELKE

1. Obrati morajo ves čas veljavnosti odobritve imeti vsaj:

(a) primerne prostore, ki so dovolj veliki za ločeno skladiščenje:

(i) s hlajenjem:

— svežega mesa v smislu člena 2(1)(c),

— mesa, ki ni meso iz člena 2(1)(c);

(ii) pri temperaturi okolja ali, po potrebi, s hlajenjem:

— mesnih izdelkov, ki izpolnjujejo zahteve direktive,

— drugih izdelkov, pripravljenih v celoti ali deloma iz mesa;

(b) prostore, ki ob vsakem času omogočajo učinkovito izvajanje postopkov veterinarskega pregleda in nadzora, ki jih predpisuje direktiva;

- (c) v bližini delovnih prostorov primerno opremljen prostor, ki ga je mogoče zakleniti in je izključno namenjen za uporabo pristojnega organa;
- (d) primerne prostore, ki so dovolj veliki za pripravo mesnih izdelkov;
- (e) prostor, ki ga je mogoče zakleniti, za skladiščenje nekaterih sestavin, kot na primer začimb;
- (f) vodovodno napeljavo, ki omogoča zadostno preskrbo izključno s pitno vodo pod pritiskom; vendar pa se v izjemnih primerih dovoli izvedba napeljave za preskrbo z nepitno vodo za proizvodnjo pare, gašenje požarov ter za hlajenje hladilne opreme pod pogojem, da v ta namen položeni cevovodi ne dopuščajo uporabe te vode za druge namene.

Cevovodi za nepitno vodo se morajo zlahka razlikovati od cevi za pitno vodo in ne smejo potekati skozi prostore, v katerih se obdeluje ali skladišči sveže meso ali mesni izdelki.

Vendar se lahko za pet let od začetka izvajanja te direktive izjemoma dovoli, da cevovodi za nepitno vodo potekajo skozi prostore, v katerih so meso in mesni izdelki, v obratih, ki so izvajali svoje dejavnosti pred sprejetjem direktive, pod pogojem, da na odsekih cevi, ki potekajo skozi omenjene prostore, ni naprav za odvzem vode;

- (g) napeljavo, ki zagotavlja primerno preskrbo z vročo pitno vodo pod pritiskom;
- (h) sistem za odstranjevanje odpadne vode, ki izpolnjuje higienske zahteve;
- (i) zadostno število garderobnih prostorov, umivalnikov, tušev in stranišč na vodno splakovanje. Slednja se ne smejo odpirati neposredno v delovne prostore. Umivalniki morajo imeti vročo in mrzlo tekočo vodo ali vodo, predhodno zmešano na primerno temperaturo (iz mešalne pipe), materiale za čiščenje in razkuževanje rok ter brisače za brisanje rok za enkratno uporabo; umivalniki morajo biti blizu stranišč in ne smejo imeti pip na ročno odpiranje;
- (j) naprave, ki izpolnjujejo higienske zahteve za:
 - ravnanje s svežim mesom in mesnimi izdelki,
 - shranjevanje embalaže, ki se uporablja za te izdelke, na tak način, da niti sveže meso in mesni izdelki niti embalaža ne pridejo v neposreden stik s tlemi;
- (k) ustrezno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so mrčes in glodalci;
- (l) prostor za končno pakiranje in odpremo;
- (m) posebne hermetične in vodotesne nerjavne posode s pokrovi in pritrdili za preprečevanje dostopa nepooblaščenih oseb, za sveže meso, mesne izdelke ali njihove odpadke, ki niso namenjeni za prehrano ljudi, ali prostor, ki ga je mogoče zakleniti, za tako meso, mesne izdelke ali odpadke, če je to potrebno zaradi njihove količine ali če se ne odstranijo ali uničijo ob koncu vsakega delovnega dne;
- (n) prostor za shranjevanje orodja in sredstev za čiščenje in vzdrževanje;
- (o) prostor za čiščenje opreme za vzdrževanje in čiščenje.

2. Glede na tip vpletenega izdelka mora obrat imeti:

- (a) prostor za razkosavanje;
- (b) prostor:
 - za kuhanje; oprema za toplotno obdelavo mora biti opremljena z registrirnim ali daljinskim termometrom,
 - za sterilizacijo; sterilizatorji morajo biti opremljeni z registrirnim ali daljinskim termometrom in kontrolnim termometrom z neposrednim odčitavanjem;

- (c) prostor za topljenje maščob;
- (d) prostor za dimljenje;
- (e) prostor za sušenje in zorenje;
- (f) prostor za pranje, namakanje ali drugačno obdelavo naravnih čreves;
- (g) prostor za razsol, po potrebi s klimatskimi napravami, ki omogočajo vzdrževanje temperature pri največ + 10 °C;
- (h) prostor, po potrebi s klimatskimi napravami, za razrez ali razkosavanje in za zavijanje mesnih izdelkov, namenjenih za prodajo v predpakirani obliki;
- (i) skladiščni prostor za prazne pločevinke in napravo za higiениčen transport takih pločevink do delovnih prostorov;
- (j) napravo, ki omogoča temeljito čiščenje pločevink neposredno pred polnjenjem;
- (k) napravo za pranje pločevink v pitni vodi po hermetičnem zapiranju in pred sterilizacijo;
- (l) naprave za inkubacijo vzorcev mesnih izdelkov v hermetično zaprtih posodah.

Vendar pa, pod pogojem, da uporabljena oprema ne more nikakor škodljivo vplivati na sveže meso in mesne izdelke, se lahko za postopke, ki naj bi se opravili v ločenih prostorih iz (b), (c), (d) in (e), uporabi isti prostor.

3. Prostor iz 1(a) in 2(b) do (i) morajo imeti:

- vodotesno talno oblogo, ki jo je mogoče lahko čistiti in razkuževati, je odporna proti gnitju in položena na tak način, da omogoča odtekanje vode,
- gladke zidove s pralno oblogo ali opleskom svetle barve do višine najmanj 2 m ter z zaobljenimi vogali in robovi.

4. Prostor iz 1(d) in 2(a) morajo imeti:

- vodotesno talno oblogo, ki jo je mogoče lahko čistiti in razkuževati, je odporna proti gnitju in položena na tak način, da omogoča odtekanje vode; voda mora biti speljana v pokritih kanalih do odtokov, opremljenih s smradnimi zaporami in rešetkami,
- gladke zidove s pralno oblogo ali opleskom svetle barve do višine najmanj 2 m ter z zaobljenimi vogali in robovi.

5. Prostor, v katerih se obdeluje sveže meso in mesni izdelki, morajo imeti vsaj:

- primerno prezračevanje in po potrebi dobro odvajanje pare,
- primerno naravno ali umetno osvetlitev, ki ne pači barv,
- opremo za čiščenje in razkuževanje rok in delovnih materialov, ki mora biti čim bližje delovnim postajam. Pipe ne smejo biti izvedbe za odpiranje z roko. Za umivanje rok morajo imeti ti prostori vročo in hladno tekočo vodo ali vodo, ki je predhodno zmešana na primerno temperaturo (iz mešalne pipe), sredstva za čiščenje in razkuževanje ter brisače za roke za enkratno uporabo. Temperatura vode za čiščenje pribora ne sme biti nižja od + 82 °C,
- instrumenti in delovni pripomočki, kot so na primer mize za razkosavanje, mize z odstranljivimi površinami za rezanje, posode, tekoči trakovi in žage morajo biti iz nerjavnega materiala, ki ne vpliva na kakovost mesa, in jih je lahko čistiti in razkuževati. Zlasti je prepovedana uporaba lesa.

POGLAVJE II

HIGIENSKE ZAHTEVE ZA OSEBJE, PROSTORE, OPREMO IN INSTRUMENTE V OBRATIH

6. Od osebja, prostorov, opreme in instrumentov se zahteva najvišji možen standard čistosti.
- (a) Vse osebe, ki vstopajo v prostore, v katerih se obdeluje sveže meso in mesni izdelki, morajo zlasti nositi čista delovna oblačila in pokrivala svetlih barv, ki se dajo zlahka prati, po potrebi s ščitnikom za vrat. Osebe, ki dela v proizvodnji, si umije in razkuži roke večkrat v vsakem delovnem dnevu, vsakič ko ponovno začne delati po prekinitvi in če si umaže roke. Kajenje je prepovedano v delovnih in skladiščnih prostorih.
- (b) Živali nimajo dostopa v obrat. Glodalce, mrčes in vse druge škodljivce je treba sistematično uničevati.
- (c) Opremo in instrumente, ki se uporabljajo pri proizvodnji, je treba skrbno čistiti in razkuževati večkrat v vsakem delovnem dnevu in ob koncu vsakega delovnega dne ter preden se ponovno uporabijo, če so bili onesnaženi.
- Stroje za neprekinjeno proizvodnjo pa je treba očistiti šele po končanem delu ali če obstaja sum na onesnaženje.
7. Prostore, instrumente in delovno opremo je treba uporabljati samo za pripravo mesnih izdelkov.
- Smejo pa se uporabljati za pripravo drugih živil bodisi sočasno ali ob različnem času na podlagi dovoljenja pristojnega organa, pod pogojem, da so sprejeti vsi primerni ukrepi za preprečevanje onesnaženja ali škodljivih sprememb v izdelkih, vključenih v to direktivo.
8. Sveže meso in mesni izdelki, njihove sestavine in posode:
- ne smejo priti v neposreden stik s tlemi,
 - se z njimi ne sme ravnati ali jih hraniti tako, da se lahko onesnažijo.
- Paziti je treba na to, da surovine in gotovi izdelki ne prihajajo v stik.
9. Med uporabo je treba v prostorih iz točke 2(g) in (h) ohranяти temperaturo največ + 10 °C.
10. Temperature, določene v točki 9, ni treba upoštevati, če se s tem strinja pristojni organ in če ta meni, da je to mogoče dopustiti, da se izpolnijo tehnični pogoji priprave.
11. Pločevinke in podobne posode je treba tik pred polnjenjem temeljito očistiti s čistilno napravo iz točke 2(j).
12. Po hermetičnem zapiranju in pred sterilizacijo je treba pločevinke in podobne posode po potrebi oprati v pitni vodi z napravo iz 2(k).
13. Proizvode za vzdrževanje in čiščenje je treba hraniti v prostorih, predvidenih za ta namen.
14. Uporaba čistil, razkuževal in pesticidov ne sme vplivati na zdravstveno neoporečnost svežega mesa ali mesnih izdelkov.

15. Pitna voda se mora uporabljati za vse namene, vključno s sterilizatorji. V izjemnih primerih se sme uporabiti nepitna voda v zaprtem sistemu za proizvodnjo pare, gašenje požarov ter za hlajenje hladilne opreme pod pogojem, da v ta namen vgrajeni cevovodi ne dopuščajo uporabe te vode za druge namene.
16. Osebam, ki bi lahko onesnažile sveže meso in mesne izdelke, se prepoveduje delo ali ravnanje z njimi, zlasti to velja za osebe:
- (a) ki so zbolele ali za katere se sumi, da so zbolele za trebušnim tifusom, paratifusom A in B, nalezljivim enteritisom (salmonelozo), dizenterijo, infekcijskim hepatitisom, škrlatinko ali ki so nosilci teh bolezni;
 - (b) ki so zbolele ali za katere se sumi, da so zbolele za nalezljivo tuberkulozo;
 - (c) ki so zbolele ali za katere se sumi, da so zbolele za nalezljivo kožno boleznijo;
 - (d) ki ob istem času opravljajo dejavnost, ki bi lahko povzročila onesnaženje svežega mesa ali mesnih izdelkov z mikrobi;
 - (e) ki imajo na rokah zavoje, razen vodotesne obveze, ki ščiti neinficirano rano.
17. Od vsake osebe, ki prihaja v stik s svežim mesom ali mesnimi izdelki, se zahteva zdravstveno potrdilo. Potrdilo dokazuje, da ni nikakršnega zadržka za tako zaposlitev; obnavlja se vsako leto in kadar to zahteva pristojni organ; pristojnemu organu ga je treba dati na vpogled.

POGLAVJE III

ZAHTEV ZA SVEŽE MESO, KI SE GA UPORABI ZA PROIZVODNJO MESNIH IZDELKOV

18. Sveže meso, ki pride iz klavnice, obrata za razkosavanje, hladilnice ali drugega predelovalnega obrata v isti državi kot je zadevni obrat, mora biti prepeljana v ta obrat v zadovoljivih sanitarnih pogojih v skladu z določbami Direktive Sveta iz člena 2(1)(b), z izjemo določb o hermetičnem zapiranju.
19. Meso, ki ni skladno s pogoji iz člena 2(1)(c), se lahko hrani v odobrenih obratih samo, če je skladiščeno v ločenih prostorih; uporabljati se mora na drugih krajih ali ob drugem času kot meso, ki je skladno s temi pogoji. Pristojni organ mora imeti vedno prost dostop do hladilnic in vseh delovnih prostorov, da lahko preveri strogo upoštevanje teh določb.
20. Takoj ko prispe v obrat in dokler se ga ne uporabi, mora biti sveže meso, namenjeno za proizvodnjo mesnih izdelkov, skladiščeno v prostoru, kjer se hrani pri stalni notranji temperaturi največ + 7 °C; vendar sme biti ta temperatura za klavnične proizvode največ + 3 °C, za perutninsko meso pa največ + 4 °C.

POGLAVJE IV

NADZOR PROIZVODNJE

21. Obrate nadzira pristojni organ, ki ga je treba pred začetkom proizvodnje mesnih izdelkov, namenjenih za trgovino v Skupnosti, o tem pravočasno obvestiti.

22. Stalen nadzor pristojnega organa vključuje naslednje:

- pregled vstopnega in izstopnega registra za sveže meso in mesne izdelke,
- sanitarni pregled svežega mesa, namenjenega za proizvodnjo mesnih izdelkov za trgovino v Skupnosti in, v primeru iz odstavka 3(b) člena 3(1), mesnih izdelkov,
- pregled mesnih izdelkov ob odpremi iz obrata,
- izpolnjevanje in izdaja zdravstvenega spričevala, predvidenega v točki 34,
- preverjanje čistosti prostorov, naprav in instrumentov ter osebne higiene, kakor je predvideno v poglavju II,
- odvzem kakršnih koli vzorcev, potrebnih za laboratorijske preiskave,
- kakršne koli nadzorne ukrepe, za katere pristojni organ meni, da so potrebni za zagotovitev skladnosti s to direktivo.

Rezultati takih pregledov se vpišejo v register.

23. Pri proizvodnji mesnih izdelkov v hermetično zaprtih posodah mora pristojni organ zagotoviti, da:

- proizvajalec odvzema vzorce dnevnne proizvodnje v vnaprej določenih intervalih, da bi zajamčil učinkovitost hermetičnega zapiranja,
- proizvajalec uporablja kontrolne oznake, da bi zajamčil, da so bile posode dejansko primerno toplotno obdelane,
- se izdelki v hermetično zaprtih posodah odstranijo iz grelnih naprav pri dovolj visoki temperaturi, da se zagotavlja hitro izparevanje vlage ter da se jih ne dotika z roko, dokler niso povsem suhe.

24. Rezultate različnih kontrol in preskusov postopkov, ki jih opravi proizvajalec, je treba hraniti, da se lahko na zahtevo predložijo pristojnemu organu.

POGLAVJE V

PREVERJANJE UČINKOVITOSTI OBDELAVE

25. Pristojni organ mora po potrebi preverjati učinkovitost obdelave mesnih izdelkov, po potrebi z odvzemom vzorcev, da se zagotovi, da:

- so proizvodi bili obdelani, kakor je opredeljeno v členu 2(1)(d),
- se lahko šteje obdelava za popolno v smislu člena 2(1)(e) ali nepopolna v skladu s členom 2(1)(f).

26. Izdelek je bil obdelan v smislu člena 2(1)(d), če je bodisi *aw* vrednost nižja od 0,97 ali zarezana površina kaže, da izdelek nima več značilnosti svežega mesa.

27. Izdelek je bil popolnoma obdelan:

- (a) če je bil toplotno obdelan v hermetično zaprti posodi, kadar je vrednost F_c večja ali enaka 3,00, ali v državah članicah, kjer se ta vrednost običajno ne uporablja, kadar se je obdelava preverila s pomočjo sedemdnevnega inkubacijskega preskusa pri 37 °C ali 10-dnevnega preskusa pri 35 °C;
- (b) če je bil obdelan drugače kot pod točko (a), kadar:
 - (i) vrednost a_w ne presega 0,95 in pH ni večji od 5,2,
 - (ii) ali vrednost a_w ne presega 0,91,
 - (iii) ali je pH vrednost nižja od 4,5.

Če pogoji iz točk (a) in (b) pri obdelavi niso izpolnjeni, se šteje, da je izdelek nepopolno obdelan.

POGLAVJE VI

ZAVIJANJE IN PAKIRANJE MESNIH IZDELKOV

28. Zavijanje in pakiranje morata potekati v zadovoljivih higienskih pogojih v za to namenjenih prostorih.

29. Zavijanje in pakiranje morata biti v skladu z vsemi higienskimi predpisi, vključno z naslednjim:

- ne smeta biti takšna, da bi spremenila organoleptične lastnosti mesnih izdelkov,
- ne smeta omogočati prenosa snovi, škodljivih za zdravje ljudi, na mesne izdelke,
- zavoji in embalaža morata biti dovolj močna, da primerno zaščitita mesni izdelek.

30. Zavoji se ne smejo ponovno uporabiti za mesne izdelke, razen nekaterih posebnih vrst lončene posode, ki se lahko po čiščenju in razkuževanju ponovno uporabijo.

POGLAVJE VII

OZNAKA ZDRAVSTVENE USTREZNOSTI

31. Mesni izdelki morajo biti označeni. Oznako je treba namestiti pod odgovornostjo pristojnega organa med ali neposredno po proizvodnji na dobro vidno mesto. Oznaka mora biti lahko čitljiva, obstojna, njene črke pa dobro vidne.

32. Vendar:

- (a) kadar se mesni izdelek posamično zavija in pakira, zadostuje, da se oznaka zdravstvene ustreznosti namesti samo na embalažo;
- (b) kadar se bodo mesni izdelki odpremili v dodatni embalaži, je treba oznako prav tako namestiti na to dodatno embalažo;
- (c) oznaka zdravstvene ustreznosti ima prav tako lahko obliko neodstranljive ploščice iz odpornega materiala, ki je povsem skladna s higienskimi zahtevami in so na njej navedene podatke iz 33(a).

33. (a) Oznaka zdravstvene ustreznosti mora v ovalnem okviru vsebovati naslednje podatke:
- zgoraj:
začetnico(-e) države izvoznice v velikih črkah, tj. B – D – DK – F – IRL – I – L – NL – UK, ki jim sledi številka dovoljenja obrata;
 - spodaj:
eno od naslednjih kratic: CEE – EEG – EWG – EEC – EØF.
- (b) Oznaka zdravstvene ustreznosti se lahko da na izdelek, zavoj ali embalažo s črnilom ali z žigom ali se lahko natisne ali pritrdi na nalepko. Oznako je treba ob odprtju paketa uničiti. Samo v primeru, da se paket uniči ob odpiranju, te oznake ni treba uničiti.

POGLAVJE VIII

ZDRAVSTVENO SPRIČEVALO

34. Originalni izvod zdravstvenega spričevala, ki mora spremljati mesne izdelke med njihovim prevozom v namembno državo, mora izdati pristojni organ ob nakladanju.

Po obliki in vsebini mora ustrezati vzorcu iz Priloge B. Napisano mora biti najmanj v jeziku(-ih) namembne države in mora biti dopolnjeno s točno določenimi podatki. Sestavljeno mora biti na enem samem listu papirja.

POGLAVJE IX

SKLADIŠČENJE IN PREVOZ

35. Mesni izdelki, namenjeni za trgovino v Skupnosti, morajo biti skladiščeni v prostorih iz 1(a).
36. Mesne izdelke, za katere so navedene temperature skladiščenja v skladu s členom 4, je treba te hraniti pri teh temperaturah.
37. Mesni izdelki morajo biti odpremljeni na tak način, da so med prevozom primerno zaščiteni pred čemer koli, kar jim lahko škoduje ali jih onesnaži, ob upoštevanju trajanja prevoza, prevoznega sredstva in vremenskih pogojev.
38. Mesne izdelke je treba prevažati v vozilih, ki so tako opremljena, da je po potrebi omogočeno hlajenje, pri čemer se ne smejo preseči temperature, navedene v skladu s členom 4.
-

PRILOGA B

ZDRAVSTVENO SPRIČEVALO ZA MESNE IZDELKE ⁽¹⁾, NAMENJENE ZA POŠILJANJE V DRŽAVO ČLANICO EGSŠt. ⁽²⁾

Država izvoznica:

Ministrstvo:

Zadevni oddelek:

Ref. ⁽²⁾:

I. Identifikacija mesnih izdelkov

Izdelki, proizvedeni z mesom iz:
(živalska vrsta)Vrsta izdelkov ⁽³⁾:

Vrsta embalaže:

Število posameznih kosov ali paketov:

Temperatura skladiščenja in transporta ⁽⁴⁾:Rok skladiščenja ⁽⁴⁾:

Neto masa:

II. Mesni izdelki iz:

Naslov(-i) in veterinarska(-e) številka(-e) registracije odobrenega(-ih) predelovalnega(-ih) obrata(-ov):

.....

.....

III. Namembna država mesnih izdelkov

Mesni izdelki se bodo poslali iz:
(kraj nakladanja)v:
(namembna država)z naslednjim prevoznim sredstvom ⁽⁵⁾:

Ime in naslov pošiljatelja:

.....

Ime in naslov prejemnika:

.....

IV. Potrdilo o zdravstvenem stanju

Spodaj podpisani potrjujem, da:

- (a) so bili zgoraj opisani mesni izdelki proizvedeni iz svežega mesa ali mesnih izdelkov po pogojih, ki so v skladu s standardi, določenimi v Direktivi 77/99/EGS ⁽⁶⁾;
- (b) nosijo omenjeni izdelki, njihovi zavoji ali embalaža oznako, ki dokazuje, da so vsi iz odobrenih obratov ⁽³⁾;
- (c) je/ni ⁽³⁾ bilo sveže prašičje meso, uporabljeno pri proizvodnji mesnih izdelkov, pregledano s preskusom za odkrivanje trihina;
- (d) so prevozna vozila in oprema ter pogoji nakladanja te pošiljke skladni s higienskimi zahtevami, določenimi v Direktivi 77/99/EGS.

V, dne

(Podpis)

Žig

(Ime z velikimi črkami)

⁽¹⁾ Po členu 2 Direktive 77/99/EGS.

⁽²⁾ Neobvezno.

⁽³⁾ Možna navedba ionizacijskega sevanja zaradi zdravstvenih razlogov.

⁽⁴⁾ V primeru navedbe v skladu s členom 4 Direktive 77/99/EGS.

⁽⁵⁾ Navedite registrsko številko (železnica, vagoni in tovornjaki); številko leta (zračno plovilo) ali ime (ladja).

⁽⁶⁾ Neustrezno črtati.