

31991L0497

24.9.1991

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

L 268/69

DIREKTIVA SVETA**z dne 29. julija 1991****o spremembi in pripravi prečiščenega besedila Direktive 64/433/EGS o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim mesom v Skupnosti, z namenom njene razširitve na proizvodnjo in trženje svežega mesa**

(91/497/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 je meso goved, svinj, ovac in koz ter domačih kopitarjev uvrščeno na seznam proizvodov v Prilogi II k Pogodbi; ker proizvodnja svežega mesa in trgovina z njim pomeni pomemben vir dohodka za kmečko prebivalstvo;

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

ker mora Skupnost sprejeti ukrepe, ki bodo omogočili postopno vzpostavitev notranjega trga do 31. decembra 1992;

ker je Direktiva 64/433/EGS ⁽⁴⁾ določila zdravstvene zahteve, ki morajo biti izpolnjene v trgovini z mesom goveda, prašičev, ovac in koz ter domačih kopitarjev med državami članicami ES;ker je Direktiva 89/662/EGS ⁽⁵⁾ določila pravila za preglede, ki jih je treba uporabljati s ciljem dokončnega oblikovanja notranjega trga, in predvsem odpravila veterinarske preglede na mejah med državami članicami;

ker je treba zaradi upoštevanja odprave navedenih pregledov in uvedbe strožjih jamstev pri poreklu, ko ni več mogoče ločevati proizvodov za domači trg in proizvodov za trženje v drugi državi članici, zahteve Direktive 64/433/EGS prilagoditi in razširiti na celotno proizvodnjo mesa;

ker je v ta namen nujno potrebno uskladiti pogoje, v katerih se meso opredeli kot neustrezno za prehrano ljudi;

ker je bila Direktiva 64/433/EGS velikokrat precej spremenjena; ker je treba to direktivo zaradi jasnosti prečistiti;

ker je treba z vidika priprave prečiščenega besedila prilagoditi sklicovanja v Direktivi Sveta 72/462/EGS z dne 12. decembra 1972 o problemih glede zdravstvenih in veterinarskih pregledov ob uvozu goveda, prašičev, ovc in koz ter svežega mesa ali mesnih izdelkov iz tretjih držav ⁽⁶⁾,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Direktiva 64/433/EGS se nadomesti z besedilom, ki je kot Priloga dodano k tej direktivi.

Člen 2

Direktiva 72/462/EGS se spremeni:

(1) v tretji alineji člena 1(1) se besedilo v oklepajih nadomesti z:

„(skupaj z vrstama *Bubalus bubalis* in *Bison bison*)“;

(2) v členu 4(c):

(a) se v drugem pododstavku

— „13“ nadomesti s „14“;

⁽¹⁾ UL C 84, 2.4.1990, str. 8, in predlog posredovan naprej 10. novembra 1983 (ni bilo objavljeno v Uradnem listu).⁽²⁾ UL C 183, 15.7.1991.⁽³⁾ UL C 332, 31.12.1990, str. 53.⁽⁴⁾ UL 121, 29.7.1964, str. 2012/64. Direktiva, spremenjena z Direktivo 89/662/EGS (UL L 395, 30.12.1989, str. 13).⁽⁵⁾ UL L 395, 30.12.1989, str. 13. Direktiva, spremenjena z Direktivo 90/675/EGS (UL L 373, 31.12.1990, str. 1).⁽⁶⁾ UL L 302, 31.12.1972, str. 28. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 91/69/EGS (UL L 46, 19.2.1991, str. 37).

— „24“ črta,

— „41(C)“ nadomesti z „42(A)(2)“;

(b) se doda naslednji pododstavek:

„V skladu z istim postopkom se lahko zahtevajo posebna jamstva v zvezi s kakovostjo pitne vode, ki jo uporabljajo v obratih in z zdravstvenim nadzorom osebja, ki dela s svežim mesom.“;

(3) v členu 17:

(a) se v odstavku 2:

— v (b) „poglavje V“ nadomesti s „poglavje VI“,

— v (c) „poglavje VI“ nadomesti s „poglavje VII“,

— v (d) „poglavje VII“ nadomesti s „poglavje VIII“,

— v (e) „poglavje X“ nadomesti s „poglavje XI“, „poglavje XIII“ pa se nadomesti s „poglavje XIV“,

— v (g) „poglavje XIV“ nadomesti s „poglavje XV“;

(b) se v odstavku 3:

— „poglavje XIII“ nadomesti s „poglavje XIV“;

(4) v členu 18:

(a) se v odstavku 1(b):

(i) „poglavje VIII“ nadomesti s „poglavje IX“;

(ii) „poglavje IX“ nadomesti s „poglavje X“;

(iii) „poglavje XI“ nadomesti s „poglavje XII“;

(b) se v odstavku 3:

— „odstavek 45(d) poglavja VIII“ nadomesti z „odstavek 46 poglavja IX“;

(5) v členu 20(d) se „odstavek 57 poglavja X“ nadomesti z „odstavek 58 poglavja XI“.

Člen 3

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

V Bruslju, 29. julija 1991

Za Svet

Predsednik

H. VAN DEN BROEK

PRILOGA

DIREKTIVA SVETA 64/433/EGS

z dne 26. junija 1964

o zdravstvenih pogojih za proizvodnjo in trženje svežega mesa

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

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

ob upoštevanju predloga Komisije,

ob upoštevanju mnenja Evropskega parlamenta,

ob upoštevanju mnenja Ekonomsko-socialnega odbora,

ker so Uredba Sveta (EGS) št. 805/68 z dne 27. junija 1968 o skupni ureditvi trga za govedino in teletino ⁽¹⁾, Uredba Sveta (EGS) št. 2759/75 z dne 29. oktobra 1975 o skupni ureditvi trga za svinjsko meso ⁽²⁾ in Uredba Sveta (EGS) št. 3013/89 z dne 25. septembra 1989 o skupni ureditvi trga za ovčje in kozje meso ⁽³⁾, določile osnovo za prost pretok govedine in teletine, svinjskega mesa, ovčjega in kozjega mesa;

ker izvajanje navedenih uredb ne bo imelo želenih učinkov, dokler bodo trgovino med državami članicami ES ovirale razlike med zdravstvenimi zahtevami držav članic v zvezi z mesom;

ker se morajo z namenom odprave takšnih razlik zdravstveni predpisi držav članic približati v skladu z navedenimi uredbami;

ker mora biti predmet tega približevanja zlasti standardizacija zdravstvenih zahtev za meso v klavnicah in razsekovalnicah ter med skladiščenjem in prevozom; ker bi bilo treba uvesti sistem odobritve za klavnice in razsekovalnice, ki izpolnjujejo zdravstvene zahteve, določene s to direktivo, skupaj z inšpekcijskim postopkom Skupnosti, da se zagotovi izpolnjevanje pogojev za takšne odobritve; ker je treba sprejeti tudi določbe za odobritev hladilnic;

⁽¹⁾ UL L 148, 28.6.1968, str. 24. Uredba, nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3577/90 (UL L 353, 17.12.1990, str. 23).

⁽²⁾ UL L 282, 1.11.1975, str. 1. Uredba, nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 1249/89 (UL L 129, 11.5.1989, str. 12).

⁽³⁾ UL L 289, 7.10.1989, str. 1. Uredba, nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3577/90 (UL L 353, 17.12.1990, str. 23).

ker bi bilo treba obrate z majhno zmogljivostjo odobriti po poenostavljenih strukturnih in infrastrukturnih merilih ter hkrati upoštevati higienski predpisi, določeni s to direktivo;

ker je označevanje zdravstvene ustreznosti mesa in odobritev prevoznega dokumenta s strani uradnega veterinarja v izvorni vzrejni ustanovi najboljši način, kako pristojnim organom namembnega kraja zagotoviti, da je pošiljka mesa skladna z določbami te direktive; ker je treba ohraniti veterinarsko spričevalo za namen preverjanja namembnosti določenega mesa;

ker bi se morala pri tem 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 ⁽⁴⁾;

ker bi se morala v trgovini med državami članicami uporabljati tudi predpisi, določeni v Direktivi Sveta 89/662/EGS z dne 11. decembra 1989 o veterinarskih pregledih v trgovini znotraj Skupnosti glede na vzpostavitev notranjega trga ⁽⁵⁾;

ker bi se Komisiji 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,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

1. Ta direktiva določa zdravstvena pravila za proizvodnjo in dajanje svežega mesa naslednjih vrst domačih živali za prehrano ljudi na trg: goveda (vključno z vrstama *Bubalus bubalis* in *Bison bison*), prašičev, ovc in koz ter domačih kopitarjev.

⁽⁴⁾ UL L 373, 31.12.1990, str. 1.

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

2. Ta direktiva se ne uporablja za razkosavanje in shranjevanje svežega mesa v trgovinah na drobno ali na prostorih poleg prodajnih mest, če se razkosavanje in shranjevanje opravljata le z namenom oskrbe potrošnika na mestu samem.

3. Ta direktiva se uporablja brez poseganja v posebne predpise Skupnosti za mletu meso.

4. Ta direktiva ne vpliva na nobene omejitve glede prodaje mesa kopitarjev na drobno, uvedene v skladu s splošnimi določbami Pogodbe.

Člen 2

V tej direktivi:

- (a) „meso“ pomeni vse dele domačega goveda (vključno z vrstama *Bubalus bubalis* in *Bison bison*), prašičev, ovc, koz in kopitarjev, ki so primerni za prehrano ljudi;
- (b) „sveže meso“ pomeni meso, vključno z vakuumsko embaliranim ali pakiranim v kontrolirani atmosferi, ki ni bilo obdelano drugače kot hlajeno z namenom konzerviranja;
- (c) „mehansko izkoščeno meso“ je meso, pridobljeno z mehanskim postopkom iz kosti, ki vsebujejo ostanke mesa, razen kosti glave, kosti okončin, nižje od karpalnega oziroma tarzalnega sklepa in križnih vretenc pri prašičih, namenjeno za obrate, odobrene v skladu s členom 6 Direktive 77/99/EGS ⁽¹⁾;
- (d) „trup“ je celo telo zaklane živali po izkrvavitvi, evisceraciji in odstranitvi okončin v karpalnem in tarzalnem sklepu, odstranitvi glave, repa in vimena ter po odiranju kože pri govedu, ovcah, kozah in kopitarjih. Vendar pa se pri prašičih lahko odstranitev okončin v karpalnem in tarzalnem sklepu in odstranitev glave lahko spregleda, če je meso namenjeno za obdelavo v skladu z Direktivo 77/99/EGS;
- (e) „klavnični proizvodi“ pomenijo sveže meso razen trupa, kot je opredeljen v (d), tudi če ostane naravno povezano s trupom;
- (f) „notranji organi“ so klavnični proizvodi iz prsne, trebušne in medenične votline, vključno s sapnikom in požiralnikom;
- (g) „uradni veterinar“ je veterinar, ki ga imenuje glavni pristojni organ države članice;
- (h) „država izvoznica“ je država članica, iz katere se pošlje sveže meso;
- (i) „namembna država“ je država članica, v katero se sveže meso pošlje iz druge države članice;
- (j) „prevozno sredstvo“ so tovoru namenjeni deli motornih vozil, železniških vagonov, letal in ladij ali zabojniki za prevoz po kopnem, morju ali zraku;
- (k) „obrat“ je odobrena klavnica, odobrena razsekovalnica, odobrena hladilnica ali enota, ki združuje več takih obratov;
- (l) „embaliranje“ je zaščita svežega mesa z zavijanjem v osnovni ovoj ali ovitek oziroma spravlanje v posodo, ki je v neposrednem stiku s svežim mesom, kot tudi sam takšen osnovni ovoj ali ovitek oziroma posoda;
- (m) „pakiranje“ je dajanje embaliranega svežega mesa v drugo posodo ali embalažo in takšna posoda oziroma embalaža;
- (n) „posebni zakol v sili“ je: vsak zakol, ki ga ukaže veterinar po nesreči ali resnih fizioloških in funkcionalnih problemih. Posebni zakol v sili se lahko opravi izven klavnice, če veterinar meni, da prevoz živali ni možen ali pa bi žival zaradi tega po nepotrebnem trpela.

Člen 3

1. Vsaka država članica zagotovi, da:

- A. so trupi, polovice ali polovice, razsekane na največ tri kose za prodajo na debelo, ter četrti:
- (a) pridobljeni v klavnici, ki izpolnjuje pogoje, določene v poglavjih I in II Priloge I, in je odobrena in nadzorovana v skladu s členom 10, ali v klavnici, ki je izrecno odobrena v skladu s členom 4;
- (b) od klavne živali, na kateri je v skladu s poglavjem VI Priloge I uradni veterinar opravil pregled pred zakolom, na podlagi katerega je ugotovil, da je žival primerna za zakol za namene te direktive;
- (c) obdelani v zadovoljivih higienskih razmerah v skladu s poglavjema V in VII Priloge I;
- (d) v skladu s poglavjem VIII Priloge I pregledani po zakolu s strani uradnega veterinarja in ne kažejo drugih sprememb razen travmatskih poškodb, nastalih tik pred zakolom oziroma omejenih deformacij ali sprememb, pod pogojem, da je ugotovljeno, po potrebi tudi z ustreznimi laboratorijskimi preiskavami, da zaradi teh poškodb, deformacij ali

⁽¹⁾ UL L 26, 31.1.1977, str. 85. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 89/662/EGS (UL L 395, 30.12.1989, str. 13).

- sprememb trup in klavnični proizvodi niso neprimerni za prehrano ljudi ali nevarni za zdravje ljudi;
- (e) označeni z oznako zdravstvene ustreznosti v skladu s poglavjem XI Priloge I;
- (f) med prevozom opremljeni:
- (i) do 30. junija 1993 z zdravstvenim spričevalom, ki ga je izdal uradni veterinar ob nakladanju, ki mora poobliki in vsebini ustrezati vzorcu iz Priloge V in biti napisano vsaj v uradnem jeziku ali uradnih jezikih namembne države. Sestavljeno mora biti iz enega samega lista papirja;
- (ii) od 1. julija 1993 s spremnim trgovinskim dokumentom, ki ga je odobril uradni veterinar. Ta dokument mora:
- poleg podrobnosti, določenih v točki 50 v poglavju X v Prilogi I, v primeru zamrznjenega mesa poleg meseca in leta zamrznitve, imeti jasno kodno številko, po kateri je mogoče identificirati uradnega veterinarja,
 - prejemnik hraniti vsaj eno leto, da ga lahko predloži na zahtevo pristojnega organa;
- (iii) z zdravstvenim spričevalom v skladu s poglavjem XI Priloge I v primeru mesa iz klavnice, ki se nahaja v regiji ali območju, za katerega veljajo omejitve, ali mesa, ki je namenjeno za pošiljanje v drugo državo članico po tranzitu preko tretje države v zapečatenem tovornjaku.
- Podrobna pravila za uporabo (ii) in zlasti tista, povezana z dodelitvijo kodnih števil in sestavo enega ali več seznamov uradnih veterinarjev, se sprejemajo v skladu s postopkom, določenim v členu 16.
- (g) po pregledu po zakolu v skladu s poglavjem XIV Priloge I skladiščeni v higiensko ustreznih razmerah v obratih, ki so odobreni v skladu s členom 10 in nadzirani v skladu s poglavjem X Priloge I;
- (h) prevažani v zadovoljivih higienskih pogojih v skladu s poglavjem XV Priloge I;
- B. so kosi ali deli, manjši od tistih iz oddelka A, ali izkoščeno meso:
- (a) izkoščeni ali razkosani v razsekovalnici, ki izpolnjuje pogoje, določene v poglavjih I in III Priloge I, in je odobrena in nadzorovana v skladu s členom 10;
- (b) izkoščeni ali razsekani in pridobljeni v skladu s poglavjem IX Priloge I ter izvirajo iz:
- svežega mesa, ki izpolnjuje zahteve iz oddelka A, razen tistih iz pododstavka (h), in ki se prevažata v skladu s poglavjem XV Priloge I, ali
 - svežega mesa, uvoženega iz tretjih držav v skladu z Direktivo 90/675/EGS;
- (c) skladiščeni v pogojih iz poglavja XIV Priloge I v obratih, odobrenih v skladu s členom 10 in nadzorovanih v skladu s poglavjem X Priloge I;
- (d) so pregledani s strani uradnega veterinarja v skladu s poglavjem X Priloge I;
- (e) skladni z zahtevami za embalaranje in pakiranje iz poglavja XII Priloge I;
- (f) skladni z zahtevami iz oddelka A(c), (e), (f) in (h);
- C. klavnični proizvodi izvirajo iz odobrene klavnice ali odobrene razsekovalnice. Vsi klavnični proizvodi morajo izpolnjevati zahteve oddelkov A in B. Narezani klavniški proizvodi morajo izpolnjevati zahteve iz oddelka B.
- Klavniških proizvodov se ne sme narezati z izjemo jeter govejih živali, kjer se taka jetra narežejo v odobreni razsekovalnici. O razširitvi tega odstopanja na jetra drugih živali, razen goveda, lahko odloča Svet s kvalificirano večino na podlagi predloga Komisije;
- D. sveže meso, ki je bilo skladiščeno v hladilnici, ki jo je odobrila država članica v skladu s to direktivo in ki od takrat ni bilo drugače obdelano razen v zvezi s skladiščenjem:
- (a) izpolnjuje zahteve oddelka A(c), (e), (g) in (h) ter oddelkov B in C ali je sveže meso, uvoženo iz tretjih držav v skladu z zahtevami Direktive 90/675/EGS;
- (b) med prevozom v namembni kraj spremlja trgovinski dokument ali spričevalo, naveden v odstavku A(f).
- Če meso spremlja spričevalo, ga sestavi uradni veterinar na podlagi zdravstvenih spričeval, ki so bila pošiljkam svežega mesa priložena ob skladiščenju, pri čemer mora biti v primeru uvoza naveden izvor svežega mesa;
- E. sveže meso, proizvedeno v skladu s to direktivo, ki je bilo skladiščeno v hladilnici tretje države, odobreni v skladu z

Direktivo Sveta 72/462/EGS ⁽¹⁾ pod carinskim nadzorom in ki od takrat ni bilo drugače obdelano, razen v zvezi s skladiščenjem:

- (a) izpolnjuje zahteve iz oddelkov A, B in C;
- (b) izpolnjuje posebna jamstva v zvezi s preverjanjem in potrjevanjem izpolnjevanja zahtev za skladiščenje in prevoz;
- (c) spremlja spričevalo, ki je skladno z vzorcem, ki bo izdelan v skladu s postopkom iz člena 16.

Posebna jamstva v zvezi s preverjanjem, potrjevanjem izpolnjevanja zahtev za skladiščenje in prevoz ter izdajanjem potrdila se sprejmejo v skladu s postopkom iz člena 16.

2. Vendar pa ne glede na zahteve Skupnosti glede zdravstvenega varstva živali odstavka 1 ne velja za:

- (a) sveže meso za druge namene kot za prehrano ljudi;
- (b) sveže meso, namenjeno za razstave, posebne raziskave ali analize, pod pogojem, da je mogoče z uradnim nadzorom zagotoviti, da se to meso ne uporabi za prehrano ljudi, in se po koncu razstave ali potem ko so bile opravljene posebne raziskave ali analize, uniči, z izjemo tistega, ki je bilo porabljeno za namene analize;
- (c) sveže meso, namenjeno izključno za dobavo mednarodnim organizacijam.

Člen 4

A. Države članice zagotovijo, da za klavnice, ki 31. decembra 1991 že obratujejo in zakoljejo največ 12 enot živine ⁽²⁾ na teden in največ 600 enot živine na leto, od 1. januarja 1993 veljajo naslednje zahteve, če ne izpolnjujejo zahtev iz Priloge I:

1. Biti morajo predmet posebne veterinarske registracije in prejeti specifično številko odobritve, povezano z lokalno nadzorno enoto.

⁽¹⁾ UL L 302, 31.12.1972, str. 28. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 91/69/EGS (UL L 46, 19.2.1991, str. 37).

⁽²⁾ Govedo in enokopitarji: 1,0 enote živine, Prašiči: 0,33 enote živine, Ovce: 0,15 enote živine.

Da bi pristojni državni organ odobril obrat, mora:

- (a) obrat izpolnjevati pogoje za odobritev, določene v Prilogi II;
- (b) nosilec dejavnosti v klavnici, lastnik ali njegov zastopnik voditi register
 - živali, ki vstopajo v obrat, in klavnih proizvodov, ki ga zapuščajo,
 - opravljenih pregledov,
 - rezultatov teh pregledov.

Ti podatki se sporočijo pristojnemu organu na njegovo zahtevo;

- (c) klavnica obvestiti veterinarsko službo o času klanja ter številu in poreklu živali, da lahko veterinarska služba opravi pregled pred zakolom v skladu s poglavjem VI Priloge I bodisi na kmetiji bodisi tik pred zakolom.
- (d) biti ob času zakola prisoten uradni veterinar ali njegov pomočnik, da zagotovi skladnost s higienskimi predpisi, določenimi v poglavjih V, VII in VIII Priloge I.

Če uradni veterinar ne more biti prisoten v času zakola, meso ne sme zapustiti obrata, dokler uradni veterinar ne opravi pregleda po zakolu, ki mora biti opravljen na dan zakola;

- (e) pristojni organ spremljati in nadzirati distribucijsko verigo mesa, ki prihaja iz obrata, in ustrezno označevanje proizvodov, ki so opredeljeni kot neustrezni za prehrano ljudi, kot tudi njihov nadaljnjo pot in uporabo.

Države članice pripravijo seznam obratov, ki so upravičeni do teh izjem, ter seznam in njegove nadaljnje spremembe posredujejo Komisiji;

- (f) pristojni organ zagotoviti, da je sveže meso iz obratov iz (e) označeno z žigi, ki so odobreni za ta namen v skladu s postopkom, določenim v členu 16, in navajajo upravno regijo veterinarske enote, pod katero spada obrat.

2. Pristojni organ lahko odobri tudi izjeme v skladu s Prilogo II, če gre za razsekovalnice, ki se ne nahajajo v odobrenih obratih in ki ne proizvedejo več kot tri tone na teden.

Določbe poglavij VII in IX ter točka 48 poglavja X Priloge I se ne uporabljajo za dejavnosti skladiščenja in razsekovanja v obratih iz prvega pododstavka.

3. Meso, za katero je bilo ugotovljeno, da je skladno z zahtevami higiene in zdravstvenega pregleda, določenega v tejdirektivi, mora biti označeno z žigom, iz katerega je

razvidna upravna regija veterinarske enote, odgovorne za izvorni obrat. Vzorec tega žiga se določi v skladu s postopkom iz člena 16.

4. Meso iz obratov iz tega člena mora:

(i) biti skladiščeno za neposredno prodajo na lokalni tržnici, sveže ali predelano, trgovcem na drobno ali porabnikom, brez predhodnega pakiranja ali embaliranja;

(ii) biti pravažano od obrata do naslovnika v higienskih pogojih prevoza.

B. Če je treba, se lahko novi obrati z odstopanjem od strukturnih in infrastrukturnih zahtev iz Priloge I k tej direktivi, odobrijo v skladu s postopkom, določenim v členu 16, če so izpolnjene zahteve iz oddelka A.

C. Veterinarski izvedenci Komisije lahko, v sodelovanju s pristojnimi državnimi organi in če je to potrebno za poenoteno uporabo tega člena, izvajajo preglede na kraju samem na reprezentativnem številu obratov, za katere veljajo ugodnosti v zvezi s pogoji, določenimi v tem členu.

D. Podrobna pravila za uporabo tega člena se sprejmejo v skladu s postopkom, določenim v členu 16.

E. Svet pred 1. januarjem 1998 pregleda določbe tega člena na podlagi poročila Komisije.

Člen 5

1. Države članice zagotovijo, da uradni veterinar kot neustrezno za prehrano ljudi opredeli:

(a) meso živali:

(i) pri katerih se brez poseganja v boleznih, navedene v Prilogi C k Direktivi 90/425/EGS⁽¹⁾, ugotovi katera od naslednjih bolezni:

- generalizirana aktinobaciloza ali aktinomikoza,
- šuštavec,
- generalizirana tuberkuloza,
- generaliziran limfadenitis,
- smrkavost,
- steklina,
- tetanus,

- akutna salmoneloza,
- akutna bruceloza,
- rdečica,
- botulizem,
- septikemija, piemija, toksemija ali viremija;

(ii) ki kažejo akutne spremembe, znake bronho-pneumonije, plevritisa, peritonitisa, metritisa, mastitisa, artritisa, perikarditisa, enteritisa ali meningo-encefalitisa, ki jih je potrdil podroben pregled, po možnosti dopolnjen z bakteriološkim pregledom in iskanjem ostankov snovi s farmakološkim učinkom.

Toda, če so rezultati teh posebnih pregledov ugodni, se trupi opredelijo kot ustrezni za prehrano ljudi, potem, ko so jim odstranili dele, ki niso primerni za prehrano ljudi;

(iii) obolelih za naslednjimi parazitskimi boleznimi: generalizirana sarkocistoza, generalizirana cisticerkoza, trihinelezoza;

(iv) ki so mrtve, mrtvorojene ali nerojene;

(v) ki so bile zaklane premlade in katerih meso je edematozno;

(vi) ki kažejo znake izčrpanosti ali napredovane anemije;

(vii) ki kažejo več tumorjev, izpuščajev ali resnih poškodb na različnih delih trupa ali v različnih notranjih organih;

(b) meso živali:

(i) pri katerih se je pojavila pozitivna ali sumljiva reakcija na tuberkulin in pri katerih je pregled, izveden v skladu s točko 41(G) poglavja VIII Priloge I pokazal le lokalizirane tbc spremembe na več organih ali več delih trupa.

Toda če so bile ugotovljene tbc spremembe v bezgavkah istega organa ali dela trupa, se samo prizadeti organ ali del trupa in z njim povezane bezgavke opredelijo kot neprimerne za prehrano ljudi;

(ii) pri katerih se je pojavila pozitivna ali sumljiva reakcija na brucelozo, ki so jo potrdile spremembe, ki kažejo na akutno okužbo.

Tudi če takšnih sprememb ni opaziti, je treba vime, genitalni trakt in kri oceniti kot neprimerne za prehrano ljudi;

⁽¹⁾ UL L 224, 18.8.1990, str. 29. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 91/174/EGS (UL L 85, 5.4.1991, str. 37).

- (c) — deli trupov, ki kažejo znake večjih resnih ali hemoragičnih infiltracij, lokaliziranih abscesov ali lokaliziranih okužb,
- klavnični proizvodi in notranji organi s patološkimi spremembami ki so posledica infekcije, parazitov ali poškodb;
- (d) meso, ki:
- živali, ki so imele povišano temperaturo,
- ima zelo spremenjeno barvo, vonj, konsistentnost ali okus;
- (e) če uradni veterinar ugotovi, da so trup ali klavnični proizvodi prizadeti zaradi kazeoznega limfadenitisa ali kakšnega drugega gnojnega obolenja in da navedeno stanje ni generalizirano ali povezano z izčrpanostjo:
- (i) vsak organ in z njim povezano bezgavko, če je navedeno stanje na površini ali v tkivu tega organa ali bezgavke;
- (ii) v vsakem primeru, za katerega se (i) ne uporablja, spremembe in podobno na sosednjih delih, za katere meni, da je ustrezno, ob upoštevanju starosti in stopnje dejavnosti spremembe, pri čemer se razume, da se lahko stara, inkapsulirana sprememba šteje za neaktivno;
- (f) meso od obrezovanja vbodne rane;
- (g) če uradni veterinar ugotovi, da je trup ali njegov del ali katerikoli klavnični proizvod prizadet od katere od bolezni ali stanj, ki niso navedena v prejšnjih točkah, cel trup in klavnični proizvod ali del trupa, za katerega meni, da je ustrezen;
- (h) trupi, katerih klavnični proizvodi niso bili pregledani po zakolu;
- (i) kri živali, katere meso je bilo opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi v skladu s predhodnimi točkami in kri okužena z vsebino želodca ali s katero drugo snovjo;
- (j) meso živali, ki so prejemale:
- (i) snovi, prepovedane z direktivama 81/602/EGS ⁽¹⁾ in 88/146/EGS ⁽²⁾;
- (ii) proizvodi, zaradi katerih bo meso verjetno nevarno ali škodljivo za zdravje ljudi in o katerih bo treba sprejeti odločitev v skladu s postopkom iz člena 16 po pridobitvi mnenja Znanstvenega veterinarskega odbora;
- (iii) snovi za mehčanje mesa;
- (k) meso, ki vsebujejo ostanke škodljivih snovi, dovoljenih v skladu z izjemami, predvidenimi v členu 4 Direktive 81/602/EGS, in členoma 2 in 7 Direktive 88/146/EGS, ostanke medicinskih izdelkov, antibiotikov, pesticidov ali drugih snovi, ki so škodljive ali zaradi katerih bo uživanje svežega mesa nevarno ali škodljivo za zdravje ljudi, če količina takšnih ostankov presega dovoljene meje, določene s pravili Skupnosti;
- (l) okuženo, spremenjeno ali umazano meso in sicer v skladu z merili, ki bodo sprejeta po postopku iz člena 16 po pridobitvi mnenja Znanstvenega veterinarskega odbora;
- (m) jetra in ledvice živali, starejših od dveh let, iz regij, v katerih so načrti, izvajani v skladu s členom 4 Direktive 86/469/EGS ⁽³⁾ pokazali splošno prisotnost težkih kovin v okolju;
- (n) meso, ki je bilo brez poseganja v predpise Skupnosti, ki se uporabljajo za ionizacijo, obdelano z ionizirajočim ali ultravijoličnim sevanjem;
- (o) meso, ki oddaja izrazit spolni vonj.

2. Odstavek 1 se lahko spremeni ali dopolni, zlasti glede tuberkuloze, bruceloze in salmonеле, v skladu s postopkom iz člena 16 in po pridobitvi mnenja Znanstvenega veterinarskega odbora;

Člen 6

1. Države članice zagotovijo, da:

- (a) je brez poseganja v primere, opredeljene v členu 5(1)(a)(iii) in členu 5(2), sveže svinjsko meso ali konjsko meso iz člena 3, če ni pregledano za trihinelozo v skladu s Prilogo I k Direktivi 77/96/EGS ⁽⁴⁾, hladno obdelano v skladu s Prilogo IV k tej direktivi;

⁽¹⁾ UL L 222, 7.8.1981, str. 32. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 85/358/EGS (UL L 191, 23.7.1985, str. 46).

⁽²⁾ UL L 70, 16.3.1988, str. 16.

⁽³⁾ UL L 275, 26.9.1986, str. 36.

⁽⁴⁾ UL L 26, 31.1.1977, str. 67. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 89/321/EGS (UL L 133, 17.5.1989, str. 33).

- (b) meso:
- (i) merjascev za razplod;
 - (ii) prašičev kriptorhidov in hermafroditov;
 - (iii) brez poseganja v primere, predpisane v členu 5(1)(o), se nekastrirani samci prašičev, katerih trupi so težji od 80 kilogramov, razen kjer lahko obrat z metodo, ki jo priznava postopek iz člena 16 ali če ni take metode, z metodo, ki jo priznava zadevni pristojni organ, zagotovi, da se lahko odkrijejo trupi, ki oddajajo izrazit vonj po samcih,
- označijo s posebno oznako, predpisano z Odločbo 84/371/EGS ⁽¹⁾ in so obdelani na vsaj enega od načinov, predpisanih v Direktivi 77/99/EGS;
- (c) je mehansko izkoščeno meso toplotno obdelano v skladu z Direktivo 77/99/EGS;
- (d) so sveže meso in klavnični proizvodi živali z negeneralizirano okužbo s *Cysticercus bovis* ali *Cysticercus cellulosae* po odstranitvi delov, neustreznih za prehrano ljudi, hladno obdelani s postopkom, ki je priznan v skladu s postopkom iz člena 16;
- (e) živali iz posebnega zakola v sili se lahko dovolijo za prehrano ljudi samo na lokalnem trgu in samo če so izpolnjeni naslednji pogoji:
- za gospodarstvo izvora ne veljajo zdravstvene omejitve,
 - pred zakolom je veterinar na živali opravil pregled pred zakolom v skladu s členom 3(1)(A)(b),
 - žival je bila zaklana potem, ko je bila omamljena, izkrvavljena in po možnosti eviscerirana na kraju samem; veterinar lahko v posebnih primerih namesto omamljanja odredi streljanje,
 - zaklana in izkrvavljena žival se čimprej po zakolu v zadovoljivih higienskih pogojih odpelje v klavnico, odobreno v skladu s to direktivo. Če zaklane živali ni mogoče pripeljati v tako klavnico v eni uri, se mora peljati v posodi (kontejnerju) ali prevoznem sredstvu, v katerem je stalna temperatura med 0° in 4 °C. Evisceracija, če ni bila izvedena ob zakolu, se mora opraviti v največ treh urah po zakolu; če se evisceracija opravi na kraju samem, je treba notranje organe skupaj s trupom poslati v klavnico,
 - med prevozom v klavnico zaklano žival spremlja spričevalo, ki ga je izdal veterinar, ki je odredil zakol in potrjuje
- ugoden rezultat pregleda pred zakolom, pravilno opravljeno izkrvavitev, čas zakola in vse postopke, opravljene na živali, ter, če je ustrezno, rezultat pregleda notranjih organov; to spričevalo mora ustrezati vzorcu, ki bo izdelan v skladu s postopkom iz člena 16,
- s trupom zaklane živali se, dokler pregled po zakolu, izveden v skladu s členom 3(1)(A)(d), dopolnjen z bakteriološkim pregledom, kjer je ustrezno, ne pokaže, da je meso v celoti ali delno ustrezno za prehrano ljudi, ravna tako, da ne pride v stik s trupi mesa in klavničnimi proizvodi, namenjenimi za prehrano ljudi;
- (f) meso z območja, na katerem veljajo omejitve glede zdravstvenega varstva živali, veljajo posebna pravila, ki se določijo za vsak primer posebej v skladu s postopkom, določenim v členu 16;
- (g) obdelava, predpisana v prejšnjih točkah, se izvede v obratu izvora ali v katerem koli drugem obratu, ki ga določi uradni veterinar;
- (h) meso mora biti označeno z žigom, opredeljenim v členu 4(A)(3).
2. Svet s kvalificirano večino na predlog Komisije pred 1. julijem 1992 določi dele ozemlja Skupnosti, na katerih se lahko dovolijo odstopanja od zahtev iz 1(a), če:
- odsotnost trihineloze dokazujejo epidemiološke raziskave,
 - so žive in zaklane živali predmet učinkovitega postopka za odkrivanje in nadzor.

Člen 7

1. Države članice zagotovijo, da:

- (a) se meso, opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi jasno loči od mesa, ki je opredeljeno kot ustrezno za prehrano ljudi;
- (b) se meso, opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi, obdela v skladu z Direktivo 90/667/EGS ⁽²⁾.

2. Podrobna pravila za uporabo tega člena se po potrebi določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 16.

⁽¹⁾ UL L 196, 26.7.1984, str. 46.

⁽²⁾ UL L 363, 27.12.1990, str. 51.

Člen 8

1. Brez poseganja v Direktivo 86/469/EGS morajo biti živali ali njihovo meso pregledane za ostanke škodljivih snovi kjer uradni veterinar sumi, da so ti prisotni na podlagi ugotovitev veterinar-

skega pregleda. Ta pregled se opravi z namenom ugotavljanja prisotnosti ostankov snovi s farmakološkim delovanjem in njihovih derivatov ter drugih snovi, ki preidejo v meso in so lahko nevarne za zdravje ljudi.

Če pregledano meso kaže sledi ostankov v količinah, ki presegajo dovoljena odstopanja, se mora opredeliti kot neustrezno za prehrano ljudi

Ti pregledi za odkrivanje ostankov se morajo izvajati v skladu s preverjenimi metodami, ki so znanstveno priznane, zlasti tistimi, ki so predpisane v pravilih Skupnosti ali drugih mednarodnih standardih.

Rezultate pregledov za ostanke mora biti mogoče vrednotiti po priporočenih metodah, določenih v skladu s postopkom iz člena 16.

V skladu s postopkom iz člena 16 se mora v vsaki državi članici določiti najmanj en referenčni laboratorij za pregledovanje ostankov.

2. Svet na predlog Komisije določi dopustna odstopanja za snovi, ki se prenašajo na meso in za katere obstaja verjetnost, da so nevarne za zdravje ljudi, razen tistih, določenih z Direktivo Sveta 86/363/EGS ⁽¹⁾ in Uredbo Sveta (EGS) št. 2377/90 ⁽²⁾.

Člen 9

Države članice zagotovijo:

- (i) stalno prisotnost vsaj enega uradnega veterinarja v klavnici, odobreni v skladu s členom 10 ves čas trajanja pregledov pred zakolom in po zakolu;
- (ii) prisotnost uradnega veterinarja vsaj enkrat na dan v razsekovalnici, odobreni v skladu s členom 10, ko se obdeluje meso, da preveri higienske pogoje v obratu in evidenco svežega mesa, ki prihaja v razsekovalnico in jo zapušča;
- (iii) redno prisotnost uradnega veterinarja v hladilnici.

Uradnemu veterinarju lahko pri izvajanju naslednjih dejavnosti pomagajo njemu podrejeni pomočniki:

- (a) pregled pred zakolom, kjer je naloga pomočnika, da opravi prvi ogled živali in pomaga pri povsem praktičnih opravilih;
- (b) pregled po zakolu, če lahko uradni veterinar dejansko nadzira delo pomočnikov na kraju samem;
- (c) izvajanje zdravstvenih pregledov razsekanega in shranjenega mesa;
- (d) pregled in nadzor odobrenih obratov v skladu s členom 10.

Največje število pomočnikov, ki lahko pomagajo uradnemu veterinarju pri njegovem delu, določi Svet na predlog Komisije pred 1. januarjem 1992. Število pomočnikov mora biti dovolj majhno, da uradnemu veterinarju omogoča učinkovito nadziranje pregleda po zakolu.

Za pomočnike so lahko imenovane samo osebe, ki izpolnjujejo zahteve Priloge III, po izpitu, ki ga organizira glavni pristojni organ države članice ali organ, ki ga imenuje glavni organ.

Da bi zagotovili zgoraj navedeno pomoč, so pomočniki člani inšpekcijske skupine, za katero je odgovoren uradni veterinar in ki dela pod njegovim nadzorom. Biti morajo neodvisni od obrata. Pristojni organ zadevne države članice določi sestavo inšpekcijske skupine za vsak obrat na tak način, da uradni veterinar lahko nadzoruje zgoraj navedene dejavnosti.

Podrobna pravila za pomoč, opisano v tem členu, se, kolikor je to potrebno, določijo v skladu s postopkom iz člena 16.

Člen 10

1. Vsaka država članica pripravi seznam odobrenih obratov, ki niso obrati iz člena 4, od katerih ima vsak številko veterinarske odobritve. Države članice ta seznam pošljejo drugim državam članicam in Komisiji.

Razsekovalnice iz druge alineje drugega odstavka točke 19 Priloge I morajo prav tako biti predmet odobritve v skladu z Direktivo 71/118/EGS ⁽³⁾. Sklicevanje na takšno posebno odobritev se navede v seznamu razsekovalnic, ki ga objavi Komisija.

Država članica ne odobri obrata, dokler ni zagotovljena skladnost s to direktivo.

⁽¹⁾ UL L 221, 7.8.1986, str. 43.

⁽²⁾ UL L 224, 18.8.1990, str. 1.

⁽³⁾ UL L 55, 8.3.1971, str. 23. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 90/654/EGS (UL L 353, 17.12.1990, str. 48).

Če se ugotovi, da je higiena neustrezna in da ukrepi, predvideni v točki 41(F) poglavja VIII Priloge I niso zadostni za izboljšanje situacije, pristojni državni organ začasno prekliče odobritev.

Če nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov zastopnik ne odpravi opaženih pomanjkljivosti v obdobju, ki ga določi pristojni državni organ, slednji prekliče odobritev.

Zadevna država članica pri tem upošteva rezultate vseh pregledov, ki so bili opravljeni v skladu s členom 12. Druge države članice in Komisija so obveščene o prekinitvi ali preklicu odobritve.

2. Nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov zastopnik mora v skladu z drugim pododstavkom odstavka 4 izvajati redne preglede splošnih higienskih pogojev proizvodnje v svojem obratu, med drugim z mikrobiološkimi kontrolnimi pregledi.

Pregledi morajo pokrivati orodja, pribor in stroje v vseh fazah proizvodnje in po potrebi proizvode.

Nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov zastopnik mora na zahtevo uradne službe uradnemu veterinarju ali veterinarskim izvedencem Komisije sporočiti naravo, pogostost in rezultate opravljenih pregledov ter ime preiskovalnega laboratorija, če je potrebno.

Narava pregledov, njihova pogostost ter metode vzorčenja in metode bakterioloških preiskav se določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 16.

3. Nosilec dejavnosti v obratu, lastnik ali njegov zastopnik mora poskrbeti za program usposabljanja zaposlenih, ki delavcem omogoči skladnost s pogoji higienske proizvodnje, prilagojene proizvodni strukturi. Uradni veterinar, odgovoren za obrat, mora sodelovati pri načrtovanju in izvajanju navedenega programa.

4. Pregledi in nadzor obratov se izvajajo pod pristojnostjo uradnega veterinarja, ki mu lahko v skladu s členom 9 pri izključno tehničnih opravilih pomagajo pomočniki. Uradni veterinar mora vedno imeti prost dostop do vseh delov obrata, da bi zagotovil skladnost s to direktivo, in kjer obstaja dvom glede izvora mesa ali zaklanih živali, do ustreznih dokumentov, ki mu omogočijo, da izsledi gospodarstvo izvora zaklane živali.

Uradni veterinar mora redno analizirati rezultate pregledov, predvidenih v 2. Na podlagi te analize lahko izvaja nadaljnje mikrobiološke preiskave v vseh fazah proizvodnje ali na proizvodih.

Rezultat teh analiz se vnese v poročilo, katerega sklepe in priporočila je treba sporočiti nosilcu dejavnosti v obratu, lastniku ali njegovemu zastopniku, ki odpravi opažene pomanjkljivosti, da se izboljša higiena.

Člen 11

Države članice pooblastijo osrednjo službo ali organ za zbiranje in uporabo rezultatov pregledov pred zakolom in po zakolu, ki jih izvaja uradni veterinar v zvezi z diagnosticiranjem bolezni, ki se prenašajo na ljudi.

Če se postavi diagnoza takšne bolezni, je rezultate specifičnega primera treba čim prej sporočiti pristojnemu veterinarskemu organu, ki je odgovoren za nadzor nad čredo, iz katere izvirajo živali.

Države članice Komisiji predložijo podatke o nekaterih boleznih, predvsem če je bila postavljena diagnoza bolezni, ki se prenašajo na ljudi.

Komisija v skladu s postopkom, določenim v členu 16, sprejme podrobna navodila za uporabo tega člena, predvsem v zvezi z:

- pogostost predložitve podatkov Komisiji,
- vrsto podatkov,
- boleznimi, na katere je treba zbirati podatke,
- postopki za zbiranje in uporabo podatkov.

Člen 12

1. Veterinarski izvedenci komisije lahko, če je to potrebno za zagotavljanje enotnega izvajanja te direktive in v sodelovanju s pristojnimi državnimi organi, opravljajo preglede na kraju samem; zlasti se lahko prepričajo, ali so odobreni obrati dejansko skladni s to direktivo. Komisija obvesti države članice o rezultatih opravljenih pregledov.

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

Splošne določbe za izvajanje tega člena se določijo v skladu s postopkom, določenim v členu 16.

Komisija po pridobitvi mnenja držav članic v Stalnem veterinarskem odboru pripravi priporočilo v zvezi s pravili, ki jih je treba upoštevati pri izvajanju pregledov, predvidenih v tem odstavku.

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

Člen 13

1. V skladu s postopkom iz člena 16 smejo države članice uporabiti določbe člena 4 za klavnice, ki zakoljejo največ 20 enot živine na teden in največ 1 000 enot živine na leto:

- (a) če se nahajajo v regijah, ki trpijo zaradi posebnih geografskih omejitev ali imajo težave pri oskrbi;
- (b) če so 1. julija 1991 sredi izvajanja programa prestrukturiranja v okviru nacionalnega načrta, ki se izvaja ob tem datumu.

V skladu z istim postopkom in z odstopanjem od pretvorbenih količnikov za omejitve, določene glede enot živine v prvem odstavku člena 4(A), se lahko dovoljenje predpisano v prvem pododstavku tega odstavka razširi na obrate, ki zakoljejo največ 60 prašičev na teden, če so izpolnjene naslednje zahteve:

- (a) lastnik obrata je zaključil posebno usposabljanje o proizvodni higieni, ki ga priznava pristojni organ;
- (b) živali za zakol so last lastnika obrata ali jih je ta kupil, da bi izpolnil zahteve iz (d);
- (c) meso se proizvaja v prostorih, ki izpolnjujejo zahteve iz Priloge II in se nahajajo v obratu;
- (d) proizvedeno meso se uporablja samo za oskrbo obrata ali za neposredno prodajo potrošnikom na kraju samem.

Ob sprejemanju odločitev o odstopanjih se lahko sprejmejo posebne zahteve, zlasti opredelitev lokalnega trga.

Obrati, za katere veljajo taka odstopanja, so predmet veterinarske inšpekcije Skupnosti za odobrene obrate.

2. V skladu s postopkom, ki je določen v členu 16:

- se lahko odstopanja od druge, tretje in četrte alineje točke 14(c) poglavja II, od točke 42(A)(2) poglavja VIII in točke 46(d) poglavja IX Priloge I dodelijo na zahtevo vsaki državi članici,

ki zagotavlja podobna jamstva. S temi odstopanji se določijo zdravstveni pogoji, ki so vsaj enakovredni pogojem iz Priloge I.

- se lahko sprejmejo dodatne zahteve, prilagojene specifičnim razmeram v zadevnih državah članicah za nekatere bolezni, ki bi lahko ogrozile zdravje ljudi,
- se lahko sprejmejo posebni pogoji za odobritev obratov na grosističnih trgih.

Člen 14

1. Brez poseganja v posebne predpise te direktive uradni veterinar ali pristojni organ opravi vse veterinarske preglede, za katere meni, da so potrebni, če obstaja sum, da ni skladnosti z veterinarskimi predpisi ali če obstaja dvom o ustreznosti mesa za prehrano ljudi.

2. Države članice sprejmejo ustrezne upravne ali kazenske ukrepe, s katerimi kaznujejo vsako kršitev veterinarske zakonodaje Skupnosti, zlasti če se ugotovi, da izpolnjena spričevala ali dokumenti ne ustrezajo dejanskemu stanju mesa, da identifikacijske oznake niso skladne s pravili, da meso ni bilo veterinarsko pregledano ali da ni bilo uporabljeno za prvotno določen namen.

Člen 15

Svet na predlog Komisije s kvalificirano večino spremeni priloge k tej direktivi, predvsem da se prilagodijo tehnološkemu in znanstvenemu napredku.

Člen 16

1. Če se uporabi postopek iz tega člena, predsednik odbora na lastno pobudo ali na zahtevo predstavnika države članice zadevo nemudoma predloži Stalnemu veterinarskemu odboru.

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

3. Komisija sprejme ukrepe, če so skladni z mnenjem Odbora, in jih takoj izvede. Če niso v skladu z mnenjem Odbora ali če mnenje ni bilo podano, Komisija nemudoma predloži Svetu predlog

o ukrepu, ki ga 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 uporabi, razen če se ni Svet proti njim izrekel z navadno večino.

Člen 17

Komisija pred 1. julijem 1994 predloži Svetu poročilo, po možnosti skupaj s predlogi, o katerih bo odločal Svet po postopku, določenem v členu 43 Pogodbe, o inšpekcijskih postopkih, ki zagotavljajo raven zdravstvenega varstva živali, ki je enakovredna

tisti, ki jo zagotavljajo postopki pregledov pred zakolom in po zakolu, opisani v poglavjih VI in VIII Priloge I.

Člen 18

Predpisi iz Direktive 89/662/EGS se uporabljajo zlasti za preglede v državi izvora, za organizacijo in spremljanje pregledov, ki jih izvaja namembna država članica, ter za zaščitne ukrepe, ki jih je treba izvajati.

Člen 19

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

PRILOGA I

POGLAVJE I

SPLOŠNI POGOJI ZA ODOBRITEV OBRATOV

Obrati morajo imeti vsaj:

1. V prostorih, v katerih se sveže meso proizvaja, obdeluje ali skladišči, ter v prostorih in hodnikih, skozi katere se prenaša sveže meso:
 - (a) neprepustna tla, ki omogočajo enostavno čiščenje in razkuževanje, ki ne gnijejo in so položena tako, da olajšujejo odvajanje vode; voda mora biti speljana k odtokom, ki so opremljeni z rešetkami in loputami za preprečevanje neprijetnih vonjev. Vendar pa:
 - v prostorih, navedenih v točki 14(d) in (f) poglavja II, točki 15(a) poglavja III in točki 16(a) poglavja IV, ni treba speljevati vode proti odvodnim kanalom, opremljenim z rešetkami in loputami, in v prostorih, omenjenih v točki 16(a), zadošča naprava, ki omogoča enostavno odstranjevanje vode,
 - v prostorih, navedenih v točki 17(a) poglavja IV ter prostorih in hodnikih, skozi katere se sveže meso prenaša, zadošča impregniran pod, ki je odporen proti gnitju;
 - (b) gladke, trpežne, neprepustne stene, s pralno prevleko v svetli barvi do višine najmanj dveh metrov, v klavniških prostorih pa najmanj do treh metrov; v hladilnicah ali zamrzovalnicah in v skladiščih mora prevleka na stenah segati najmanj do višine skladiščenja. Stiki sten in tal morajo biti zaobljeni ali podobno izvedeni, razen v prostorih iz točke 17(a) poglavja IV.

Vendar pa uporaba lesenih zidov v prostorih, navedenih točki 17 poglavja IV, ne pomeni podlage za preklic odobritve, pod pogojem, da so bili zgrajeni pred januarjem 1983;
 - (c) vrata iz trpežnega materiala, ki je odporen proti koroziji, in če so lesena, z gladkim in neprepustnim premazom na vseh površinah;
 - (d) izolacijo iz materialov, ki so odporni proti gnitju in brez vonja;
 - (e) ustrezno prezračevanje in dobro odvajanje pare;
 - (f) ustrezno naravno ali umetno razsvetlavo, ki ne spreminja barve osvetljenega predmeta;
 - (g) čist strop, ki ga je enostavno čistiti; če to ni izpolnjeno, streho z notranjo površino, ki izpolnjuje te pogoje;
2. (a) čim bliže delovnemu mestu zadostno število naprav za umivanje in razkuževanje rok ter za čiščenje pribora z vročo vodo. Pipe se ne smejo upravljati ročno. Umivalniki za umivanje rok morajo biti priključeni na tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrezno temperaturo in opremljeni s čistilnimi in razkuževalnimi sredstvi ter higieničnimi sredstvi za sušenje rok;
- (b) opremo za razkuževanje pribora s pretokom vroče vode s temperaturo najmanj 82 °C;
3. ustrezno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so mrčes in glodalci;
4. (a) pribor in delovno opremo, kot so mize za rezanje, mize z zamenljivimi deskami za rezanje, posode, tekoči trakovi in žage, izdelano iz materiala, ki je odporen proti koroziji, ne more škodljivo vplivati na meso in omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje. Površine, ki prihajajo v stik z mesom ali bi lahko prišle v stik z mesom, vključno z zvarjenimi mesti in spoji, je treba ohranjati gladke. Uporaba higiensko pakiranega svežega mesa;
- (b) proti koroziji odporen pribor in opremo, ki izpolnjuje higienske zahteve za:
 - obdelavo mesa,
 - shranjevanje posod za meso na način, ki zagotavlja, da niti meso niti posode ne pridejo v neposredni stik s tlemi ali stenami;
- (c) naprave, vključno z ustrezno postavljenimi in opremljenimi sprejemnimi in ranžirnimi prostori, za higiensko ravnanje z mesom in zaščito mesa med nakladanjem in razkladanjem;

- (d) posebne neprepustne, nerjaveče posode za shranjevanje mesa, ki ni namenjeno prehrani ljudi, s pokrovi in zapahi, ki nepooblaščenim osebam preprečujejo dostop do njihove vsebine, oziroma prostor za takšno meso, ki se ga lahko zaklene, če je to potrebno zaradi velikih količin mesa ali če se te na koncu vsakega delovnega dne ne odstranijo ali uničijo; če se takšno meso odvaža preko kanalov, morajo biti ti izdelani in nameščeni tako, da pri tem ni nevarnosti za kontaminacijo svežega mesa;
- (e) prostore za higiensko skladiščenje materiala za embaliranje in pakiranje, če se te dejavnosti izvajajo v obratu;
5. opremo za hlajenje, ki zagotavlja, da je temperatura v središču mesa v skladu s to direktivo. Ta oprema mora vključevati sistem za odvajanje kondenzacijske vode, ki preprečuje sleherno možnost kontaminacije mesa;
 6. preskrbo s pitno vodo pod tlakom v smislu Direktive 80/778/EGS ⁽¹⁾. Vendar pa je napeljava za dobavo tehnične vode v izjemnih primerih dovoljena za proizvodnjo pare, gašenje požarov in hlajenje hladilne opreme, pod pogojem, da pipe, nameščene za ta namen, preprečujejo, da bi bila voda uporabljena za druge namene in ni nobenega tveganja za kontaminacijo svežega mesa. Čevi za tehnično vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo;
 7. ustrezno dobavo vroče pitne vode v smislu Direktive 80/778/EGS;
 8. sistem za odstranjevanje tekočih in trdnih odpadkov, ki izpolnjuje higienske zahteve;
 9. primerno opremljen prostor, ki se ga lahko zaklene, namenjen izključno veterinarski službi; ali ustrezne zmogljivosti v primeru skladišč iz točke 17 poglavja IV;
 10. opremo, ki omogoča, da se veterinarski pregledi iz te direktive vedno opravljajo učinkovito;
 11. ustrezno število garderob z gladkimi, za vodo neprepustnimi, pralnimi stenami in podi, umivalniki, prostori za prhanje in stranišči na splakovanje, opremljenimi tako, da čiste dele stavbe varujejo pred kontaminacijo.

Iz slednjih ne sme biti neposrednega dostopa do delovnih prostorov. Prhe niso potrebne v hladilnicah, v katerih se samo sprejema in odpremja higiensko embalirano sveže meso. Umivalniki za umivanje rok morajo imeti tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrezno temperaturo, sredstva za čiščenje in razkuževanje rok ter higiensko sredstvo za sušenje rok. Pipe na umivalnikih ne smejo biti takšne, da se odpirajo z dlanjo ali rokami. V bližini stranišč mora biti dovolj takšnih umivalnikov;
 12. prostor in ustrezno opremo za čiščenje in razkuževanje prevoznih sredstev za meso, razen če hladilnice sprejemajo in odpremjajo samo higiensko pakirano sveže meso. Klavnice morajo imeti tak ločen prostor in ustrezne zmogljivosti za prevozna sredstva za živali. Vendar pa takšni prostori in zmogljivosti niso obvezni, če obstajajo predpisi, po katerih se prevozna sredstva lahko pere in razkužuje v uradno odobrenih prostorih;
 13. prostor ali zavarovano mesto za skladiščenje čistil, razkužil in podobnih snovi.

POGLAVJE II

POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV KLAVNIC

14. Poleg splošnih zahtev morajo klavnice imeti vsaj:
 - (a) ustrezen hlev ali, če podnebne razmere to dovoljujejo, ograde za začasno namestitve živali; stene in tla morajo biti trpežna, neprepustna in takšna, da se jih zlahka čisti in razkuži; ti prostori morajo biti opremljeni z napravami za napajanje in, če je potrebno, za krmljenje živali, ter ustrezen odvajalni sistem, če je primerno;

⁽¹⁾ UL L 229, 30.8.1980, str. 11. Direktiva, nazadnje spremenjena z Direktivo 81/858/EGS (UL L 319, 7.11.1981, str. 19).

(b) dovolj velike prostore za zakol, ki omogočajo zadovoljivo opravljanje dela. V prostorih za zakol, kjer se koljejo tako prašiči kot druge živali, mora biti zagotovljen poseben oddelek za zakol prašičev; vendar pa takšen oddelek ni potreben, če zakol prašičev in zakol drugih živali ne potekata istočasno; vendar pa mora v takšnih primerih parjenje, odstranjevanje ščetin, strganje in ožiganje potekati v posebnih oddelkih, ki so jasno ločeni od klavne linije bodisi z najmanj pet metrov širokim vmesnim praznim prostorom, ali z najmanj tri metre visoko pregradno steno;

(c) zadosti velike ločene prostore, namenjene izključno za:

— praznjenje in čiščenje želodcev in črev.

Vendar pa ločeni prostori ne bodo potrebni, če se te dejavnosti v zvezi z želodci izvajajo z mehansko opremo z zaprtim sistemom, ki ima ustrezen sistem zračenja in izpolnjuje naslednje zahteve:

(i) oprema mora biti nameščena in napeljana tako, da se ločevanje črevesja in želodcev ter praznjenje in čiščenje želodcev izvaja higiensko. Nameščena mora biti v posebnem prostoru, ki je jasno ločen od vsakega nezavarovanega svežega mesa z najmanj tri metre visoko pregrado, ki obdaja območje, kjer se izvajajo te dejavnosti;

(ii) zasnova in delovanje naprave mora dejansko preprečevati kakršno koli okužbo svežega mesa;

(iii) nameščena mora biti črpalka za odvajanje zraka, ki deluje tako, da odstranjuje vonj in preprečuje tveganje kontaminacije z aerosoli;

(iv) stroj mora biti opremljen z napravo, ki omogoča praznjenje odpadne vode in vsebine želodcev v odvajalni sistem po zaprtem sistemu;

(v) pot, po kateri potujejo želodci v stroj in iz njega, mora biti jasno ločena in precej oddaljena od poti, po kateri potuje drugo sveže meso. Želodci morajo biti na higienski način odstranjeni takoj po praznjenju in čiščenju;

(vi) z želodci ne sme rokovati osebje, ki prihaja v stik z drugim svežim mesom. Osebje, ki dela z želodci, ne sme imeti dostopa do drugega svežega mesa;

— obdelavo drobovja in vampov, če se opravlja v klavnici. Vendar pa se vse te dejavnosti lahko opravljajo v istem prostoru, navedenem v prvi alineji, če ni možnosti navzkrižne okužbe,

— obdelavo in čiščenje drugih klavničnih proizvodov razen navedenih v prejšnjih alinejah, vključno z ločenim prostorom za shranjevanje glav v zadostni oddaljenosti od drugih klavničnih proizvodov, če se to opravlja v klavnici in ne poteka na klavni liniji,

— shranjevanje kož, rogov, parkljev in prašičjih ščetin v zaprtih neprepustnih posodah do odstranitve, če se ti ne odstranjujejo neposredno iz klavnice na dan zakola;

(d) ločen prostor za pakiranje klavničnih proizvodov, če se to opravlja v klavnici;

(e) prostore, ki se jih lahko zaklene, ali, če podnebne razmere to dovoljujejo, primerno nameščene ograde z ločenim odvajalnim sistemom za bolne ali sumljive živali; prostore, ki se jih lahko zaklene, namenjene zakolu takšnih živali, shranjevanju zadržanega mesa in shranjevanju mesa, opredeljenega kot neustreznega za prehrano ljudi. Prostori, rezervirani za zakol takšnih živali niso nujno potrebni v obratu, ki nima dovoljenja pristojnega organa za zakol teh živali ali če se tak zakol opravi po končanem običajnem zakolu, če so sprejeti ustrezni postopki za preprečitev okužbe mesa, ustreznega za prehrano ljudi. V tem primeru morajo biti prostori posebej očiščeni in razkuženi pod uradnim nadzorom, preden se ponovno uporabijo za zakol živali, ki niso niti bolne niti sumljive;

(f) dovolj velike prostore za hlajenje ali zamrzovanje z opremo, ki je odporna proti koroziji in preprečuje, da bi sveže meso med premikanjem ali shranjevanjem prišlo v stik s tlemi ali stenami;

(g) nadzorovan vhod v klavnico in izhod iz nje;

(h) jasno ločena nečista in čista delovna območja v zgradbi, da se prepreči kontaminacija čistih območij;

- (i) takšno opremo, ki zagotavlja, da se po omamljanju celoten postopek obdelave čim dlje, kolikor je mogoče izvaja na obešeni živali; pri tem obešena žival pod nobenim pogojem ne sme priti v stik s tlemi;
- (j) sistem prevoza mesa za nadaljnjo obdelavo po tirih v visečem položaju;
- (k) poseben prostor za gnoj, če se ta shranjuje na območju klavnice;
- (l) ustrezno opremljen prostor za pregled mesa na trihinele, če se ta opravlja v obratu.

POGLAVJE III

POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV RAZSEKOVALNIC

15. Poleg splošnih zahtev morajo razsekovalnice imeti vsaj:
- (a) dovolj velike prostore za hlajenje ali zamrzovanje, v katerih se hrani meso, ter ločen prostor za pakirano meso, če se to skladišči v obratu. Nepakirano meso se ne sme hraniti v takšnih prostorih za hlajenje ali zamrzovanje, razen če je bilo najprej očiščeno in razkuženo;
 - (b) prostor za razkosavanje, izkoščevanje in embaliranje, opremljen s termografom ali daljinskim termografom;
 - (c) prostor za pakiranje, če se to izvaja v razsekovalnici, razen če so izpolnjeni pogoji iz točke 63 poglavja XII;
 - (d) prostor za skladiščenje materiala za embaliranje in pakiranje, če se te dejavnosti izvajajo v razsekovalnici.

POGLAVJE IV

POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV HLADILNIC

16. Poleg splošnih zahtev morajo imeti skladišča za skladiščenje svežega mesa v skladu s prvim odstavkom točke 66 poglavja XIV vsaj:
- (a) dovolj velike prostore za hlajenje in zamrzovanje, ki se jih zlahka čisti in v katerih se lahko sveže meso skladišči pri temperaturah, določenih v prvem odstavku točke 66;
 - (b) termograf za registriranje ali daljinski termograf v vsakem skladiščnem prostoru ali za ta prostor.
17. Poleg splošnih zahtev morajo imeti skladišča za skladiščenje svežega mesa v skladu s četrtem odstavkom točke 66 poglavja XIV vsaj:
- (a) dovolj velike prostore za hlajenje in zamrzovanje, ki se jih zlahka čisti in v katerih se lahko sveže meso skladišči pri temperaturi, določeni v četrtem odstavku točke 66;
 - (b) termograf za registriranje ali daljinski termograf v vsakem skladiščnem prostoru ali za ta prostor.

POGLAVJE V

HIGIENA ZAPOSLENEGA OSEBJA, PROSTOROV IN OPREME V OBRATIH

18. Za zaposleno osebje, prostore in opremo se zahteva popolna čistoča.
- (a) Osebje, ki dela z nezavarovanim ali embaliranim svežim mesom ali dela v sobah in prostorih, v katerih se takšno meso obdeluje, pakira ali prenaša, mora predvsem nositi čista pokrivala, obuvala in delovna oblačila svetlih barv, in kjer je potrebno, čiste tilnične ščitnike ali druga zaščitna oblačila, ki jih je enostavno čistiti. Osebje, ki sodeluje pri zakolu živali ali obdeluje sveže meso ali z njim ravna, mora ob začetku vsakega delovnega dne nositi čista delovna oblačila in se po potrebi tekom dneva preobleči, ter si mora pred vsakim ponovnim začetkom dela in večkrat dnevno oprati in razkužiti

roke. Osebe, ki so bile v stiku z bolnimi živalmi ali okuženim mesom, si morajo takoj po tem temeljito umiti dlani in roke z vročo vodo ter si jih nato razkužiti. Kajenje je prepovedano v delovnih prostorih, skladiščih, nakladalnicah, prostorih za sprejem, ranžirnih prostorih in razkladalnicah ter v drugih prostorih in hodnikih, skozi katere se prenaša sveže meso;

- (b) živalim dostop v obrat ni dovoljen, razen živalim za zakol v primeru klavnic, ter Kar zadeva širše območje teh klavnic pa samo živalim, ki so potrebne za obratovanje klavnice. Glodalce, insekte in druge škodljivce je treba sistematično uničevati;
- (c) oprema in pribor, ki se uporabljata pri delu z mesom, morata biti ves čas čista in v dobrem stanju. Oprema in pribor se temeljito očistita in razkužita večkrat med delovnim časom, na koncu delovnega dne in pred ponovno uporabo, kadar se umažeta.

19. Prostor, instrumenti in delovna oprema se lahko uporabljajo izključno za obdelavo svežega mesa ali mesa gojene divjadi, kot je dovoljeno v skladu z Direktivo 91/495/EGS ⁽¹⁾.

Ta omejitev ne velja za:

- prevozno opremo, ki se uporablja v prostorih iz točke 17(a), če je meso pakirano,
- razkosavanje perutninskega mesa ali mesa divjadi ali kunčjega mesa ali za proizvodnjo mesnih izdelkov, če se takšne dejavnosti izvajajo ločeno od razkosavanja svežega mesa ali mesa gojene divjadi, navedenega v prvem odstavku in je razsekovalnica brezhizbno očiščena in razkužena, preden se ponovno uporabi za razkosavanje svežega mesa ali mesa gojene divjadi.

Pribor za razkosavanje mesa se mora uporabljati izključno za razkosavanje mesa.

20. Meso in posode za meso ne smejo priti v neposreden stik s tlemi.
21. Pitna voda se mora uporabljati za vse namene; vendar pa se lahko za proizvodnjo pare izjemoma uporablja tehnična voda, pod pogojem, da teče po ceveh, ki izključujejo možnost uporabe te vode za druge namene in ne predstavljajo nevarnosti, da bi se pri tem sveže meso kontaminiralo. Poleg tega se lahko tehnična voda izjemoma uporablja za hlajenje hladilnih naprav. Cevi za tehnično vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo.
22. Prepovedano je raztresati žaganje ali podobne snovi po tleh delovnih prostorov in prostorov za skladiščenje svežega mesa.
23. Detergenti, sredstva za razkuževanje in podobne snovi se morajo uporabljati tako, da ne morejo škodljivo vplivati na pribor, delovno opremo in sveže meso. Po uporabi takšnih sredstev je treba pribor in opremo temeljito sprati s pitno vodo.
24. Osebam, ki bi lahko kontaminirale meso, je delo z mesom prepovedano.

Ob nastopu zaposlitve mora oseba, ki dela s svežim mesom in ga obdeluje, z zdravniškim spričevalom dokazati, da ni ovar za takšno zaposlitev. Zdravstveni nadzor nad temi delavci ureja veljavna nacionalna zakonodaja v zadevni državi članici.

POGLAVJE VI

PREGLED PRED ZAKOLOM

25. Žival mora biti pregledana pred zakolom na dan prihoda v klavnico ali pred začetkom dnevnega zakola. Pregled se mora ponovno opraviti neposredno pred zakolom, če je bila žival preko noči nameščena v hlevu začasno namestitvev.

Nosilec dejavnosti v klavnici, lastnik ali njegov zastopnik mora olajšati dejavnosti za izvedbo pregleda pred zakolom in zlasti vsa opravila, ki so potrebna.

Vsaka žival za zakol mora biti označena z identifikacijsko oznako, ki pristojnemu organu omogoča določitev njenega izvora.

⁽¹⁾ UL L 268, 24.9.1991, str. 41.

26. (a) Uradni veterinar mora opraviti pregled pred zakolom v skladu s poklicnimi pravili in pri ustrezni razsvetljavi.
- (b) Uradni veterinar mora za živali, pripeljane v klavnico, preveriti skladnost s pravili Skupnosti o dobrem počutju živali.
27. Pregled mora ugotoviti:
- (a) ali so živali zbolele za boleznijo, ki se prenaša na ljudi in živali, ali simptomi oziroma spremembe splošnega zdravstvenega stanja živali kažejo na to, da bi bile lahko bolne;
- (b) ali kažejo živali simptome bolezni ali motnje splošnega zdravstvenega stanja, zaradi katerih je lahko njihovo meso neustrezno za prehrano ljudi; pozornost mora biti usmerjena tudi na kakršne koli znake, ki kažejo na to, da so živali prejemale snovi s farmakološkimi učinki ali zaužile kakšne druge snovi, zaradi katerih bi meso lahko ogrozilo zdravje ljudi;
- (c) ali so živali utrujene, vznemirjene ali poškodovane.
28. (a) Utrujene ali vznemirjene živali morajo počivati najmanj 24 ur, razen če uradni veterinar ne odredi drugače.
- (b) Živali, pri katerih je bila diagnosticirana katera od bolezni iz točke 27(a) in (b), ne smejo biti zaklane za prehrano ljudi.
- (c) Zakol živali, pri katerih obstaja sum na katero od bolezni iz točke 27(a) in (b), se odloži. Te živali je treba natančno pregledati, da se postavi točna diagnoza.

Če je za postavitev diagnoze potreben pregled po zakolu, uradni veterinar zahteva ločen zakol zadevnih živali ali pa njihov zakol po koncu običajnega zakola.

Na teh živalih se opravi podroben pregled po zakolu in če veterinar meni, da je to potrebno zaradi potrditve, tudi ustrezen bakteriološki pregled ter pregled za ostanke snovi s farmakološkim učinkom, za katere se predvideva, da jih je prejela žival za zdravljenje opaženega patološkega stanja.

POGLAVJE VII

HIGIENA PRI ZAKOLU, RAZKOSAVANJU IN DELU Z MESOM

29. Zakol klavnih živali, ki se prepeljejo v prostore za zakol, se mora opraviti takoj, izkrvavitev, odiranje kože ali odstranjevanje ščetin, nadaljnja obdelava in evisceracija pa se morajo izvesti tako, da se prepreči kontaminacija mesa.
30. Izkrvavitev mora biti popolna; kri, namenjena za prehrano ljudi, se mora zbirati v popolnoma čistih posodah. Kri se ne sme mešati z roko, temveč samo s priborom, ki izpolnjuje higienske zahteve.
31. Takojšnje in popolno odiranje je obvezno, razen za prašiče, brez poseganja v odstopanje, predpisano v drugem stavku točke 41(D)(a) poglavja VIII. Če se prašiči ne odirajo, se jim takoj odstranijo ščetine. Za to se lahko uporabijo sredstva za odstranjevanje ščetin, pod pogojem, da se prašiči takoj nato temeljito sperejo s pitno vodo.
- Vendar pa odstranitev kože z glav telet in ovac ni nujno, če se s temi glavami ravna tako, da se prepreči kontaminacija svežega mesa.
32. Evisceracija se mora opraviti takoj in mora biti končana najkasneje v 45 minutah po omamljanju ali, v primeru obrednega zakola, pol ure po izkrvavitvi. Pljuča, srce, jetra, ledvice, vranica in medpljučje se lahko ločijo ali pa se pustijo naravno povezani s trupom.

Če se ločijo, morajo biti tako oštevilčeni ali označeni, da je mogoče ugotoviti, kateremu trupu pripadajo: to velja tudi za glavo, jezik, prebavni trakt in druge dele živali, ki so potrebni za veterinarski pregled ali pa se lahko zahtevajo za izvajanje pregledov, določenih v Direktivi 86/469/EGS. Zgoraj navedeni deli se morajo hraniti v bližini trupa do konca pregleda. Vendar pa se lahko penis zavrže takoj, če na njem ni patoloških znakov ali sprememb. Ledvice se morajo izluščiti iz maščobne obloge pri vseh vrstah živali: pri govedu, prašičih in kopitarjih se mora odstraniti tudi ledvična kapsula.

33. Nožev ni dovoljeno puščati zabodenih v meso; prepovedano je čiščenje mesa s krpo ali drugimi materiali ter napihovanje. Vendar pa se napihovanje organa lahko dovoli za obredne namene, toda v tem primeru se mora napihnjeni organ izločiti iz prehrane ljudi.
34. Trupi kopitarjev, prašičev, starih več kot štiri tedne in goveda, starega več kot šest mesecev, morajo biti ob predložitvi v pregled razpolovljeni po dolgem po hrbtenici. Če je to potrebno za pregled, lahko uradni veterinar zahteva, da se vsaka glava ali trup razpolovi po dolgem.
- Vendar pa lahko pristojni organ zaradi upoštevanja tehnoloških zahtev ali lokalnih potrošniških navad dovoli, da se za veterinarski pregled oddajo nerazpolovljeni prašičji trupi.
35. Dokler veterinarski pregled ni končan, nepregledani trupi in klavnični proizvodi ne smejo priti v stik s tistimi, ki so bili že pregledani, prepovedano pa je tudi odstranjevanje, rezanje ali nadaljnja obdelava trupov.
36. Zadržano meso ali meso, opredeljeno kot neustrezno za prehrano ljudi, želodci, čreva in neužitni stranski produkti ne smejo priti v stik z mesom, ki je opredeljeno kot ustrezno za prehrano ljudi, in jih je treba čim prej premestiti v posebne prostore ali zabojnike, ki so locirani in razporejeni tako, da ne more priti do kontaminacije drugega svežega mesa.
37. Če se pred zaključkom pregleda po zakolu kri ali klavnični proizvodi več živali zbirajo v isti posodi in če je bil trup ene od zadevnih živali označen kot neprimeren za prehrano ljudi, se mora celotna vsebina takšne posode opredeliti kot neustrezna za prehrano ljudi.
38. Rokovanje z mesom, obrezovanje, nadaljnja obdelava in prevoz mesa, vključno s klavničnimi proizvodi, morajo potekati v pogojih, ki izpolnjujejo vse higienske zahteve. Če se takšno meso pakira, morajo biti izpolnjeni pogoji, določeni v točki 14(d) poglavja II in v poglavju XI. Pakirano meso se mora skladiščiti v prostorih, ki so ločeni od tistih za shranjevanje nezavarovanega svežega mesa.

POGLAVJE VIII

PREGLED PO ZAKOLU

39. Vsi deli živali, vključno s krvjo, se morajo pregledati takoj po zakolu, da se ugotovi ali je meso primerno za prehrano ljudi.
40. Pregled po zakolu mora vključevati:
- (a) vizualni pregled zaklane živali in njenih organov;
 - (b) palpacijo organov iz točke 41 in če uradni veterinar meni, da je potrebno, maternice;
 - (c) zarezovanje določenih organov in bezgavk ter odvisno od ugotovitev uradnega veterinarja, tudi maternice; Če pri živali vizualni pregled ali palpacija določenih organov kaže na spemembe tkiva, ki lahko kontaminirajo trupe, opremo, osebe ali delovne prostore, se ti organi ne smejo zarezovati v prostoru za zakol ali katerem koli drugem delu obrata, v katerem bi lahko prišlo do kontaminacije svežega mesa;
 - (d) pregled odstopanj od običajnega stanja glede konsistence, barve, vonja in po potrebi okusa;
 - (e) po potrebi laboratorijske preiskave, zlasti za snovi iz člena 5(l)(j) in (k).
41. Uradni veterinar mora pregledati zlasti:

A. Govedo, starejše od šest tednov

- (a) vizualni pregled glave in žrela. submaksilarne, retrofaringealne in parotidne bezgavke (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares in parotidei*) se morajo zarezati in pregledati. Pregledati se morajo zunanje žvekalne mišice, v katere se zareže z dvema rezoma vzporedno s spodnjo čeljustjo in notranje žvekalne mišice (*musculus pterygoideus*), v katere se zareže z enim rezom;

Jezik, ki je bil odstranjen, da se lahko v celoti vizualno pregledajo usta in žrelna sluznica, se mora vizualno pregledati in pretipati. Mandeljni se morajo odstraniti;

- (b) veterinarski pregled sapnika; vizualni pregled in palpacija pljuč in požiralnika; bronhialne in mediastinalne bezgavke (*Lnn. bifurcationes, eparteriales in mediastinales*) se morajo zarezati in pregledati. Sapnik in glavne sapnične veje se morajo odpreti po dolžini, pljuča pa se zarežejo v zadnji tretjini prek glavnih sapničnih vej; ti rezi niso potrebni, če so pljuča izključena iz prehrane ljudi;
- (c) vizualni pregled osrčnika in srca, pri čemer se srce zareže po dolgem, da se odprejo prekati in zareže srčni pretin;
- (d) vizualni pregled trebušne prepone;
- (e) vizualni pregled in palpacija jeter ter jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke (*Lnn. portales*); zarezovanje na želodčni strani jeter in v podnožje lobus caudatus zaradi pregleda žolčevodov; pregled in palpacija bezgavk trebušne slinavke;
- (f) vizualni pregled prebavil, mezenterija ter bezgavk okoli želodca in mezenterija (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales in caudales*), palpacija bezgavk okoli želodca in mezenterija, in če je treba, zarezovanje v te bezgavke;
- (g) vizualni pregled in če je treba, palpacija vranice;
- (h) vizualni pregled ledvice in zarezovanje ledvic, če je potrebno, in bezgavk ledvic (*Lnn. renales*);
- (i) vizualni pregled poprsnice in potrebušnice;
- (j) vizualni pregled genitalij;
- (k) vizualni pregled, in če je treba, palpacija in zarezovanje vimena in njegovih bezgavk (*Lnn. supramammarii*); Pri kravah je treba vsako polovico vimena odpreti z dolgim globokim rezom do cisterne (*sinus lactiferes*), zarezati je treba tudi bezgavke ob vimenu, razen če je vime izključeno iz prehrane ljudi.

B. Govedo, mlajše od šestih tednov

- (a) vizualni pregled glave in žrela. Retrofaringealne bezgavke (*Lnn. retropharyngiales*) se morajo zarezati in pregledati. Pregledati se morajo usta in žrelna sluznica, jezik se mora pretipati. Mandeljni se morajo odstraniti;
- (b) vizualni pregled pljuč, sapnika in požiralnika; palpacija pljuč; bronhialne in mediastinalne bezgavke (*Lnn. bifurcationes, eparteriales in mediastinales*) se morajo zarezati in pregledati.

Sapnik in glavne sapnične veje se morajo odpreti po dolžini, pljuča pa se zarežejo v svoji zadnji tretjini prek glavnih sapničnih vej; ti rezi niso potrebni, če so pljuča izključena iz prehrane ljudi;
- (c) vizualni pregled osrčnika in srca, pri čemer se srce zareže po dolgem, da se odprejo prekati in zareže srčni pretin;
- (d) vizualni pregled trebušne prepone;
- (e) vizualni pregled jeter ter jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke (*Lnn. portales*); palpacija, in če je treba, zarezovanje jeter in pripadajočih bezgavk;
- (f) vizualni pregled prebavil, mezenterija ter bezgavk okoli želodca in mezenterija (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales in caudales*), palpacija bezgavk okoli želodca in mezenterija, in če je treba, zarezovanje v te bezgavke;
- (g) vizualni pregled in če je treba, palpacija vranice;
- (h) vizualni pregled ledvic; zarezovanje ledvic, če je potrebno, in ledvičnih bezgavk (*Lnn. renales*);
- (i) vizualni pregled poprsnice in potrebušnice;
- (j) vizualni pregled področja popka in sklepov; v primeru dvoma je treba v področje popka zarezati, sklepe pa odpreti. Pregledati se mora sklepna tekočina.

C. Prašiči

- (a) vizualni pregled glave in žrela; submaksilarne bezgavke (*Lnn. mandibulares*) se morajo pregledati in zarezati. Vizualno se morajo pregledati usta, žrelna sluznica in jezik. Mandeljni se morajo odstraniti;
- (b) vizualni pregled pljuč, sapnika in požiralnika; palpacija pljuč ter bronhialnih in mediastinalnih bezgavk (*Lnn. bifurcationes, eparteriales in mediastinales*). Sapnik in glavne sapnične veje se morajo odpreti po dolžini, pljuča pa se zarežejo v zadnji tretjini prek glavnih sapničnih vej; vendar pa ti rezi niso potrebni, če so pljuča izključena iz prehrane ljudi;
- (c) vizualni pregled osrčnika in srca, pri čemer se srce zareže po dolgem, da se odprejo prekati in zareže srčni pretin;
- (d) vizualni pregled trebušne prepone;
- (e) vizualni pregled in palpacija jeter ter jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke (*Lnn. portales*); palpacija jeter in pripadajočih bezgavk;
- (f) vizualni pregled prebavil, mezenterija ter bezgavk okoli želodca in mezenterija (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales in caudales*), palpacija bezgavk okoli želodca in mezenterija, in če je treba, rez v te bezgavke;
- (g) vizualni pregled in če je treba, palpacija vranice;
- (h) vizualni pregled ledvic in zarezovanje ledvic, če je potrebno, in ledvičnih bezgavk (*Lnn. renales*);
- (i) vizualni pregled poprsnice in potrebušnice;
- (j) vizualni pregled genitalij;
- (k) vizualni pregled vimena in pripadajočih bezgavk (*Lnn. supramammarii*), zarezovanje bezgavk ob vimenu pri samicah;
- (l) vizualni pregled in palpacija področja popka in sklepov pri mladih živalih; v primeru dvoma je treba v področje popka zarezati, sklepe pa odpreti.

D. Ovce in koze

- (a) vizualni pregled glave po odiranju kože in v primeru dvoma, pregled žrela, ust, jezika ter retrofaringealnih in parotidnih bezgavk. Brez poseganja v pogoje zdravstvenega varstva živali, ti pregledi niso potrebni, če lahko pristojni organ zagotovi, da je glava, skupaj z jezikom in možgani, izvzeta iz prehrane ljudi;
- (b) vizualni pregled pljuč, sapnika in požiralnika; palpacija pljuč ter bronhialnih in mediastinalnih bezgavk (*Lnn. bifurcationes, eparteriales in mediastinales*); v primeru dvoma se morajo ti organi in bezgavke zarezati in pregledati;
- (c) vizualni pregled osrčnika in srca; v primeru dvoma je treba v srce zarezati in ga pregledati;
- (d) vizualni pregled trebušne prepone;
- (e) vizualni pregled jeter ter jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke (*Lnn. portales*); palpacija jeter in pripadajočih bezgavk; zarez na želodčni strani jeter zaradi pregleda žolčevodov;
- (f) vizualni pregled prebavil, mezenterija ter bezgavk okoli želodca in mezenterija (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales in caudales*);
- (g) vizualni pregled in če je treba, palpacija vranice;
- (h) vizualni pregled ledvic; zarezovanje ledvic, če je potrebno, in ledvičnih bezgavk (*Lnn. renales*);
- (i) vizualni poprsnice in potrebušnice;
- (j) vizualni pregled genitalij;
- (k) vizualni pregled vimena in pripadajočih bezgavk;
- (l) vizualni pregled in palpacija področja popka in sklepov pri mladih živalih; v primeru dvoma je treba v področje popka zarezati, sklepe pa odpreti.

E. **Domači kopitarji**

- (a) vizualni pregled glave in po odstranitvi jezika, žrela; submaksilarne, retrofaringealne in parotidne bezgavke (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares in parotidae*) se morajo pretipati in zarezati, če je treba. Jezik, ki je bil odstranjen, da se lahko v celoti vizualno pregledajo usta in žrelna sluznica, se mora vizualno pregledati in pretipati. Mandeljni se morajo odstraniti;
- (b) vizualni pregled pljuč, sapnika in požiralnika; palpacija pljuč; bronhialne in mediastinalne bezgavke (*Lnn. bifurcationes, eparteriales in mediastinales*) se morajo pretipati in če je treba, zarezati. Sapnik in glavne sapnične veje se morajo odpreti po dolžini, pljuča pa se zarežejo v zadnji tretjini prek glavnih sapničnih vej; vendar pa ti rezi niso potrebni, če so pljuča izključena iz prehrane ljudi;
- (c) vizualni pregled osrčnika in srca, pri čemer se srce zareže po dolgem, da se odprejo prekati in zareže srčni pretin;
- (d) vizualni pregled trebušne prepone;
- (e) vizualni pregled jeter ter jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke (*Lnn. portales*); palpacija jeter in pripadajočih bezgavk; če je treba, zarez jeter ter jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke;
- (f) vizualni pregled prebavil, mezenterija ter bezgavk okoli želodca in mezenterija (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales in caudales*); zarez bezgavk okoli želodca in mezenterija, če je treba;
- (g) vizualni pregled in če je treba, palpacija vranice;
- (h) vizualni pregled ledvic; palpacija ledvic in zarezovanje ledvic, če je potrebno, in ledvičnih bezgavk (*Lnn. renales*);
- (i) vizualni pregled poprsnice in potrebušnice;
- (j) vizualni pregled genitalij žrebcev in kobil;
- (k) vizualni pregled vimena in pripadajočih bezgavk (*Lnn. supramammarii*) in, če je treba, zarezovanje bezgavk ob vimenu;
- (l) vizualni pregled in palpacija področja popka in sklepov pri mladih živalih; v primeru dvoma je treba v področje popka zarezati, sklepe pa odpreti;
- (m) vsi sivi ali beli konji morajo biti veterinarsko pregledani za melanozo in melanomato v zvezi z mišicami in bezgavkami (*Lnn. lymphonodi subrhomboides*) pleč za lopatičnim hrustancem tako, da se da se loči eno pleče. Ledvice se morajo odpreti in preučiti z rezom skozi celo ledvico.

F. Če je uradni veterinar v dvomu, lahko nadalje razreže ustrezne dele živali in jih pregleda, da bi lahko postavil dokončno diagnozo.

Če uradni veterinar ugotovi, da so higienska pravila, določena v tem poglavju, očitno kršena ali da so ustrezni veterinarski pregledi ovirani, ima pravico ukrepati v zvezi z uporabo opreme ali prostorov in sprejeti vse potrebne ukrepe, vključno s krčenjem obsega proizvodnje ali prekinitvijo proizvodnega procesa.

G. Če je zarez zgoraj navedenih bezgavk obvezen, se morajo večkrat sistematično zarezati in vizualno pregledati.

42. A. Poleg tega mora uradni veterinar sistematično opraviti še:

- (1) Pregled na cisticerkozo pri prašičih: pri tem pregledu je treba pregledati neposredno vidne mišične površine, zlasti stegenske mišice, stebre trebušne prepone, medrebrne mišice, srce, jezik in grlo, in če je treba, trebušno steno in ledvene mišice brez maščobnega tkiva.
- (2) Pregled na smrkavost pri kopitarjih s temeljito preiskavo sluznic iz sapnika, grla, nosnih votlin, sinusov in stranskih votlin po razpolovitvi glave po sredini in izrezu nosnega pretina.
- (3) Pregled svežega prašičjega in konjskega mesa s skeletnim mišičjem (progastimi mišicami) na trihinelozo.

Takšen pregled se mora opraviti v skladu s preverjenimi metodami, ki so znanstveno priznane, zlasti tistimi, ki so določene v direktivah Skupnosti ali drugih mednarodnih standardih.

Rezultati se morajo oceniti na podlagi referenčne metode, ki se določi v skladu s postopkom iz člena 16 te direktive potem ko Znanstveni veterinarski odbor poda svoje mnenje; ta metoda mora biti najmanj tako zanesljiva kot trihinoskopija, predvidena v točki 1 Priloge I k Direktivi 77/96/EGS.

Komisija referenčno metodo objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

- B. Rezultate pregledov pred zakolom in po zakolu zabeleži uradni veterinar in jih, če diagnosticira bolezn, ki se prenašajo na človeka, kot so določene v členu 6, sporoči pristojnim veterinarskim organom, odgovornim za nadzor črede, iz katere je prišla žival, kot tudi osebi, odgovorni za zadevno čredo.

POGLAVJE IX

ZAHTEVE ZA MESO, NAMENJENO RAZKOSANJU

43. Razkosavanje na kose, manjše od tistih iz člena 3(1)(A), izkoščevanje ali razrezovanje klavniških proizvodov govedu je dovoljeno samo v odobrenih razsekovalnicah.
44. Nosilec dejavnosti obrata, lastnik ali njegov zastopnik mora omogočiti dejavnosti nadzora nad obratom, predvsem vsa opravila, ki se štejejo za potrebna, in mora nadzorni službi dati na razpolago vse, kar je potrebno. Predvsem mora uradnega veterinarja, odgovornega za nadzor, na njegovo zahtevo obvestiti o poreklu mesa, vnešenega v njegovo razsekovalnico.
45. Brez poseganja v drugi odstavek točke 19 poglavja V se meso, ki ne izpolnjuje zahtev iz člena 3(1)(B)(b) te direktive, v odobrene razsekovalnice ne sme prepeljati, razen če se shrani v posebnih skladiščnih prostorih; razkosati se mora v drugih prostorih ali ob drugem času kot meso, ki te zahteve izpolnjuje. Uradni veterinar mora imeti v vsakem trenutku prost dostop do vseh skladiščnih in delovnih prostorov, da bi se prepričal, ali se zgoraj navedene določbe strogo upoštevajo.
46. (a) Sveže meso se lahko v prostore iz točke 15(b) poglavja III prepelje le v skladu s potrebami. Meso se mora takoj po razkosanju in po potrebi pakiranju nemudoma prepeljati v ustrezen prostor za hlajenje ali zamrzovanje, naveden zgoraj v točki 15(a) poglavja III.
- (b) Meso, ki prihaja v razsekovalnico, mora biti pregledano, in če je treba, obrezano. Delovni prostor za to nalogo mora biti ustrezno opremljen in osvetljen.
- (c) Med razkosavanjem, izkoščevanjem, embaliranjem in pakiranjem se mora temperatura v središču mesa ohranjati pri + 7 °C ali manj. Med razkosavanjem temperatura v razsekovalnici ne sme presegati + 12 °C. Med rezanjem, embaliranjem in pakiranjem se mora temperatura v središču jeter ohranjati pri + 3 °C ali manj.
- Med razkosavanjem, izkoščevanjem, rezanjem, rezanjem na kocke, embaliranjem in pakiranjem se mora temperatura jeter, ledvic in mesa z glave ohranjati pri + 3 °C ali manj.
- (d) Ne glede na odstavka (a) in (c) se lahko meso razkosa toplo. V tem primeru se mora meso iz prostora za zakol prepeljati neposredno v prostor za razkosavanje. Poleg tega morata biti prostor za zakol in prostor za razkosanje v istem gradbenem kompleksu ter tako blizu drug drugemu, da se lahko meso v prostor za razkosanje prepelje brez prekinitev, razkosanje pa se mora opraviti takoj potem, ko je bilo meso prepeljano. Meso se mora po razkosanju in po potrebi pakiranju nemudoma prepeljati v ustrezen prostor za hlajenje.
- (e) Razkosanje se mora opraviti tako, da se prepreči vsako onesnaženje mesa. Odkruški kosti in strdki krvi se morajo odstraniti. Meso, ki se pridobi z razkosanjem in ki ni namenjeno za prehrano ljudi, se mora takoj po razkosanju spraviti v posode ali prostor iz točke 4(d).

POGLAVJE X

VETERINARSKI KONTROLNI PREGLED RAZKOSANEGA IN SKLADIŠČENEGA MESA

47. Odobrene razsekovalnice in odobrene hladilnice mora nadzirati uradni veterinar.
48. Nadzor uradnega veterinarja mora vključevati naslednje:
- nadzor vstopa in izstopa svežega mesa,
 - veterinarski pregled svežega mesa, ki se hrani v obratu iz točke 47,
 - veterinarski pregled svežega mesa pred razkosavanjem in ko zapusti obrat iz točke 47,
 - nadzor nad čistočo prostorov, opreme in instrumentov, predpisano v poglavju V, ter nad higieno osebja, vključno z njihovimi oblačili,
 - vsak drug nadzor, ki se uradnemu veterinarju zdi potreben za zagotavljanje skladnosti s to direktivo.

POGLAVJE XI

OZNAČEVANJE ZDRAVSTVENE USTREZNOSTI

49. Za označevanje zdravstvene ustreznosti je odgovoren uradni veterinar. V ta namen je odgovoren za posedovanje in hranjenje:
- (a) instrumentov za nameščanje oznak zdravstvene ustreznosti na meso, ki jih lahko preda pomočnikom le ob začetku nameščanja oznak in samo za toliko časa, kot je za to potrebno;
 - (b) etiket in ovojnega materiala, če so označeni tako, kot je predvideno v tem poglavju. Etikete in ovojni material se pomočnikom izroči takrat, ko se jih uporablja, in tolikem številu, kot je za to potrebno.
50. Oznaka zdravstvene ustreznosti mora biti:
- (a) bodisi ovalna, široka najmanj 6,5 cm in visoka 4,5 cm in vsebuje naslednje jasno čitljive podatke:
 - v zgornjem delu začetnice države pošiljateljice z velikimi tiskanimi črkami (npr. eno od spodaj navedenih):
B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK,
ki ji sledi številka veterinarske odobritve obrata,
 - v spodnjem delu eno od naslednjih okrajšav: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC ali EEG;
 - (b) bodisi ovalna, široka najmanj 6,5 cm in visoka 4,5 cm in vsebuje naslednje jasno čitljive podatke:
 - v zgornjem delu ime države pošiljateljice z velikimi tiskanimi črkami,
 - v sredini številko veterinarske odobritve obrata,
 - v spodnjem delu eno od naslednjih okrajšav: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC ali EEG.Črke morajo biti visoke najmanj 0,8 cm, številke pa najmanj 1 cm.
- Oznaka zdravstvene ustreznosti lahko poleg tega vsebuje znak s katerim se lahko identificira uradnega veterinarja, ki je opravil pregled mesa.
51. Trupi se morajo žigosati s črnilom ali z vročim žigom v skladu s točko 50:
- na trupih z maso več kot 65 kilogramov se mora označiti vsaka polovica, in sicer vsaj na naslednjih mestih: na zunanji strani stegen, ledjih, hrbtu, prsih in plečih,
 - drugi trupi se morajo označiti na vsaj štirih mestih, in sicer na plečetu ter na zunanji strani stegen.

52. Jetra goved, prašičev in kopitarjev se morajo žigosati z vročim žigom v skladu s točko 50.
- Vsi ostali klavnični proizvodi se morajo žigosati s črnilom ali vročim žigom v skladu s točko 50, razen če so embalirani ali pakirani in označeni v skladu s točkama 55 in 56.
53. Kosi, pridobljeni v razsekovalnicah iz uradno označenih trupov, se morajo žigosati s črnilom ali vročim žigom v skladu s točko 50, razen če so embalirani ali pakirani, rebra pa se morajo označiti tako, da je mogoče identificirati izvorno klavnico.
54. Paket se mora vedno označiti v skladu s točko 55.
55. Pakirano razkosano meso in pakirani klavnični proizvodi iz točke 52, drugi odstavek in točke 53, vključno z narezanimi jetri goved, morajo imeti oznako zdravstvene ustreznosti v skladu s točko 50. Oznaka mora namesto številke veterinarske odobritve vsebovati številko veterinarske odobritve razsekovalnice. Oznaka se mora natisniti na etiketo, pritrjeno na paket, ali natisniti na paket tako, da se ob odprtju paketa uniči; etiketa mora vsebovati tudi serijsko številko. Toda, če se razkosano meso ali klavnični proizvodi embalirajo v skladu s točko 62 poglavja XII, se lahko zgoraj navedena etiketa pritrdi na embalažo. Pri klavničnih proizvodih, ki se pakirajo v klavnici, mora oznaka zdravstvene ustreznosti vsebovati številko veterinarske odobritve zadevne klavnice.
56. Če se sveže meso embalira v običajnih trgovskih količinah, namenjenih neposredni prodaji porabnikom, se mora, poleg zahtev iz točke 55, oznaka zdravstvene ustreznosti, predvidena v točki 50(a), natisniti tudi na embalažo ali na etiketo, ki je pritrjena na embalažo. Oznaka mora vsebovati številko veterinarske odobritve razsekovalnice. Pri tem ni treba, da zahteve glede velikosti iz točke 50 veljajo za oznako, predvideno v tej točki. Vendar pa mora pri klavničnih proizvodih, ki se embalirajo v klavnici, oznaka zdravstvene ustreznosti vsebovati številko veterinarske odobritve zadevne klavnice.
57. Meso kopitarjev in pripadajoča embalaža mora nositi posebno oznako, ki se določi v skladu s postopkom iz člena 16 te direktive.
58. Barve, ki se uporabljajo za žig, morajo biti uradno dovoljene v skladu z Direktivo Sveta o približevanju pravil držav članic v zvezi s barvili, ki so dovoljena za uporabo na živilih, namenjenih za prehrano ljudi ⁽¹⁾.

POGLAVJE XII

EMBALIRANJE IN PAKIRANJE SVEŽEGA MESA

59. (a) Material za pakiranje (na primer zaboji, kartonaste škatle) mora izpolnjevati vse higienske zahteve in zlasti:
- ne sme spreminjati organoleptičnih lastnosti mesa,
 - ne sme biti takšen, da bi lahko na meso prenesel snovi, ki škodujejo zdravju ljudi,
 - mora biti dovolj trden, da zagotavlja učinkovito zaščito mesa med prevozom in nadaljnjim rokovanjem z njim.
- (b) Material za pakiranje se lahko ponovno uporabi za meso le, če je izdelan in nerjavečega materiala, ki omogoča enostavno čiščenje, in je bil pred ponovno uporabo očiščen in razkužen.
60. Če se razkosano sveže meso ali klavnični proizvodi embalirajo, je treba ta postopek izvesti takoj po razseku in v skladu s higienskimi zahtevami.
- Z izjemo kosov prašičjega sala in trebuha se morajo razsekano meso in klavnični proizvodi v vseh primerih embalirati v zaščitne ovoje, razen če so med prevozom obešeni.
- Takšni zaščitni ovoji morajo biti prozorni in brezbarvni ter morajo obenem izpolnjevati pogoje iz prve in druge alineje točke 59(a); za embaliranje mesa se ne smejo ponovno uporabiti.
- Narezana jetra goved morajo biti embalirana posebej. Paket lahko vsebuje samo cel narezan organ v njegovi prvotni obliki.

(1) UL L 115, 11.11.1962, str. 2645/62. Direktiva, kot je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 85/7/EGS (UL L 2, 3.1.1985, str. 22).

61. Embalirano meso mora biti zapakirano.
62. Toda če embalaža izpolnjuje enake pogoje zaščite kot material za pakiranje, ni obvezno, da je prozorna in brezbarvna, in prav tako ni potrebno dodatno pakiranje, če so izpolnjeni vsi drugi pogoji iz točke 59.
63. Razkosavanje, izkoščevanje, embaliranje in pakiranje se lahko opravljajo v istem prostoru pod naslednjimi pogoji:
- (a) prostor mora biti dovolj velik in urejen tako, da je pri delovnih postopkih zagotovljena higiena;
 - (b) material za pakiranje in embaliranje mora biti takoj po izdelavi zavit v zatesnjen zaščitni ovitek; ta ovitek mora biti zaščiten pred poškodbami med prevozom do obrata in shranjen v higiensko ustreznih razmerah v ločenem prostoru v obratu;
 - (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 sveže meso. Materiala za pakiranje ni dovoljeno skladiščiti na tleh;
 - (d) material za pakiranje se mora za uporabo pripraviti v higiensko ustreznih razmerah, preden se prepelje v prostor;
 - (e) material za pakiranje se mora v higiensko ustreznih razmerah prenesti v prostor in nemudoma uporabiti. Z njim ne sme rokovati osebje, ki prihaja v stik s svežim mesom;
 - (f) takoj po pakiranju je meso treba premestiti v predvideni skladiščni prostor.
64. Paketi ali embalaža iz tega poglavja smejo vsebovati le razkosano meso iste vrste živali.

POGLAVJE XIII

ZDRAVSTVENO SPRIČEVALO

65. Izvirnik zdravstvenega spričevala, ki mora spremljati meso med prevozom v namembni kraj, mora izdati uradni veterinar ob nakladanju.

Spričevalo mora po obliki in vsebini ustrezati vzorcu iz Priloge IV in biti napisano vsaj v uradnem jeziku ali uradnih jezikih namembnega kraja. Sestavljeno mora biti iz enega samega lista papirja.

POGLAVJE XIV

SKLADIŠČENJE

66. Sveže meso se mora takoj po pregledu po zakolu ohladiti in vzdrževati pri konstantni temperaturi, ki v središču mesa pri trupih in kosih ne sme presegati + 7 °C, pri klavničnih proizvodih pa + 3 °C.

Pristojni organ lahko za vsak primer posebej iz tehničnih razlogov v zvezi z zorenjem mesa odobri odstopanja od teh zahtev za opremo za transport mesa v razsekovalnice ali mesnice v neposredni bližini klavnice, pod pogojem, da prevoz ne traja dlje od ene ure.

Sveže meso za zamrzovanje mora priti neposredno iz odobrene klavnice ali odobrene razsekovalnice.

Zamrzovanje svežega mesa se lahko izvaja samo v prostorih istega obrata, kjer je bilo meso pridobljeno ali razkosano ali v odobreni hladilnici z ustrežno opremo.

Če je meso namenjeno za zamrzovanje, morajo biti kosi iz člena 3(1)(A) te direktive, kosi iz točke 53 poglavja XI te priloge in klavnični proizvodi takoj zamrznjeni, razen če se iz zdravstvenih razlogov zahteva zorenje. V slednjem primeru morajo biti zamrznjeni takoj po zorenju.

Trupi, polovice ali polovice, razsekane na največ tri kose za prodajo na debelo, ter četrti, namenjene za zamrzovanje, morajo biti zamrznjeni brez nepotrebnega odlašanja takoj po stabilizaciji.

Razkosano meso, namenjeno zamrzovanju, se mora zamrzniti brez odlašanja takoj po razkosanju.

Zamrznjeno meso mora v središču doseči temperaturo -12°C ali nižjo in se kasneje ne sme hraniti pri višjih temperaturah.

Sveže meso, ki je bilo zamrznjeno, mora imeti oznako z navedenim mesecem in letom zamrznitve.

67. V prostorih iz točk 16 in 17 poglavja IV se ne smejo skladiščiti nobeni drugi izdelki, ki lahko škodljivo vplivajo na higiensko ustreznost mesa ali ga lahko kontaminirajo, razen če je meso pakirano in se skladišči ločeno.
68. V skladiščnih prostorih iz točk 15 in 17 poglavja IV se mora beležiti temperatura, pri kateri se skladišči meso.

POGLAVJE XV

PREVOZ

69. Sveže meso se mora prevažati s prevoznimi sredstvi, opremljenimi s sistemom za hermetično zapiranje, ali, če gre za sveže meso, uvoženo v skladu z direktivo 90/675/EGS ali sveže meso v tranzitu prek ozemlja tretje države, v zaplombiranih prevoznih sredstvih, oblikovanih in opremljenih tako, da se med celotnim prevozom ohranjajo temperature, navedene v poglavju XIV.

Z odstopanjem od prvega odstavka se lahko trupi, polovice, polovice razkosane na največ tri kose za prodajo na debelo in četrtine prevažajo pri temperaturah, ki so višje od tistih, ki so določene v poglavju XIV v pogojih, ki bodo določeni po posvetovanju Znanstvenega odbora v skladu s postopkom iz člena 16 te direktive.

70. Prevozna sredstva, namenjena za prevoz takšnega mesa, morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) njihove notranje površine ali katerikoli deli, ki lahko pridejo v stik z mesom, morajo biti iz materiala, odpornega proti koroziji, ki ne more vplivati na organoleptične lastnosti mesa ali povzročiti, da postane meso škodljivo za zdravje ljudi; te površine morajo biti gladke in omogočati enostavno čiščenje in razkuževanje;
 - (b) opremljena morajo biti z učinkovitimi napravami za zaščito mesa pred mrčesom in prahom ter biti vodotesna;
 - (c) za prevoz trupov, polovic, polovic, razkosanih na največ tri dele za prodajo na debelo, četrti ter nepakiranega razkosanega mesa morajo imeti napravo za obešanje mesa, ki je odporna proti koroziji in nameščena na takšni višini, da se obešeno meso ne dotika tal. Ta določba se ne uporablja za higiensko pakirano meso. Vendar pa pri prevozu po zraku naprava za obešanje mesa ni potrebna, če so za nakladanje, shranjevanje in razkladanje mesa v higiensko ustreznih razmerah na voljo ustrezne naprave, odporne proti koroziji.
71. Prevozna sredstva, namenjena za prevoz mesa, se nikakor ne smejo uporabljati za prevoz živih živali ali izdelkov, ki bi lahko vplivali na meso ali ga kontaminirali.
72. Hkrati z mesom v istih prevoznih sredstvih ni dovoljeno prevažati nobenih drugih izdelkov, ki bi lahko vplivali na higiensko ustreznost mesa ali ga kontaminirali, razen če se sprejmejo ustrezni previdnostni ukrepi. Pakirano meso se mora prevažati v prevoznih sredstvih, ki so ločena od tistih za prevoz nepakiranega mesa, razen če je v istem prevoznem sredstvu zagotovljena ustrezna fizična pregrada, da se zaščiti nepakirano meso pred pakiranim mesom. Poleg tega v prevoznem sredstvu ni dovoljeno prevažati železcev, če niso poparjeni ali očiščeni, ter glav in koncev okončin, če niso odrte iz kože ali poparjene in odstranjene ščetin.

73. Svežega mesa ni dovoljeno prevažati v prevoznem sredstvu ali posodi, ki nista čista in nista bila razkužena.
74. Trupi, polovice, polovice, razkosane na največ tri kose za prodajo na debelo in četrti, razen zamrznjenega mesa, pakiranega v skladu s higienskimi zahtevami, morajo biti med prevozom obešeni, razen v primeru prevoza po zraku v skladu s točko 70(c).

Drugi kosi in klavnični proizvodi morajo biti med prevozom obešeni ali postavljeni na podstavke, če niso pakirani ali hranjeni v nerjavečih posodah. Takšni podstavki, embalaža ali posode morajo izpolnjevati higienske zahteve in upoštevati določbe te direktive, zlasti glede pakiranja. Notranji organi se morajo vedno prevažati v za tekočine in maščobe neprepustni embalaži, ki se lahko ponovno uporabi le, če je očiščena in razkužena.

75. Uradni veterinar mora pred odpremo zagotoviti, da so prevozna sredstva in pogoji natovarjanja v skladu s higienskimi zahtevami iz tega poglavja.
-

PRILOGA II

POGLAVJE I

SPLOŠNI POGOJI ZA ODOBRITEV OBRATOV Z MAJHNO ZMOGLJIVOSTJO

Obrati z majhno zmogljivostjo morajo imeti vsaj:

1. v prostorih, v katerih se sveže meso proizvaja in obdeluje:
 - (a) impregniran pod, ki ga je enostavno čistiti in razkužiti, je odporen proti gnitju in položen tako, da se olajša odvajanje vode; voda mora biti speljana proti odvodnim kanalom, ki so opremljeni z rešetkami in loputami za preprečevanje neprijetnih vonjev;
 - (b) gladke, trpežne, neprepustne zidove, s pralnim premazom v svetli barvi do višine vsaj dveh metrov in vsaj treh metrov v prostorih za zakol.

Vendar pa uporaba lesenih zidov v prostorih, navedenih v točki 16 poglavja III Priloge I, ne pomeni podlage za preklic odobritve, pod pogojem, da so bili zgrajeni pred 1. julijem 1991;
 - (c) vrata iz materialov, ki jih je enostavno čistiti, so odporni proti gnitju in brez vonja.

Če se meso skladišči v zadevnem obratu, mora obrat imeti skladiščne prostore, ki izpolnjujejo zgoraj navedene zahteve;
 - (d) izolacijo iz materialov, ki so odporni proti gnitju in brez vonja;
 - (e) ustrezno prezračevanje in, če je potrebno, dobro odvajanje pare;
 - (f) ustrezno naravno ali umetno razsvetljavo, ki ne spreminja barve osvetljenega predmeta;
2. (a) čim bližje delovnemu mestu zadostno število naprav za umivanje in razkuževanje rok ter za čiščenje pribora z vročo vodo. Umivalniki za umivanje rok morajo biti priključeni na tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrezno temperaturo in opremljeni s čistilnimi in razkuževalnimi sredstvi ter higieničnimi sredstvi za sušenje rok;
- (b) opremo za razkuževanje pribora na kraju samem ali v sosednjem prostoru s pretokom vroče vode s temperaturo najmanj 82 °C;
3. ustrezno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so mrčes in glodalci;
4. (a) pribor in delovno opremo, kot so mize za rezanje, mize z zamenljivimi deskami za rezanje, posode, tekoči trakovi in žage, izdelano iz materiala, ki je odporen proti koroziji, ki ne more vplivati na kakovost mesa in omogoča enostavno čiščenje in razkuževanje. Uporaba lesa je prepovedana;
- (b) proti koroziji odporen pribor in opremo, ki izpolnjuje higienske zahteve za:
 - obdelavo mesa,
 - shranjevanje posod za meso na način, ki zagotavlja, da niti meso niti posode ne pridejo v neposredni stik s tlemi ali stenami;
- (c) posebne neprepustne, nerjaveče posode za shranjevanje mesa, ki ni namenjeno prehrani ljudi, s pokrovi in zapahi, ki nepooblaščenim osebam preprečujejo dostop do njihove vsebine; takšno meso je ob koncu vsakega delovnega dne treba odstraniti ali uničiti;
5. opremo za hlajenje, ki zagotavlja, da je temperatura v središču mesa v skladu s to direktivo. Takšna oprema mora vključevati sistem odvajanja, ki je povezan s cevmi za odvajanje odpadne vode in ne predstavlja nevarnosti za onesnaženje mesa;
6. dobavo samo pitne vode pod tlakom v smislu Direktive 80/778/EGS. Vendar pa je napeljava za dobavo tehnične vode izjemoma dovoljena za proizvodnjo pare, gašenje požarov in hlajenje hladilne opreme, pod pogojem, da pipe nameščene za ta namen, preprečujejo, da bi bila voda uporabljena za druge namene in ni nobenega tveganja za kontaminacijo svežega mesa. Cevi za tehnično vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo;
7. ustrezno dobavo vroče pitne vode v smislu Direktive 80/778/EGS;

8. sistem za higiensko odstranjevanje odpadne vode;
9. vsaj en umivalnik in stranišča na splakovanje. Iz slednjih ne sme biti neposrednega dostopa do delovnih prostorov. Umivalniki za umivanje rok morajo imeti tekočo vročo in hladno vodo ali vodo z vnaprej pripravljeno ustrežno temperaturo, sredstva za čiščenje in razkuževanje rok ter higienska sredstva za sušenje rok. Umivalniki morajo biti blizu stranišč.

POGLAVJE II

POSEBNI POGOJI ZA ODOBRITEV KLAVNIC Z MAJHNO ZMOGLJIVOSTJO

10. Poleg splošnih zahtev morajo klavnice z majhno zmogljivostjo imeti vsaj:
 - (a) dovolj velik hlev za živali, ki preživijo noč na območju klavnice;
 - (b) prostor za zakol in za dejavnosti, ki se izvajajo med zakolom, prostore za takšne dejavnosti, ki so dovolj veliki, da se delo s higienskega vidika zadovoljivo opravlja;
 - (c) jasno ločen prostor v klavniškem prostoru, namenjen za omamljanje in izkrvavitev;
 - (d) v klavniškem prostoru zidove s pralnim premazom do višine vsaj treh metrov ali do stropa. Med zakolom se mora ustrezno odvajati para;
 - (e) takšno opremo, ki zagotavlja, da se po omamljanju celoten postopek obdelave čim dlje, kolikor je mogoče, izvaja na obešeni živali; pri tem obešena žival pod nobenim pogojem ne sme priti v stik s tlemi;
 - (f) hladilni prostor z zadostno zmogljivostjo glede na velikost in tip zaklanih živali, ki ima v vsakem primeru majhen ločen oddelek, ki ga je mogoče zakleniti, za opazovanje trupov, ki se analizirajo.

Pristojni organ lahko za vsak primer posebej odobri odstopanja od te zahteve, če je meso iz takšne klavnice nemudoma dobavljeno v razsekovalnice ali mesnice v neposredni bližini klavnice, pod pogojem, da prevoz ne traja dlje od ene ure.
11. V klavniškem prostoru je prepovedano praznjenje ali čiščenje želodcev in črev ali shranjevanje kož, rogov, kopit in prašičjih ščetin.
12. Če gnoja ni mogoče odstraniti z območja klavnice vsak dan, se mora shranjevati v povsem ločenem prostoru.
13. Živali, ki pridejo v prostore za zakol, se morajo takoj omamiti in zaklati.
14. Bolnih ali sumljivih živali ni dovoljeno klati v zadevnem obratu, razen če pristojni organ odobri izjemo.

Če je odobrena izjema, mora zakol potekati pod nadzorom pristojnega organa in sprejeti morajo biti ukrepi za preprečevanje kontaminacije; prostore je treba pred ponovno uporabo posebej očistiti in razkužiti pod uradnim nadzorom.

PRILOGA III

POKLICNE KVALIFIKACIJE POMOČNIKOV

1. Samo kandidati, ki lahko dokažejo, da so opravili teoretični tečaj, vključno z laboratorijskimi vajami, ki so ga odobrili pristojni organi držav članic za predmete, navedene v točki 3(a) te priloge in obsega vsaj 400 ur, ter praktično usposabljanje pod nadzorom uradnega veterinarja, ki je obsegalo vsaj 200 ur, imajo pravico do opravljanja izpita, navedenega v četrtem odstavku člena 9 te direktive. Praktično usposabljanje poteka v klavnicah, razsekovalnicah, hladilnicah in na delovnih mestih za pregled svežega mesa.
 2. Vendar pa lahko pomočniki, ki izpolnjujejo zahteve iz Priloge II k Direktivi 71/118/EGS, obiskujejo izobraževalni tečaj, v katerem je teoretični del skrajšan na 200 ur.
 3. Izpit iz četrtega odstavka člena 9 te direktive je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela in pokriva naslednje predmete:
 - (a) teoretični del:
 - osnovno znanje o anatomiji in fiziologiji zaklanih živali,
 - osnovno znanje o patologiji zaklanih živali,
 - osnovno znanje o patološki anatomiji zaklanih živali,
 - osnovno znanje o higieni in zlasti o industrijski higieni, zakolu, razseku in higieni skladiščenja ter delovni higieni,
 - poznavanje metod in postopka za zakol, veterinarski pregled, pripravo, embaliranje, pakiranje in prevoz svežega mesa,
 - poznavanje zakonov in drugih predpisov v zvezi z opravljanjem svojega dela,
 - postopki vzorčenja;
 - (b) praktični del:
 - pregled in ocena zaklanih živali,
 - določanje živalskih vrst s pregledom značilnih delov živali,
 - določanje števila delov zaklanih živali, na katerih so nastopile spremembe, in podajanje komentarjev o njih,
 - pregled po zakolu v klavnici,
 - nadzor nad higieno,
 - vzorčenje.
-

PRILOGA IV

VZOREC

ZDRAVSTVENO SPRIČEVALO

za sveže meso ⁽¹⁾ navedeno v členu 3 (A) (1) (f) (iii) Direktive 64/433/EGSŠt. ⁽²⁾

Kraj nakladanja:

Pristojno ministrstvo:

Pristojni organ, ki je izdal spričevalo:

Sklic ⁽²⁾:

I. Identifikacija mesa

Meso:
(živalska vrsta)

Vrsta kosov:

Vrsta pakiranja:

Število kosov ali paketov:

Mesec(i) in leta zamrznitve:

Neto teža:

II. Izvor mesa

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene klavnice (odobrenih klavnic):

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene razsekovalnice(odobrenih razsekovalnic):

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene hladilnice(odobrenih hladilnic):

III. Namembni kraj mesa

Meso bo poslano iz

iz
(kraj natovarjanja)v/na
(namembna država in kraj)z naslednjim prevoznim sredstvom ⁽³⁾:

Ime in naslov pošiljatelja:

Ime in naslov prejemnika:

⁽¹⁾ Sveže meso so v skladu z direktivo, navedeno v oddelku IV tega spričevala, vsi za prehrano ljudi primerni deli domačega goveda, prašičev, ovc in koz ter enokopitarjev, ki niso bili obdelani z namenom konzerviranja; vendar se za sveže meso šteje tudi ohlajeno in zamrznjeno meso.

⁽²⁾ Ni obvezno.

⁽³⁾ V primeru železniških vagonov in tovornjakov navedite registrsko številko, v primeru letala številko leta in v primeru ladje ime in po potrebi številko zabojnika.

IV. Potrdilo o zdravstvenem stanju

Podpisani uradni veterinar potrjujem, da je bilo meso, opisano v tem spričevalu, pridobljeno v skladu s pogoji, ki urejajo proizvodnjo in nadzor mesa, navedenimi v Direktivi 64/433/EGS:

- v klavnici, ki se nahaja v omejeni regiji ali območju ⁽¹⁾,
- in je namenjeno za državo članico po tranzitu čez tretjo državo ⁽¹⁾.

V dne

.....
(ime in podpis uradnega veterinarja)

⁽¹⁾ Črtati, kjer ni uporabno.

PRILOGA V

VZOREC

ZDRAVSTVENO SPRIČEVALO

za sveže meso, namenjeno dobavi v državo članico ⁽¹⁾Št. ⁽²⁾

Država izvoznica:

Pristojno ministrstvo:

Pristojni organ, ki je izdal spričevalo:

Sklic:

(neobvezno)

I. Identifikacija mesa

Meso:

(živalska vrsta)

Vrsta kosov:

Vrsta pakiranja:

Število kosov ali paketov:

Mesec(i) in leta zamrznitve:

Neto teža:

II. Izvor mesa

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene klavnice(odobrenih klavnic):

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene razsekovalnice(odobrenih razsekovalnic):

Naslov(i) in številka(številke) veterinarske odobritve odobrene hladilnice(odobrenih hladilnic):

III. Namembni kraj mesa

Meso bo poslano iz

(kraj natovarjanja)

v/na

(namembna država in kraj)

z naslednjim prevoznim sredstvom ⁽³⁾:

Ime in naslov pošiljatelja:

Ime in naslov prejemnika:

⁽¹⁾ Sveže meso so v skladu z direktivo, navedeno v oddelku IV tega spričevala, vsi za prehrano ljudi primerni deli domačega goveda, prašičev, ovc in koz ter enokopitarjev, ki niso bili obdelani z namenom konzerviranja; vendar se za sveže meso šteje tudi ohlajeno in zamrznjeno meso.

⁽²⁾ Ni obvezno.

⁽³⁾ V primeru železniških vagonov in tovornjakov navedite registrsko številko, v primeru letala številko leta in v primeru ladje ime in po potrebi številko zabojnika.

IV. Potrdilo o zdravstvenem stanju

Spodaj podpisani uradni veterinar potrjujem, da je bilo zgoraj navedeno meso pridobljeno v skladu s pogoji, ki urejajo proizvodnjo in kontrolo, določenimi v Direktivi 64/433/EGS o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim mesom v Skupnosti, in da se kot tako šteje kot primerno za prehrano ljudi.

V

.....
(podpis uradnega veterinarja)