

31977L0099

1977 1 31

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

L 26/85

TARYBOS DIREKTYVA**1976 m. gruodžio 21 d.****dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai mėsos produktais**

(77/99/EEB)

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

mosi kontrolę; kadangi reikia numatyti konfliktų, galinčių kilti tarp valstybių narių dėl gamybos įmonei išduoto patvirtinimo pagrįstumo, sureguliuavimo tvarką;

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos sutartį, ypač į jos 43 ir 100 straipsnius,

kadangi, be kita ko, tikslinga įvesti Bendrijoje kontrolę, kad būtų galima patikrinti, ar visos valstybės narės vienodai laikosi numatytų taisyklių; kadangi reikia numatyti, kad šių patikrinimų pobūdis turėtų būti patikslintas Bendrijos numatyta tvarka Veterinarijos nuolatiniam komitete, įsteigtame 1968 m. spalio 15 d. Tarybos sprendimu ⁽⁶⁾;

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą,

atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę ⁽¹⁾,

kadangi tikslinga numatyti galimybę nukrypti nuo šios direktyvos, kai kurių mėsos produktų, pagamintų iš kitų produktų, kuriuose mėsos kiekis yra minimalus, atveju; kadangi šias nukrypti leidžiančias nuostatas reikia patikslinti Bendrijos nustatyta tvarka Veterinarijos nuolatiniam komitete;

kadangi, pradėjus bendrą rinkų organizavimą, Bendrijoje gali vykti laisva mėsos produktų apyvarta; kadangi Bendrijos vidaus prekybą šiais produktais varžo skirtingi valstybių narių sveikatos reikalavimai; kadangi, norint panaikinti šiuos skirtumus, reikia nacionalinius reikalavimus pakeisti bendromis nuostatomis;

kadangi, atsižvelgiant į Bendrijos vidaus prekybą, kompetentingos institucijos išduotas sveikumo sertifikatas yra tinkamiausia priemonė, galinti garantuoti paskirties šalies kompetentingoms institucijoms, kad mėsos produktų siunta atitinka šios direktyvos nuostatas; kadangi šis sertifikatas turi lydėti šių produktų siuntą, vežamą į paskirties vietą;

kadangi, norint užtikrinti minėtų produktų sveikatos kokybę, reikia juos gaminti tik iš šviežios mėsos, gaunamos laikantis Bendrijos reikalavimų, nustatytų 1964 m. birželio 26 d. Tarybos direktyvos 64/433/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai šviežia mėsa ⁽²⁾, su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 75/379/EEB ⁽³⁾, ir 1971 m. vasario 15 d. Tarybos direktyvos 71/118/EEB dėl sveikatos problemų, turinčių įtakos prekybai šviežia paukštiena ⁽⁴⁾, su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 75/379/EEB, taip pat 1972 m. gruodžio 12 d. Tarybos direktyvos 72/462/EEB dėl sveikatos ir veterinarinio patikrinimo problemų, importuojant galvijus, kiaules ir šviežią mėsą iš trečiųjų šalių ⁽⁵⁾, su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 75/379/EEB; kadangi mėsos produktai turi būti gaminami, saugomi ir transportuojami visus sveikatos reikalavimus atitinkančiomis sąlygomis; kadangi reikalavimas gamybos ir perdavimo įmonėms turėti patvirtinimą palengvina šių sąlygų laiky-

kadangi valstybės narės privalo turėti galimybę neišleisti į savo rinką iš kitos valstybės narės įvežamų mėsos produktų, kurie pasirodytų esą netinkami žmonių maistui arba kurie neatitiktų galiojančių Bendrijos nuostatų dėl sveikatos;

kadangi, jeigu siuntėjas ar jo įgaliotas asmuo to pageidauja, turi būti leidžiama mėsos produktus grąžinti atgal, nebent būtų priešingų priešasčių sveikatos sumetimais;

⁽¹⁾ OL C 114, 1971 11 11, p. 40.

⁽²⁾ OL 121, 1964 7 29, p. 2012/64.

⁽³⁾ OL L 172, 1975 7 3, p. 17.

⁽⁴⁾ OL L 55, 1971 3 8, p. 23.

⁽⁵⁾ OL L 302, 1972 12 31, p. 28.

⁽⁶⁾ OL L 255, 1968 10 18, p. 23.

kadangi draudimo ar apribojimo atveju svarbu, kad jų priežastys būtų praneštos siuntėjui ar jo įgaliotam asmeniui, o kai kuriais atvejais ir eksportuojančios šalies kompetentingoms institucijoms;

kadangi, jei tarp siuntėjo ir paskirties valstybės narės kompetentingų institucijų kiltų ginčas dėl draudimo ar apribojimo pagrįstumo, siuntėjas turėtų turėti galimybę gauti eksperto nuomonę;

kadangi siekiant palengvinti siūlomų nuostatų įdiegimą, reikia numatyti glaudaus valstybių narių ir Komisijos bendradarbiavimo Veterinarijos nuolatiniame komitete tvarką,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Ši direktyva nustato sveikatos reikalavimus mėsos produktams, skirtiems Bendrijos vidaus prekybai.

2 straipsnis

1. Šioje direktyvoje vartojamos sąvokos:

a) mėsos produktai: produktai, visiškai arba iš dalies pagaminti iš mėsos, kuri buvo apdorota, siekiant užtikrinti tam tikrą konservavimo lygį.

Tačiau mėsos produktais nelaikoma mėsa, kuri buvo vien tik atšaldyta arba sušaldyta.

Ši direktyva netaikoma:

- i) mėsos ekstraktams, mėsos nuovirams, sultiniams ir padažams, taip pat kitiems panašiams produktams be mėsos gabalėlių;
- ii) nesmulkintiems, susmulkintiems ar sumaltiems kaulams, mėsos peptonui, gyvūniniams drebučiams, mėsos miltams, kiaulių odos miltams, kraujo plazmai, džiovintam kraujui, džiovintai kraujo plazmai, ląsteliniais baltymams, kaulų ekstraktams ir panašiams produktams;
- iii) lydytiems taukams, gautiems iš gyvūnų audinių;
- iv) valytiems ir nuplikytiems, sūdytiems ar džiovintiems skrandžiams, pūslėms ir žarnoms;

b) mėsa: mėsa, apibrėžta:

- Direktyvos 64/433 EEB 1 straipsnyje,
- Direktyvos 71/118 EEB 1 straipsnyje,
- Direktyvos 72/462 EEB 2 straipsnyje;

c) šviežia mėsa: šviežia mėsa, apibrėžta Direktyvų 64/433/EEB ir 71/118/EEB 1 straipsnyje, taip pat Direktyvos 72/462 EEB 2 straipsnyje;

d) apdorojimas: šviežios mėsos, atskirai ar mišinyje su kitais produktais, kaitinimas, sūdymas bei džiovinimas arba šių procesų derinys;

e) galutinis apdorojimas: apdorojimas, kurio pakanka, kad būtų garantuotas produktų sveikumas įprastinėms aplinkos temperatūros sąlygomis;

f) negalutinis apdorojimas: apdorojimas, kuris neatitinka A priedo V skyriaus 27 dalyje numatytų galutinio apdoravimo reikalavimų;

g) kaitinimas: sausos ar drėgnos šilumos naudojimas;

h) sūdymas: druskos (NaCl) naudojimas;

i) džiovinimas: natūralus ar dirbtinis vandens kiekio sumažinimas;

j) eksportuojanti šalis: valstybė narė, iš kurios mėsos produktai yra siunčiami į kitą valstybę narę;

k) paskirties šalis: valstybė narė, į kurią siunčiami mėsos produktai iš kitos valstybės narės;

l) siunta: mėsos produktų kiekis, kuriam galioja tas pats sveikumo sertifikatas;

m) įvyniojimas: procedūra, skirta mėsos produktams apsaugoti, įvyniojant juos į pradinę apsauginę medžiagą arba įdedant į pirminę talpyklą, kuri tiesiogiai liečiasi su konkrečiu produktu, taip pat ir pati pirminė apsauginė medžiaga bei pirminė talpykla;

n) įpakavimas: procedūra, kai vienas ar keli įvynioti ar neįvynioti mėsos produktai įdedami į antrąją talpyklą, taip pat ir pati talpykla.

2. Kol bus priimtos priemonės pagal 9 straipsnio 2 dalyje numatomą pasiūlymą dėl mėsos, apdorotos nekaitinant, nesūdytą ar nedžiovinant arba apdorotos ne pagal A priedo V skyriaus 26 punkto reikalavimus, šiai mėsai taikomos šio straipsnio 1 dalies b punkte nurodytų direktyvų nuostatos.

3 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė užtikrina, kad iš jos į kitos valstybės narės teritoriją būtų siunčiami tik tie mėsos produktai, kurie atitinka šiuos bendrusius reikalavimus:

- 1) turi būti pagaminti įmonėje, patvirtintoje ir inspektuojamoje pagal 6 straipsnį;
- 2) turi būti pagaminti, sandėliuojami ir transportuojami pagal A priedą;
- 3) turi būti pagaminti:
- a) iš šviežios mėsos, aprašytos 2 straipsnio 1 dalies c punkte, atsižvelgiant į tai, kad ši šviežia mėsa gali būti įvežta:
- i) iš ją pagaminusios valstybės narės arba iš bet kurios kitos valstybės narės pagal Direktyvas 64/433/EEB ir 71/118/EEB;
- ii) iš trečiosios šalies, tiesiogiai arba per kitą valstybę narę, pagal Direktyvą 72/462/EEB;
- iii) pagal Direktyvos 71/118/EEB 15 straipsnį iš trečiosios šalies, su sąlyga, kad:
- produktai, pagaminti iš šios mėsos turi atitikti šios direktyvos reikalavimus,
 - šiems produktams netaikomas A priedo VII skyriuje numatytas sveikumo ženklavimas,
 - Bendrijos vidaus prekybą šiais produktais reguliuoja kiekvienos valstybės narės nacionalinės taisyklės;
- b) iš kito mėsos produkto, jeigu šis atitinka šios direktyvos reikalavimus;
- 4) turi būti pagaminti kaitinant, sūdant ar džiovinant, derinant šiuos procesus su rūkymu ar brandinimu prireikus sudarant specialias mikroklimato sąlygas, ypač dar pridėdant kai kurių nokinimo preparatų pagal 12 straipsnio reikalavimus. Jie gali būti sumaišyti ir su kitais maisto produktais bei prieskoniais;
- 5) turi būti pagaminti iš šviežios mėsos, atitinkančios A priedo III skyriuje nurodytas sąlygas;
- 6) turi būti pateikti kompetentingai institucijai patikrinti pagal A priedo IV skyriaus reikalavimus; šie patikrinimai gali būti atliekami įprastine tvarka ir pagal procedūrą, prireikus apibrėžtą 18 straipsnyje numatyta tvarka dalyvaujant specialiai paskirtiems padėjėjams;
- 7) turi atitikti A priedo V skyriuje išdėstytus reikalavimus;
- 8) jei reikia įvynioti ar įpakuoti, jie turi būti įvyniojami ir įpakuojami pagal A priedo VI skyriaus reikalavimus;
- 9) turi būti ženklunami sveikumo ženklu pagal A priedo VII skyriaus reikalavimus;
- 10) transportuojant į paskirties šalį, juos turi lydėti sveikumo sertifikatas pagal A priedo VIII skyriaus reikalavimus;
- 11) turi būti saugomi ir transportuojami į paskirties šalį, laikantis A priedo IX skyriuje nurodytų sveikatos reikalavimų.
2. Mėsos produktai negali būti apdoroti jonizuojančiaja spinduliuote, nebent jei tai daroma medicinos sumetimais ir apie tai aiškiai įrašoma produkto etiketėje bei sveikumo sertifikate.

4 straipsnis

1. Pagal A priedo V skyriaus 27 punktą galutinai apdoroti mėsos produktai gali būti saugomi ir transportuojami įprastinės aplinkos temperatūros sąlygomis.

Natūraliai fermentuoti ir ilgai brandinti produktai laikomi galutinai apdorotais tol, kol Taryba, vienbalsiai pritarusi Komisijos pasiūlymui, iš dalies pakeičia ribas, išdėstytas A priedo V skyriaus 27 punkto b papunktyje.

2. Patikrinimo tikslais, gamintojas ant negalutinai apdorotų mėsos produktų pakuotės aiškiai matomai ir įskaitomai privalo nurodyti temperatūrą, kuriai esant produktas turi būti transportuojamas ir saugomas, taip pat jo vartojimo garantinį laiką.

3. Jeigu būtina, kai kuriems mėsos produktams, neatitinkantiems A priedo V skyriaus 27 punkto reikalavimų, 18 straipsnyje numatyta tvarka ir tam tikromis sąlygomis, kurias kontroliuoja kompetentinga institucija, gali būti taikomos nuostatos, leidžiančios nukrypti nuo šio straipsnio 2 dalies.

5 straipsnis

3 ir 4 straipsniai netaikomi mėsos produktams, kurie paskirties šalies leidimu įvežami ne žmonių maistui; šiuo atveju paskirties šalis rūpinasi, kad šie produktai būtų naudojami tik tuo tikslu, kuriuo buvo įvežti į šią šalį.

6 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė sudaro sąrašą įmonių, kurias ji patvirtina ir suteikia joms veterinarinio patvirtinimo numerį. Šį sąrašą ji perduoda kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

Komisija sudaro patvirtintų įmonių sąrašą ir jį paskelbia *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje*.

Nepažeisdama 8 straipsnio, valstybė narė nepatvirtina įmonės, jeigu nėra garantuojama, kad bus laikomasi šios direktyvos reikalavimų.

Valstybė narė atšaukia patvirtinimą, jeigu nebesilaikoma šios direktyvos.

Jeigu patikrinimas buvo atliktas pagal šios direktyvos 7 straipsnį, atitinkama valstybė narė atsižvelgia į jo išvadą.

Apie patvirtinimo atšaukimą pranešama kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

2. Už patvirtintų įmonių inspektavimą ir priežiūrą yra atsakinga kompetentinga institucija, kuriai tik techninį darbą atlikti gali padėti specialiai apmokytas personalas.

Išsamios tokią pagalbą reglamentuojančios taisyklės nustatomos 18 straipsnyje nustatyta tvarka.

3. Jeigu valstybė narė mano, kad kitos valstybės narės įmonė patvirtinimo sąlygų nesilaiko arba nustojo jų laikytis, ji apie tai informuoja Komisiją ir tos kitos valstybės narės centrinę kompetentingą instituciją.

4. Šio straipsnio 3 dalyje minimu atveju Komisija nedelsdama pradeda 7 straipsnyje numatytą procedūrą.

Jeigu tyrimo išvados rodo esant pagrįsta, valstybėms narėms gali būti leista 19 straipsnyje numatyta tvarka atsisakyti įleisti į jų teritoriją įvežti mėsos produktus, pagamintus minėtoje įmonėje.

Šis leidimas gali būti atšauktas 19 straipsnyje numatyta ta pačia tvarka, jei vėlesnio ekspertų patikrinimo, atlikto pagal 7 straipsnį, išvados rodo esant tai pagrįsta.

7 straipsnis

Valstybių narių ir Komisijos ekspertai nuolat vietose tikrina, ar patvirtintosios įmonės vykdo šios direktyvos nuostatas, ypač išdėstytas A priedo I ir II skyriuose.

Jie nusiunčia Komisijai ataskaitą apie patikrinimų rezultatus.

Valstybė narė, kurios teritorijoje atliekamas patikrinimas, suteikia ekspertams visą būtiną pagalbą užduočiai atlikti.

Valstybių narių ekspertus patikrinimams atlikti, valstybių narių siūlymu, skiria Komisija. Jie privalo būti kitos nei valstybė narė, kurioje atliekamas patikrinimas, piliečiai, o 6 straipsnio 3 ir 4 dalyse numatytu atveju, kitos nei ginče dalyvaujančios valstybės narės, piliečiai.

Patikrinimai atliekami Bendrijos, kuri padengia visas su tuo susijusias išlaidas, vardu.

Šių patikrinimų reguliarumas ir išsamios juos reglamentuojančios taisyklės nustatomos 18 straipsnyje nustatyta tvarka.

8 straipsnis

1. Nukrypstant nuo 3 straipsnyje nustatytų sąlygų, 18 straipsnyje numatyta tvarka gali būti nuspręsta netaikyti kai kurių šios direktyvos nuostatų tam tikriems produktams, kurių sudėtyje yra kitų maisto produktų, ir tik maža procentinė dalis mėsos ar mėsos produkto.

Šios išimtys gali būti taikomos tik:

- įmonių patvirtinimo sąlygoms, kaip tai apibrėžta A priedo I skyriuje;
- patikrinimo sąlygoms, aprašytoms A priedo IV ir V skyriuose;
- reikalavimams, susijusiems su sveikumo ženkliniu ir sveikumo sertifikatu, apibrėžtiems 3 straipsnio 1 dalies 9 ir 10 punktuose.

Taikant šiame straipsnyje numatytas išimtis, atsižvelgiama ir į produkto rūšį ir į jo sudėtį.

Nepaisant šio straipsnio nuostatų, valstybės narės užtikrina, kad visi mėsos produktai, skirti Bendrijos vidaus prekybai būtų sveiki, pagaminti iš šviežios mėsos arba mėsos produktų, kaip tai apibrėžta šioje direktyvoje.

2. Šio straipsnio 1 dalies pirmoji pastraipa pirmą kartą pradedama įgyvendinti iki šios direktyvos įgyvendinimo.

9 straipsnis

1. Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, iki šios direktyvos įgyvendinimo pirmą kartą patvirtina nuostatas, taikytinas šviežiai kapotai, maltai ar analogiškai susmulkintai mėsei, į kurią pridėta kitų maisto produktų ir prieskonių.

Kol įsigalios šios priimtose nuostatos, tokiai mėsei taikomi nacionalinės teisės aktai.

2. Iki šios direktyvos įgyvendinimo Komisija pateikia Tarybai pasiūlymą dėl neapdorotų ir todėl neatitinkančių A priedo V skyriaus 26 punkto reikalavimų produktų.

10 straipsnis

Metodai, reikalingi norint patikrinti, kaip laikomasi A priedo V skyriaus 26 ir 27 punktuose numatytų taisyklių, taip pat šioms taisyklėms taikytini leistini nuokrypiai patvirtinami 18 straipsnyje numatyta tvarka prieš šešis mėnesius iki šios direktyvos įgyvendinimo.

Šie metodai, taisyklės ir leistini nuokrypiai prirėkus gali būti pakeisti arba papildyti ta pačia tvarka.

11 straipsnis

1. Nepažeisdama 6 ir 7 straipsniuose numatytų įgaliotųjų, valstybė narė, kurios teritorijoje veterinarinio patikrinimo metu buvo nustatyta,

a) kad kitoje valstybėje narėje pagaminti mėsos produktai netinka žmonių maistui, uždraudžia savo teritorijoje prekybą šiais produktais;

b) kad nebuvo laikomasi 3 straipsnio reikalavimų, gali įvesti tokią draudimą.

2. Sprendimais, priimtais remiantis šio straipsnio 1 dalimi, turi būti leidžiama, siuntėjui ar jo įgaliotam atstovui prašant, mėsos produktus grąžinti atgal, jeigu dėl to nėra prieštaravimų sveikatos sumetimais. Bet koku atveju imamasi saugumo priemonių siekiant išvengti netinkamo šių produktų vartojimo.

Jeigu grąžinimas negalimas, jie turi būti sunaikinti tos valstybės narės teritorijoje, kurioje atliekamas patikrinimas.

Nukrypstant nuo šios nuostatos, importuotojui ar jo įgaliotam atstovui prašant, valstybė narė, kuri atlieka gyvūnų ir visuomenės sveikatos patikrinimus, gali leisti šiuos produktus įvežti kitu tikslu, nei žmonių maistui, jei nėra pavojaus žmonėms ar gyvūnams. Šie mėsos produktai negali būti išvežti iš tos valstybės narės teritorijos, kuri privalo kontroliuoti jų kryptį.

Šie sprendimai kartu su motyvais turi būti pranešti siuntėjui ar jo įgaliotam atstovui. Paprašius šie motyvuoti sprendimai turi būti nedelsiant pranešti raštu, informuojant apie galiojančiuose teisės aktuose numatytą šių sprendimų apskundimo tvarką, taip pat apie tokio apskundimo formą bei terminus.

3. Kai šie sprendimai motyvuojami užkrečiama liga, pavojingais sveikatai pakitimais arba rimtais šios direktyvos pažeidimais, apie tai nedelsiant ir nurodant motyvus pranešama siunčiančios šalies centrinei kompetentingai institucijai ir Komisijai.

12 straipsnis

Nepažeidžiant galiojančių Bendrijos taisyklių dėl maisto produktuose leistinių naudoti priedų, kol įsigalios Bendrijos nuostatos šioje srityje, šių priedų vartojimą mėsos produktuose ir vartojimo tvarką reglamentuoja nacionalinės teisės aktai.

13 straipsnis

Nepažeisdama A priedo III skyriaus 20 punkto reikalavimų, Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, iki 1978 m. gruodžio 31 d. vienbalsiai nustato temperatūrą, kurios reikia laikytis, pjaustant mėsą ir įvyniojant į pradinę apsauginę medžiagą, kaip numatyta A priedo II skyriaus 9 punkte.

14 straipsnis

1. Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, vienbalsiai patvirtina Bendrijos nuostatas dėl trichinelių nustatymo metodų ir dėl atvejų, kai toks nustatymas nebūtinus.

2. Kol įsigalios šios nuostatos, toliau tebetaikomi valstybių narių teisės aktai trichinelėms mėsos produktuose, turinčiuose kiaulienos, nustatyti.

3. Kiauliena, kuri nustatyta esanti užkrėsta trichinelėmis, negali būti naudojama Bendrijos vidaus prekybai skirtiems mėsos produktams gaminti.

15 straipsnis

1. Ši direktyva neturi įtakos šioje direktyvoje numatytų kompetentingų institucijų sprendimų apskundimo tvarkai, numatyta galiojančiuose valstybių narių teisės aktuose.

2. Kiekviena valstybė narė mėsos produktų, kurių judėjimas uždraustas pagal 11 straipsnio 1 dalį, siuntėjams, suteikia teisę gauti eksperto nuomonę. Kiekviena valstybė narė užtikrina, kad ekspertai turėtų galimybę nustatyti, ar buvo laikytasi 11 straipsnio 1 dalies sąlygų iki tol, kol kompetentingos institucijos ėmėsi kitų priemonių, tokių kaip mėsos sunaikinimas.

Ekspertas privalo būti kitos nei siunčiančioji ar paskirties valstybės narės piliečiu.

Komisija, remdamasi valstybių narių pasiūlymu, sudaro ekspertų sąrašą, kurie galėtų būti įpareigoti parengti tokias nuomones. Po konsultacijų su valstybėmis narėmis, ji nustato bendrą darbo tvarką, visų pirma tą, kurios reikia laikytis rengiant šias nuomones.

16 straipsnis

Valstybių narių nuostatos dėl gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai mėsos produktais, taikomos tol, kol įsigalios Bendrijos nuostatos šioje srityje.

17 straipsnis

Kol bus pradėtos taikyti Bendrijos nuostatos dėl mėsos produktų įvežimo iš trečiųjų šalių, valstybės narės šiai įvežamai produkcijai taiko nuostatas, bent lygiavertes šios direktyvos nuostatoms.

18 straipsnis

1. Kai reikia laikytis šiame straipsnyje nustatytos tvarkos, į Veterinarijos nuolatinį komitetą, įsteigtą 1968 m. spalio 15 d. Tarybos sprendimu (toliau – Komitetas), nedelsdamas kreipiasi jo pirmininkas savo iniciatyva arba valstybės narės atstovo prašymu.

2. Valstybių narių atstovų Komitete balsai skaičiuojami taip, kaip numatyta Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje. Pirmininkas nebalsuoja.

3. Komisijos atstovas pateikia priemonių, kurios turi būti patvirtintos, projektą. Komitetas savo nuomonę dėl projekto pareiškia per tokį laiką, kurį nustato pirmininkas, atsižvelgdamas į klausimo skubumą. Nuomonė patvirtinama 41 balsu dauguma.

4. Komisija patvirtina numatytas priemones ir nedelsdama ima jas taikyti, jeigu jos atitinka Komiteto nuomonę. Kai numatytos priemonės neatitinka Komiteto nuomonės arba nepareiškiama, Komisija nedelsdama pateikia Tarybai pasiūlymą dėl priemonių, kurių turi būti imtasi. Taryba sprendžia kvalifikuota balsų dauguma.

Jeigu Taryba per tris mėnesius nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, nepriima jokio sprendimo, pasiūlytas priemonės patvirtina Komisija ir nedelsdama ima jas taikyti, nebent Taryba pasisakytų prieš minėtas priemones paprastąja balsų dauguma.

19 straipsnis

1. Kai reikia laikytis šiame straipsnyje nustatytos tvarkos, į Komitetą nedelsdamas kreipiasi jo pirmininkas, savo iniciatyva arba valstybės narės atstovui prašant.

2. Komitete valstybių narių balsai skaičiuojami taip, kaip numatyta Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje. Pirmininkas nebalsuoja.

3. Komisijos atstovas pateikia priemonių, kurios turi būti patvirtintos, projektą. Komitetas savo nuomonę dėl projekto pareiškia per dvi dienas. Nuomonė patvirtinama 41 balsu dauguma.

4. Komisija patvirtina numatytas priemones ir nedelsdama ima jas taikyti, jeigu jos atitinka Komiteto nuomonę. Kai numatytos priemonės neatitinka Komiteto nuomonės arba nepareiškiama, Komisija nedelsdama pateikia Tarybai pasiūlymą dėl priemonių, kurių turi būti imtasi. Taryba sprendžia kvalifikuota balsų dauguma.

Jeigu Taryba per penkiolika dienų nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, nepriima jokio sprendimo, pasiūlytas priemonės patvirtina Komisija ir nedelsdama ima jas taikyti, nebent Taryba pasisakytų prieš minėtas priemones paprastą balsų daugumą.

20 straipsnis

Remdamasi Komisijos pasiūlymu, kurį ji turi pateikti iki 1977 m. liepos 1 d., Taryba iki 1977 m. gruodžio 31 d. nustato, kas įgaliojamas atlikti kontrolę ir patikrinimus, numatytus 3 straipsnio 1 dalies 6 punkte, 4 straipsnio 3 dalyje ir 6 straipsnio 2 dalyje, taip pat A priedo II, IV, V, VII ir VIII skyriuose.

21 straipsnis

Šios direktyvos 18 ir 19 straipsniai taikomi iki 1981 m. birželio 21 d.

22 straipsnis

Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję iki 1979 m. liepos 1 d., įgyvendina šią direktyvą.

Tačiau toms valstybėms narėms, kurios šios direktyvos priėmimo dieną nereikalavo metinio medicininio patikrinimo, būtino pagal veterinarijos srityje galiojančius teisės aktus, A priedo II skyriaus 17 punkte numatytas medicininis patikrinimas tampa būtinas tik nuo 1980 m. vasario 15 d., išskyrus atvejį, jeigu Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, iki 1979 m. gruodžio 31 d. nusprendžia šią datą perkelti atsižvelgusi į pateiktą Komisijos ataskaitą.

23 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 1976 m. gruodžio 21 d.

Tarybos vardu

Pirmininkas

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

A PRIEDAS

I SKYRIUS

MĖSOS PRODUKTUS GAMINANČIŲ ĮMONIŲ PATVIRTINIMO SĄLYGOS

1. Per visą patvirtintą veiklos laiką įmonės privalo turėti bent jau:
 - a) pakankamai dideles, tinkamas patalpas, kad būtų galima atskirai saugoti:
 - i) šaldant:
 - šviežią mėsą, nurodytą 2 straipsnio 1 dalies c punkte,
 - kitą mėsą, nei nurodyta 2 straipsnio 1 dalies c punkte;
 - ii) esant aplinkos temperatūrai arba, prireikus, šaldant:
 - mėsos produktus, atitinkančius šios direktyvos reikalavimus,
 - kitus visiškai ar iš dalies iš mėsos pagamintus produktus;
 - b) įrangą, leidžiančią veiksmingai ir bet kuriuo metu atlikti veterinarinius patikrinimus ir priežiūrą, numatytus šioje direktyvoje;

- c) netoli nuo perdirbimo patalpų pakankamai gerai įrengtą rakinamą patalpą, išskirtinai skirtą naudoti tik kompetentingai institucijai;
- d) tinkamas ir pakankamai didelės patalpos mėsos produktų ruošimui;
- e) rakinamą patalpą kai kuriems ingredientams, pvz., prieskoniams, saugoti;
- f) pakankamą padidinto slėgio geriamo karšto vandens tiekimą. Tačiau išskirtiniais atvejais gali būti leista tiekti netinkamą gerti vandenį garams gauti, gaisrui gesinti, šaldymo įrangai aušinti, jeigu tam skirti vamzdžiai įrengti taip, kad šio vandens nebūtų galima panaudoti kitiems tikslams.

Netinkamo gerti vandens vamzdžiai turi aiškiai skirtis nuo geriamojo vandens vamzdžių ir negali būti nutiesti per patalpas, kuriose šviežia mėsa ar mėsos produktai yra apdirbami ar saugomi.

Tačiau 5 metus nuo šios direktyvos įgyvendinimo pradžios, išskirtiniais atvejais įmonėse, kurios pradėjo savo veiklą prieš priimant šią direktyvą, gali būti leista nutiesti netinkamo gerti vandens vamzdžius patalpose, kuriose yra mėsos ir mėsos produktų, su sąlyga, kad per minėtas patalpas einančio vamzdžio vamzdžio dalyse nebūtų įrengti vandens čiaupai;

- g) įrangą, užtikrinančią pakankamą padidinto slėgio geriamo karšto vandens tiekimą;
- h) nuotekų išleidimo sistemą, atitinkančią higienos reikalavimus;
- i) pakankamą kiekį persirengimo kambarių, praustuvų, dušų, taip pat tualetų su prietaisais vandeniui nuleisti. Įėjimas į tualetus turi būti įrengtas ne tiesiai iš darbo kambarių. Iš praustuvų čiaupų turi tekėti karštas ir šaltas arba tinkamos temperatūros sumaišytas vanduo, čia turi būti priemonių rankoms valyti ir dezinfekuoti bei higienos priemonių rankoms džiovinti; praustuvai turi būti įrengti šalia tualetų, o jų čiaupai turi būti nereguliuojami rankomis;
- j) higienos reikalavimus atitinkančią įrangą, reikalingą:
 - šviežiai mėsei ir mėsos produktams pakrauti,
 - šiems produktams naudojamoms talpykloms saugoti, užtikrinant, kad nei šviežia mėsa, nei mėsos produktai, nei talpyklos nesiliestų su grindimis;
- k) tinkamos apsaugos priemonės nuo kenkėjų (graužikų, vabzdžių ir pan.);
- l) galutiniam produktų pakavimui ir išsiuntimui skirtą patalpą;
- m) specialias hermetiškas, nerūdijančias talpyklas su dangčiais ir užraktais, neleidžiančias pašalinams asmenims prie jų prieiti, skirtus laikyti šviežią mėsa, mėsos produktus ar netinkamus žmonių maistui jų likučius, arba rakinamą patalpą mėsei, mėsos produktams ar likučiams laikyti, jei susikaupia dideli kiekiai arba jei jie nėra pašalinami ar sunaikinami kiekvienos darbo dienos pabaigoje;
- n) patalpą įrankiams ir valymo bei priežiūros priemonėms saugoti;
- o) patalpą valymo ir priežiūros inventoriui valyti.

2. Priklausomai nuo gaminamos produkcijos rūšies, įmonėje turi būti:

- a) pjaustymui skirta patalpa;
- b) patalpa:
 - kaitinimui; o aparatai, skirti apdoroti šiluma, turi turėti registruojamąjį termometrą ar teletermometrą,
 - apdoroti autoklavu; autoklavai turi turėti registruojamąjį termometrą ar teletermometrą, taip pat kontrolinį termometrą, iš karto rodantį temperatūrą;

- c) patalpa riebalams lydyti;
- d) patalpa produktams rūkyti;
- e) patalpa produktams džiovinti ir brandinti;
- f) patalpa natūralių žarnų druskai pašalinti, mirkyti ar kitaip apdoroti;
- g) patalpa sūdyti, jeigu reikia su oro vėdinimo mechanizmais, leidžiančiais palaikyti ne aukštesnę kaip + 10 °C temperatūrą;
- h) patalpa skerdenai dalyti ar pjaustyti ir sveriamiems mėsos produktams fasuoti, jeigu būtina, su oro vėdinimo mechanizmais;
- i) patalpa tuščioms konservų dėžutėms sandėliuoti ir įrenginys, kuriuo šios dėžutės higieniškai būtų nuvežamos į darbo patalpą;
- j) valymo įranga, švariai išvalanti dėžutes prieš pat jas užpildant;
- k) įranga dėžutėms plauti geriamuoju vandeniu jas hermetiškai uždarius ir prieš apdorojant autoklavu;
- l) įranga mėsos produktų mėginių inkubacijai hermetiškose talpyklose.

Tačiau jei naudojami įtaisai nekenkia šviežiai mėsa ir mėsos produktams, operacijos, numatytos atlikti atskirose patalpose, kaip nurodyta b, c, d ir e punktuose, gali būti atliekamos ir bendroje patalpoje.

3. Patalpose, nurodytose 1 punkto a papunktyje ir 2 punkto b–i papunkčiuose, turi būti:

- grindų danga, atspari vandeniui, lengvai valoma ir dezinfekuojama, atspari puvimui ir paklota taip, kad vanduo lengvai nutekėtų,
- lygios sienos, ne mažiau kaip iki dviejų metrų aukščio padengtos šviesia plaunama danga ar dažais, užapvalintais kampais.

4. Patalpose, nurodytose 1 punkto d papunktyje ir 2 punkto a papunktyje, turi būti:

- grindų danga, atspari vandeniui, lengvai valoma ir dezinfekuojama, atspari puvimui ir paklota taip, kad vanduo lengvai nutekėtų arba būtų nukreiptas į nuotekų surinkimo vamzdžius su gaudyklėmis ir grotelėmis,
- lygios sienos, padengtos šviesia, plaunama danga ar dažais iki saugojimo aukščio, bet ne mažiau kaip iki dviejų metrų aukščio, užapvalintais kampais.

5. Patalpose, kur dirbama su šviežia mėsa ir mėsos produktais, turi būti bent jau:

- pakankama ventilacija ir, jei reikia, gera garų trauka,
- tinkamas natūralus ar dirbtinis, spalvų neiškreipiantis, apšvietimas,
- įranga rankoms ir įrankiams valyti bei dezinfekuoti; tokia įranga turi būti kuo arčiau darbo vietų; čiaupai įrengti taip, kad jų nereikėtų reguliuoti ranka; šiose patalpose turi būti šalto ir karšto vandens, valymo ir dezinfekavimo priemonių bei vienkartinį rankšluosčių. Vandens instrumentams plauti temperatūra turi būti ne žemesnė kaip + 82 °C,
- lengvai valomi bei dezinfekuojami instrumentai ir darbo įranga, pavyzdžiui, pjaustymui skirti stalai, stalai su nuimamais pjaustymo stalviršiais, talpyklos, konvejerių juostos ir pjūklai, pagaminti iš nerūdijančių medžiagų, kurie neužterštų mėsos. Medieną naudoti draudžiama.

II SKYRIUS

ĮMONIŲ PERSONALO, PATALPŲ, DARBO ĮRANGOS IR ĮRANKIŲ HIGIENA

6. Iš personalo reikalaujama kuo rūpestingiau laikytis higienos ir kuo švariau prižiūrėti patalpas, darbo įrangą ir įrankius.

a) Kiekvienas asmuo, įeidamas į šviežios mėsos ir mėsos produktų gamybos patalpas, privalo dėvėti šviesius ir lengvai valomus darbo drabužius bei švarų galvos apdangalą, taip pat, prireikus, apsauginį užpakalinės galvos dalies apdangalą. Personalas, gaminantis produktus, privalo keletą kartų per darbo dieną plauti ir dezinfekuoti rankas, kiekvieną kartą prieš pradėdami darbą ir jas susitėpę. Darbo ir saugojimo patalpose draudžiama rūkyti.

b) Į įmonės patalpas negali būti įleidžiami jokie gyvūnai. Graužikai, vabzdžiai ir kiti kenkėjai turi būti sistemingai naikinami.

c) Gamyboje naudojami instrumentai ir įrankiai turi būti kruopščiai valomi ir dezinfekuojami keletą kartų per dieną, darbo dienos pabaigoje ir prieš juos vėl naudojant, jeigu užsiteršė.

Tačiau, nepertraukiamos gamybos įranga turi būti valoma tik pabaigus darbą arba jeigu įtariama, kad jie galėjo užsiteršti.

7. Darbo patalpos, instrumentai ir įranga turi būti naudojami tik mėsos produktams ruošti.

Tačiau kompetentingai institucijai leidus, jie gali būti tuo pačiu ar kitu metu naudojami kitiems maisto produktams ruošti, su sąlyga, kad būtų imtasi visų būtinų priemonių šioje direktyvoje nurodytų produktų užterštumui bei jų rimtiesiems pakitimams išvengti.

8. Šviežia mėsa, mėsos produktai ir ingredientai, taip pat talpyklos, kuriose jie laikomi, negali:

— tiesiogiai liestis su grindimis,

— būti sukrauti ir kilnojami iš vienos vietos į kitą taip, kad kiltų galimybė juos užteršti.

Turi būti pasirūpinta, kad žaliava ir pagaminti produktai jokių būdu nesiliestų.

9. Darbo metu patalpose, nurodytose 2 punkto g ir h papunkčiuose, turi būti palaikoma ne aukštesnė kaip + 10 °C temperatūra.

10. Kompetentingai institucijai leidus, 9 punkte nustatytos temperatūros galima nesilaikyti, jei institucija mano, kad dėl technologinio produktų ruošimo pobūdžio tai įmanoma.

11. Konservų dėžutės ir kitos panašios talpyklos, prieš pat jas užpildant, turi būti kruopščiai plaunamos specialia plovimo įranga, nurodyta 2 punkto j papunktyje.

12. Jei reikia, konservų dėžutės ir kitos panašios talpyklos, jas hermetiškai uždarius ir prieš apdorojant autoklavu, turi būti plaunamos geriamuoju vandeniu, naudojant 2 punkto k papunktyje nurodytą įtaisą.

13. Priežiūros ir valymo priemonės turi būti laikomos specialiai tam skirtose patalpose.

14. Vartojant ploviklius, dezinfekcijos priemones ir pesticidus, negalima pakenkti šviežios mėsos ir mėsos produktų sveikumui.

15. Visur, taip pat ir autoklavuose būtina naudoti geriamąjį vandenį. Tačiau išimtiniais atvejais netinkamas gerti vanduo gali būti naudojamas garams gauti, gaisrui gesinti, šaldymo įrangai aušinti ir atliekamoms plunksnoms šalinti skerdyklose, jeigu tam skirti vamzdžiai įrengti taip, jog būtų užtikrinta, kad šis vanduo nebus panaudotas kitiems tikslams.
16. Dirbti su šviežia mėsa ir mėsos produktais draudžiama asmenims, galintiems juos užkrėsti, ypač asmenims:
 - a) kurie serga arba yra įtariami sergant vidurių šiltine, A ir B tipo paratifu, infekciniu enteritu (salmonelioze), dizenterija, infekciniu hepatitu, skarlatina arba yra šių ligų nešiotojai;
 - b) kurie serga arba yra įtariami sergant užkrečiama arba infekcine tuberkulioze;
 - c) kurie serga arba yra įtariami sergant užkrečiama arba infekcine odos liga;
 - d) kurių kita tuo pačiu metu atliekama veikla skerdziant arba tvarkant mėsą gali būti šviežios mėsos užkrėtimo mikrobais priežastimi;
 - e) kurių rankos yra sutvarstytos, išskyrus tuos atvejus, kai žaizda neužkrečiama ir naudojama vandeniu nelaidi tvarslia.
17. Su šviežia mėsa dirbantys žmonės privalo turėti medicinos pažymą. Joje turi būti parašyta, kad nėra jokių kliūčių jiems dirbti tokį darbą; kiekvienais metais ir oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui pareikalavus pažyma atnaujinama; oficialiai paskirtam veterinarijos gydytojui pažyma turi būti visuomet prieinama.

III SKYRIUS

REIKALAVIMAI ŠVIEŽIAI MĖSAI, SKIRTAI MĖSOS PRODUKTAMS GAMINTI

18. Šviežia mėsa iš skerdyklos, pjaustymo įmonės, šaldyklų patalpų ar kitos perdirbimo įmonės, esančios tos pačios šalies teritorijoje, kurioje yra ir minima įmonė, turi būti transportuojama laikantis pakankamų sanitarijos sąlygų pagal 2 straipsnio 1 dalies b punkte nurodytų direktyvų nuostatas, išskyrus plombavimui taikomus reikalavimus.
19. Mėsa, neatitinkanti šios direktyvos 2 straipsnio 1 dalies c punkto sąlygų, veterinarinį patvirtinimą turinčiose įmonėse gali būti laikoma tik su sąlyga, kad bus saugoma atskirose patalpose; ji turi būti naudojama kitose vietose ar kitu metu nei mėsa, kuri atitinka šias sąlygas. Kompetentinga institucija privalo turėti teisę bet kuriuo metu apžiūrėti šaldyklų patalpas ir visas darbo patalpas, kad galėtų patikrinti, ar griežtai laikomasi šių nuostatų.
20. Perdirbimui skirta šviežia mėsa nuo jos atvežimo į įmonę iki panaudojimo turi būti saugoma patalpose, kuriose būtų užtikrinta pastovi ne aukštesnė kaip + 7 °C temperatūra; tačiau skerdenos atliekoms temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip + 3 °C, o paukštienai – ne aukštesnė kaip + 4 °C.

IV SKYRIUS

GAMYBOS KONTROLĖ

21. Įmones kontroliuoja kompetentinga institucija, kuriai iš anksto turi būti pranešta apie pradedamus gaminti mėsos produktus, skirtus Bendrijos vidaus prekybai.

22. Nuolatinė kompetentingos institucijos atliekama priežiūra apima:
- šviežios mėsos ir mėsos produktų atvežimo ir išvežimo registracijos žurnalo tikrinimą,
 - šviežios mėsos, skirtos naudoti mėsos produktų, skirtų Bendrijos vidaus prekybai, gamybai, ir, šios direktyvos 3 straipsnio 1 dalies 3 punkto b papunktyje nurodytu atveju, mėsos produktų, sanitarinį patikrinimą,
 - mėsos produktų, juos išvežant iš įmonės, tikrinimą,
 - sveikumo sertifikatų, numatytų 34 punkte, pildymą ir išdavimą,
 - patalpų, darbo įrangos ir įrankių švaros, taip pat personalo higienos, kaip numatyta II skyriuje, tikrinimą,
 - bet kokių mėginių, būtinų laboratoriniams tyrimams, ėmimą,
 - bet kokių priežiūros priemonių, kompetentingos institucijos nuomone, reikalingų užtikrinti, kad būtų laikomasi šios direktyvos, taikymą.
- Šios priežiūros rezultatai užrašomi registracijos žurnale.
23. Kai mėsos produktai gaminami hermetiškai uždarytose talpyklose, kompetentinga institucija turi užtikrinti, kad:
- gamintojas tyrimų pagalba tikrintų dienos produkciją tam tikrais iš anksto nustatytais intervalais, siekdamas užtikrinti talpyklų uždarymo kokybę,
 - gamintojas naudotų kontrolinį prietaisą, kad patikrintų, jog talpyklos iš tikrųjų buvo tinkamai termiškai apdorotos,
 - produktai hermetiškai uždarytose pakuotėse iš kaitinimo aparatų būtų išimami esant pakankamai aukštai temperatūrai, kad būtų garantuota, jog greitai išgaruos drėgmė, o pakuotės nebus liečiamos rankomis, kol nebus visiškai sausos.
24. Gamintojo iniciatyva atlikti įvairių patikrinimų rezultatai turi būti saugomi, kad būtų pateikti kompetentingai institucijai paprašius.

V SKYRIUS

APDOROJIMO KOKYBĖS TIKRINIMAS

25. Kompetentinga institucija privalo kontroliuoti mėsos produktų apdorojimo kokybę, prirėkus imdama mėginius, kad užtikrintų, jog:
- produktai buvo apdoroti vienu iš būdų, numatytų šios direktyvos 2 straipsnio 1 dalies d punkte,
 - apdorojimas laikomas galutiniu, jeigu atitinka šios direktyvos 2 straipsnio 1 dalies e punkte nurodytas sąlygas, arba negalutiniu pagal 2 straipsnio 1 dalies f punktą.
26. Produktas laikomas apdorotu pagal 2 straipsnio 1 dalies d punktą tada, kai vertė a_w yra žemesnė nei 0,97 arba kai iš gabalų paviršiaus galima nustatyti, kad mėsa jau nebeturi šviežios mėsos savybių.

27. Produktas apdorotas galutinai:

- a) jeigu jis buvo apdorotas karščiu hermetiškai uždarytoje talpykloje, tada, kai F_c vertė aukštesnė ar lygi 3,00 arba valstybėse narėse, kur ši vertė nėra taikoma, kai apdorojimo kokybė patikrinta inkubaciniu tyrimu, trukusiu + 37 °C temperatūroje septynias dienas arba + 35 °C temperatūroje dešimt dienų;
- b) jeigu produktas buvo apdorotas kitaip, negu nurodyta a punkte, kai:
 - i) a_w vertė neviršija 0,95, o pH neviršija 5,2;
 - ii) arba a_w vertė neviršija 0,91;
 - iii) arba pH yra žemesnis nei 4,5.

Jeigu apdorojimas neatitinka pirmosios pastraipos a ir b punktuose nurodytų sąlygų, laikoma, kad produktas buvo apdorotas negalutinai.

VI SKYRIUS

MĖSOS PRODUKTŲ ĮVYNIJIMAS IR PAKAVIMAS

28. Įvyniojimas ir pakavimas turi būti atliekamas tam skirtose patalpose ir laikantis tinkamų higienos sąlygų.

29. Įvyniojimas ir pakavimas turi atitikti visus higienos reikalavimus, įskaitant šiuos:

- turi nepakenkti organoleptinėms mėsos savybėms,
- turi būti neperduodamos žmonių sveikatai žalingos medžiagos,
- turi būti pakankamai tvirtas, kad tinkamai apsaugotų mėsą.

30. Vyniojimo medžiaga negali būti pakartotinai naudojama mėsos produktams vynioti, išskyrus tam tikrų rūšių pakuotes, pagamintas iš keramikos, kurios, išvalytos ir išdezinfluotos, gali būti naudojamos pakartotinai.

VII SKYRIUS

ŽENKLINIMAS SVEIKUMO ŽENKLU

31. Mėsos produktai turi būti ženklinami. Šis ženklavimas turi būti atliekamas kompetentingos institucijos atsakomybe produktus gaminant arba tuoj pat pagaminus aiškiai matomoje vietoje. Ženklas turi būti įskaitomas, nenutrinamai ir lengvai atpažįstamas.

32. Tačiau,

- a) tuo atveju, kai mėsos produktas vyniojamas ir pakuojamas atskirai, sveikumo ženklą pakanka ant pakuotės;
- b) tuo atveju, kai mėsos produktai siunčiant turi būti įdėti į antrą talpyklą, ženklinama ir antroji talpykla;
- c) ženklinti taip pat galima ir stipriai pritvirtinant visus higienos reikalavimus atitinkančią apvalią plokštelę iš atsparios medžiagos su 33 punkto a papunktyje nurodyta informacija.

33. a) Sveikumo ženklas turi būti ovalo formos ir jame turi būti ši informacija:
- viršutinėje dalyje:
eksportuojančios šalies inicialas (-ai) didžiosiomis raidėmis, t. y., viena iš šių raidžių: B – D – DK – F – IRL – I – L – NL – UK ir perdirbimo įmonės veterinarinio patvirtinimo numeris,
 - apatinėje dalyje:
viena iš santrumpų: CEE – EEG – EWG – EEC – EØF.
- b) Sveikumo ženklas gali būti ženklinamas specialiais ženklavimo dažais ar išdeginamas ant produkto, vyniojamosios medžiagos bei pakuotės arba atspausdinamas ar pažymimas etiketėje. Atidarant pakuotę, ženklas turi būti sunaikinamas. Ženklo galima nesunaikinti tik tuo atveju, kai atidarant sunaikinama pati pakuotė.

VIII SKYRIUS

SVEIKUMO SERTIFIKATAS

34. Sveikumo sertifikato originalas, kuris turi lydėti mėsos produktus, vežamus į paskirties šalį, turi būti išduotas kompetentingos institucijos pakrovimo metu.
- Sveikumo sertifikatas savo turiniu ir forma turi atitikti B priede nurodytą pavyzdį. Jis turi būti parengtas bent viena paskirties šalies kalba arba kalbomis ir papildytas numatyta informacija. Jis turi būti išspausdintas ant vieno puslapio.

IX SKYRIUS

SAUGOJIMAS IR TRANSPORTAVIMAS

35. Bendrijos vidaus prekybai skirti mėsos produktai turi būti saugomi šio priedo 1 punkto a papunktyje nurodytose patalpose.
36. Mėsos produktai, kurių saugojimo temperatūra nurodyta pagal šios direktyvos 4 straipsnį, turi būti saugomi šioje temperatūroje.
37. Mėsos produktai turi būti išsiunčiami taip, kad transportavimo metu nebūtų užteršti ar kitaip žalingai paveikti, atsižvelgiant į šio transportavimo trukmę, transporto priemones ir oro sąlygas.
38. Mėsos produktai turi būti transportuojami transporto priemonėmis, aprūpintomis įranga, įgalinančia juos transportuoti, esant reikalui šaldant, kad nebūtų viršyta 4 straipsnyje nurodyta temperatūra.

B PRIEDAS

EEB VALSTYBEI NAREI SKIRTŲ MĖSOS PRODUKTŲ ⁽¹⁾ SVEIKUMO SERTIFIKATASNr. ⁽²⁾:

Eksportuojanti šalis:

Ministerija:

Departamentas:

Nuoroda ⁽²⁾:

I. Mėsos produktų identifikavimas

Mėsos produktai pagaminti iš: mėsos
(gyvulio rūšis)Produktų rūšis ⁽³⁾:

Pakuočių rūšis:

Pakuočių kiekis:

Saugojimo ir transportavimo temperatūra ⁽⁴⁾:Saugojimo trukmė ⁽⁴⁾:

Neto masė:

II. Mėsos produktų kilmė

Patvirtintos (-ų) perdirbimo įmonės (-ių) adresas (-ai) ir veterinarinio patvirtinimo numeris (-iai):

.....

.....

III. Mėsos produktų paskirties vieta

Mėsos produktai vežami iš:
(pakrovimo vieta)į:
(paskirties šalis)šia transporto priemone ⁽⁵⁾:

Siuntėjo pavardė ir adresas:

.....

Gavėjo pavardė ir adresas:

.....

IV. Sveikumo patvirtinimas

Aš, toliau pasirašęs, patvirtinu, kad:

- a) pirmiau išvardyti mėsos produktai buvo pagaminti iš šviežios mėsos arba iš mėsos produktų ⁽⁶⁾ laikantis sąlygų, atitinkančių Direktyvos 77/99/EEB numatytas normas;
- b) minimi produktai, įvyniojant arba pakuojant ⁽⁶⁾ buvo paženklinėti ženklais, įrodančiais, kad visi šie produktai pagaminti patvirtintoje įmonėje;
- c) naudojama šviežia kiauliena buvo (nebuvo) ⁽⁶⁾ patikrinta trichinelėms nustatyti;
- d) sunkvežimiai ir transporto priemonės, taip pat šios siuntos pakrovimo sąlygos atitinka Direktyva 77/99/EEB nustatytus higienos reikalavimus.

Išduota kur kada

(Parašas)

Antspaudas

(Pavardė didžiosiomis raidėmis)

(1) Atsižvelgiant į Direktyvos 77/99/EEB 2 straipsnį.

(2) Nebūtina.

(3) Galima paminėti apie sveikatos sumetimais atliktą jonizuojančiąją spinduliuotę.

(4) Jeigu nurodyta, pildyti pagal Direktyvos 77/99/EEB 4 straipsnį.

(5) Vagonams ir sunkvežimiams nurodyti valstybinį registracijos numerį, lėktuvams — skrydžio numerį, laivams — pavadinimą.

(6) Išbraukti, kas nereikalinga.