

DECYZJA KOMISJI

z 8 stycznia 1991 r.

**określająca kryteria stosowane przy ustalaniu planów rezerw na
nieprzewidziane wypadki w zakresie zwalczania pryszczycy, w ramach
stosowania artykułu 5 Dyrektywy Rady nr 90/423/EWG**

91/42/EWG

(Dz.U.WE. nr L 023, str. 29, 08.01.1991)

wprowadzona w myśl 94/103(51) (Dz.U.WE. nr L 001, 3.01.1994, str. 220)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

Uwzględniając Traktat ustanawiający Unię Europejską,

Uwzględniając Dyrektywę Rady nr 90/423/EWG z 26 czerwca 1990 r., poprawiającą Dyrektywę nr 85/511/EWG, wprowadzającą wspólnotowe środki zwalczania pryszczycy u zwierząt, Dyrektywę nr 64/432/EWG w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt, wywierających negatywny wpływ na wewnątrzspółnotowy handel bydłem i trzodą chlewną, oraz Dyrektywę nr 72/462/EWG w sprawie problemów w zakresie inspekcji weterynaryjnej dokonywanej w chwili importu bydła i trzody chlewnej oraz świeżego mięsa lub produktów mięsnych z państw trzecich, a w szczególności artykuł 5 tej Dyrektywy,

A także mając na uwadze, co następuje:

Artykuł 5 ust.2 Dyrektywy nr 90/423/EWG stanowi, że Komisja ustanawia kryteria, które mają być stosowane w zakresie ustalania krajowych planów rezerw na nieprzewidziane wypadki;

Kryteria, o których mowa powyżej, muszą stanowić gwarancję, że krajowe plany rezerw na nieprzewidziane wypadki, przedstawione Komisji przez państwa członkowskie, będą zapewniały szybkie i skuteczne wyeliminowanie problemu w wypadku wystąpienia pryszczycy u zwierząt;

Wydaje się pożądane, aby Komisja miała prawo, w wypadkach, gdy jest to niezbędne, przyjmować noty wyjaśniające w sprawie wspomnianych powyżej kryteriów;

Środki określone w niniejszej Decyzji są zgodne z opinią Stałej Komisji Weterynaryjnej;

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1

Aby otrzymać zatwierdzenie w myśl postanowienia określonego w artykule 5 ust.4 Dyrektywy nr 90/423/EWG, plany rezerw, przedstawiane Komisji przez państwa członkowskie, muszą spełniać kryteria ustalone w Aneksie.

Artykuł 2

1. Komisja ma prawo przyjąć Zalecenia zawierające noty wyjaśniające w sprawie kryteriów określonych w Aneksie.
2. Komisja opublikuje Zalecenia, o których mowa w punkcie 1.

Artykuł 3

Niniejsza Decyzja skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 8 stycznia 1991 r.

ANEKS

Kryteria dotyczące planów rezerw

Plany rezerw muszą spełniać co najmniej następujące kryteria:

1. Utworzenie na szczeblu krajowym centrum kryzysowego, koordynującego wszystkie działania w zakresie nadzoru i przeciwdziałania chorobom na terenie danego państwa członkowskiego;
2. opracowanie listy lokalnych ośrodków nadzoru i leczenia chorób, dysponującymi środkami umożliwiającymi koordynowanie działań w zakresie nadzoru i przeciwdziałania chorobom na szczeblu lokalnym;
3. podanie szczegółowych informacji na temat personelu zaangażowanego w prowadzenie takich działań oraz kwalifikacji i zakresu odpowiedzialności poszczególnych pracowników;
4. każdy lokalny ośrodek nadzoru i leczenia chorób musi mieć możliwość sprawnego kontaktowania się z osobami lub organizacjami mającymi do czynienia bezpośrednio lub pośrednio z faktem wybuchu choroby,
5. zapewnione są odpowiednie materiały i sprzęt, umożliwiające prawidłową realizację działań w zakresie przeciwdziałania chorobie;
6. istnieją szczegółowe instrukcje postępowania i podejmowania akcji w wypadku powzięcia podejrzenia i potwierdzenia faktu wystąpienia infekcji lub zarażenia, włącznie z proponowanymi metodami usunięcia zwłok zwierząt;

7. opracowane są programy szkolenia mające na celu utrzymywanie i doskonalenie kwalifikacji w dziedzinach działań terenowych i procedur administracyjnych;
8. laboratoria diagnostyczne dysponują środkami umożliwiającymi im prowadzenie sekcji zwłok zwierząt, posiadają możliwości prowadzenia badań serologicznych i histologicznych oraz utrzymują stałą gotowość do stawiania szybkiej diagnozy w nagłych wypadkach. Musi być zapewnione rozwiązanie umożliwiające szybki transport próbek;
9. dostępne są szczegółowe informacje na temat szacowanej liczby szczepionek przeciw pryszczycy u zwierząt, niezbędnej w wypadku wznowienia wymogu stosowania szczepienia w trybie awaryjnym;
10. istnieją odpowiednie przepisy gwarantujące posiadanie przez odpowiednie organy kompetencji prawnych, niezbędnych do realizacji planów rezerw.

DYREKTYWA RADY

z 28 stycznia 1991r.

dotycząca warunków zdrowotnych decydujących o umieszczeniu na rynku zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych

91/67/EEC

(O.J. No 46, p.46)

poprawiona Traktatem Akcesyjnym (OJ No C 24, 29.8.94, p. 132)
poprawiona Traktatem 94/103 (51)(OJ No L1, 3.1...94, p. 220ff.)
poprawiona Dyrektywą 93/54/EEC vom. 24 czerwiec 1993 OJ No L 175, p. 34)
poprawiona Dyrektywą 95/22/EC vom. 24 czerwiec 1995 OJ No L 243, p. 1)
poprawiona Dyrektywą 97/79/EC (OJ No L 24,30.1.98 p. 31)
poprawiona Dyrektywą 98/45/EC (OJ No L 189,03.07.98 p. 12)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

Mając na względzie Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a w szczególności jego Artykuł 43;

Mając na względzie projekt Komisji;

Mając na względzie opinię Parlamentu Europejskiego;

Mając na względzie opinię Komitetu Społeczno-Ekonomicznego;

Zważywszy, że zwierzęta i produkty pochodzące z kultur wodnych są wyszczególnione na liście w załączniku II Traktatu;

Zważywszy, że rozmnażanie i hodowla zwierząt pochodzących z kultur wodnych oraz umieszczenie na rynku zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych stanowi źródło dochodu dla osób zatrudnionych w sektorze rybołówstwa;

Zważywszy, że w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tegoż sektora oraz zwiększenia wydajności produkcji, przepisy zdrowotne dla sektora muszą zostać ustanowione na poziomie Wspólnoty;

Zważywszy, że w tej sytuacji należy przyczynić się do ustanowienia rynku wewnętrznego, by uniknąć rozprzestrzenienia się chorób zakaźnych lub zaraźliwych; Zważywszy, że sytuacja zdrowotna zwierząt, w przypadku zwierząt pochodzących z kultur wodnych nie jest jednakowa na całym terytorium Wspólnoty; zważywszy, że,

w związku z powyższym, należy umieścić wzmiankę dotyczącą pojęcia stref przy rozpatrywaniu poszczególnych części danego terytorium;

Zważywszy, że należy określić kryteria i procedury dotyczące przyznawania, utrzymania, zawieszenia, przywracania i wycofywania zatwierdzenia takich stref;

Zważywszy, że należy uwzględnić pojęcie gospodarstw posiadających szczególny status ze względu na stan zdrowotny zwierząt;

Zważywszy, że należy określić kryteria i procedury dotyczące przyznawania, utrzymania, zawieszenia, przywracania i wycofywania zatwierdzenia takich gospodarstw;

Zważywszy, że koniecznym jest sformułowanie przez Wspólnotę wymagań stosowanych w imporcie zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych z krajów trzecich, a wymagania te muszą zapewnić dostateczne środki ochronne;

Zważywszy, że należy ustanowić system inspekcji Wspólnoty w celu weryfikowania zgodności z niniejszą [Dyrektywą](#);

Zważywszy, że należy podjąć badania naukowe w celu ewentualnego uzupełnienia w przyszłości zasad określonych niniejszą [Dyrektywą](#);

Zważywszy, że należy ustanowić procedurę określającą ścisłą i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją a państwami członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJĘŁA PONIŻSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Postanowienia ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa określa warunki zdrowotne decydujące o umieszczeniu na rynku zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych.

Niniejszą dyrektywę należy stosować **bez wpływu na** postanowienia Wspólnoty bądź poszczególnych państw o ochronie gatunków.

Artykuł 2

Dla celów niniejszej Dyrektywy:

1. Przez „zwierzęta pochodzące z kultur wodnych” rozumie się żywe ryby, skorupiaki lub mięczaki pochodzące z gospodarstwa, łącznie z okazami dzikimi przeznaczonymi na gospodarstwa;
2. Przez „produkty pochodzące z kultur wodnych” rozumie się produkty uzyskane ze zwierząt pochodzących z kultur wodnych przeznaczone bądź do celów hodowlanych, tj. jaja i gamety, bądź w celach konsumpcyjnych dla człowieka.
3. Przez „ryby, skorupiaki lub mięczaki” rozumie się wszelkie ryby, skorupiaki lub mięczaki w dowolnym stadium rozwoju;
4. Przez „gospodarstwo” rozumie się wszelkie przedsiębiorstwa, lub ogólnie, wszelkie geograficznie określone urządzenia techniczne, w których zwierzęta kultur wodnych są hodowane lub przetrzymywane mając na uwadze umieszczenie ich na rynku;
5. Przez „gospodarstwo zatwierdzone” rozumie się gospodarstwo, które, zależnie od danego przypadku, spełnia [wymogi](#) załącznika C I, II lub III, i, jako takie, zostało zatwierdzone zgodnie z [artykułem 6](#).
6. Przez „strefa zatwierdzona” rozumie się strefę, która, zależnie od danego przypadku, spełnia postanowienia załącznika B I, II lub III, i, jako taka, została zatwierdzona zgodnie z [artykułem 5](#);
7. Przez „laboratorium zatwierdzone” rozumie się laboratorium zlokalizowane na obszarze danego Państwa Członkowskiego, wyznaczone przez właściwe władze (i pozostające pod ich kontrolą) do przeprowadzania testów diagnostycznych przewidzianych niniejszą Dyrektywą;
8. Przez „służby urzędowe” rozumie się służby weterynaryjne lub jakiegokolwiek inne służby im odpowiadające, wyznaczone przez właściwe władze Państwa Członkowskiego lub kraju trzeciego, i odpowiedzialne za przeprowadzenie kontroli przewidzianych w niniejszej Dyrektywie;
9. Przez „kontrolę zdrowotną” rozumie się wizytę służby lub służb urzędowych mającą na celu przeprowadzenie kontroli zdrowotnej w gospodarstwie lub w strefie;
10. Przez „umieszczenie na rynku” rozumie się przeznaczenie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie na sprzedaż, sprzedawanie, dostawę, przekazywanie lub jakąkolwiek inną formę umieszczania towarów na rynku we Wspólnocie, z wyjątkiem sprzedaży detalicznej.

ROZDZIAŁ II

Umieszczanie na rynku Wspólnoty zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych.

Artykuł 3

1. Umieszczanie na rynku zwierząt pochodzących z kultur wodnych podlega następującym wymaganiom ogólnym:
 - (a) zwierzęta te nie mogą wykazywać żadnych klinicznych objawów choroby w dniu załadunku;
 - (b) zwierzęta te nie mogą być przeznaczone do likwidacji lub uboju w ramach planu zwalczania którejś z chorób wyszczególnionych w załączniku A;
 - (c) zwierzęta nie mogą pochodzić z gospodarstwa objętego zakazem z powodu stanu zdrowotnego zwierząt oraz nie dopuszcza się zwierząt, które zetknęły się w przeszłości ze zwierzętami z takiego gospodarstwa., a w szczególności z gospodarstwa poddanego środkom kontroli określonym w Dyrektywie Komisji 93/53/EEC z 24 czerwca 1993r. wprowadzającej minimalne wymagania Wspólnoty dla kontroli określonych chorób ryb;
2. Produkty pochodzące z kultur wodnych umieszczane na rynku w celach hodowlanych (jaja i gamety) muszą pochodzić od zwierząt spełniających wymagania ustalone w punkcie 1.
3. Produkty pochodzące z kultur wodnych umieszczane na rynku w celach konsumpcyjnych muszą pochodzić od zwierząt spełniających wymagania ustalone w punkcie 1(a).
4. Artykuł ten należy stosować **bez wpływu na wytyczne określone** w Dyrektywie 93/53/EEC odnośnie określonych chorób ryb, a w szczególności chorób umieszczonych na liście I.

Artykuł 4

Zwierzęta pochodzące z kultur wodnych muszą być wysyłane do miejsca przeznaczenia w możliwie najkrótszym czasie, przy użyciu środków transportu, które zostały uprzednio wyczyszczone i, w miarę konieczności, zdezynfekowane za pomocą środka odkażającego, oficjalnie **autoryzowanego w Państwie Członkowskim** wysyłki.

Jeżeli w czasie transportu lądowego używa się wody pojazdy powinny być tak zaprojektowane, by woda nie mogła wydostać się z pojazdu w czasie transportu. Transport powinien przebiegać w taki sposób, by możliwe było skuteczne zabezpieczenie zdrowia zwierząt, zwłaszcza poprzez wymianę wody. Wymiana wody musi następować w miejscach zgodnych z wymogami zawartymi w załączniku D.

Wykaz tych miejsc oraz wszelkie kolejne poprawki do niego winny być zgłoszone przez każde spośród państw członkowskich do Komisji, której zadaniem będzie przedstawienie powyższych informacji pozostałym Państwom Członkowskim.

Artykuł 5

1. W celu uzyskania statusu strefy zatwierdzonej ze względu na jedną lub więcej chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, [lista II](#), państwo członkowskie przedłoży Komisji:
 - wszelkie stosowne uzasadnienia dotyczące warunków wyszczególnionych, zależnie od danego przypadku, w załączniku B w ustępach I B, II B lub III B,
 - przepisy krajowe, zapewniające zgodność z warunkami wyszczególnionymi, zależnie od danego przypadku, w załączniku B w ustępach I C, II C lub III C.
2. Komisja podda dokładnej analizie informacje, o których mowa w punkcie 1. [Komisja wykorzysta te informacje jako podstawę do zatwierdzenia stref zgodnie z procedurą określoną w artykule.](#)

Jeżeli, zgodnie z załącznikiem B, ustęp I D 5, II D lub III D 5, zatwierdzenie strefy jest wycofane przez służbę urzędową, Komisja ma unieważnić decyzję dotyczącą zatwierdzenia. Powtórne zatwierdzenie omawianej strefy może nastąpić zgodnie z procedurami określonymi w artykule 26.
3. Komisja sporządzi listę stref zatwierdzonych. Komisja uzupełni tę listę w celu uwzględnienia nowych zatwierdzeń [lub unieważnionych zatwierdzeń](#). Komisja przedłoży Państwom Członkowskim tę listę oraz wszelkie poprawki do niej.

Artykuł 6

1. W celu uzyskania statusu gospodarstwa zatwierdzonego zlokalizowanego w strefie niezatwierdzonej, w odniesieniu do jednej lub więcej chorób uwzględnionych w Załączniku A, kolumna 1, [lista II](#), Państwa Członkowskie przedłożą Komisji:
 - wszelkie stosowne uzasadnienia dotyczące warunków wyszczególnionych, zależnie od danego przypadku, w załączniku C, w ustępach I A, II A lub III A,
 - [przepisy](#) obowiązujące w danym państwie, zapewniające zgodność z warunkami wyszczególnionymi w załączniku C, ustęp I B, II B lub III B.
2. Po otrzymaniu akt dotyczących wniosku o zatwierdzenie lub ponowne zatwierdzenie gospodarstwa w strefie niezatwierdzonej, Komisja ma miesiąc na ich rozpatrzenie. Rozpatrywanie prośby przebiegać będzie w świetle informacji wymienionych w punkcie 1 oraz, w miarę konieczności, lokalnych inspekcji podjętych zgodnie z przepisami ustanowionymi w art. 17.

O ile proces rozpatrywania akt zostałby pozytywnie rozstrzygnięty, Komisja przedstawi swe wnioski [Państwom Członkowskim](#). Państwa Członkowskie mają trzy tygodnie na przedstawienie swych uwag.

O ile po upływie powyższego okresu nie wpłyną żadne uwagi, lub jeśli uwagi Państw Członkowskich nie będą sprzeczne z wnioskami Komisji, Komisja zatwierdzi lub przywróci zatwierdzenie danego gospodarstwa.

Gdyby zaistniały zasadnicze rozbieżności między wnioskami Komisji a uwagami Państw Członkowskich, lub jeśli Komisja, po zbadaniu akt, uzna, iż nie należy przyznać zatwierdzenia lub ponownego zatwierdzenia, Komisja ma 2 miesiące na przekazanie sprawy Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu i otrzymanie jego opinii. W takim przypadku, zatwierdzenie lub ponowne zatwierdzenie przyznawane jest zgodnie z procedurą określoną w art. 26.

Jeżeli, zgodnie z załącznikiem C, [ustęp I C](#), [II C](#) lub [III C](#), służba urzędowa wycofa zatwierdzenie gospodarstwa, Komisja unieważni decyzję dotyczącą zatwierdzenia.

3. Komisja sporządza listę gospodarstw zatwierdzonych i dokonuje w niej poprawek w celu uwzględnienia nowych zatwierdzeń lub [unieważnienie zatwierdzeń](#). Komisja przedstawia tę listę i wszelkie odnośne poprawki Państwom [Członkowskim](#).

Artykuł 7

1. Proces umieszczania na rynku żywych ryb zaliczanych do podatnych (na choroby) gatunków, o których mowa w załączniku A, kolumna 2, [lista II](#), oraz ich jaj lub gamet, będzie obwarowany następującymi dodatkowymi gwarancjami:
 - (a) w przypadku, gdyby omawiane gatunki miały zostać wprowadzone do strefy zatwierdzonej, muszą one, zgodnie z [artykułem 11](#), być zaopatrzone w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi przedstawionemu w załączniku E, [rozdział 1](#) lub [2](#), stwierdzający, iż pochodzą one ze strefy lub gospodarstwa zatwierdzonego. Do czasu ogłoszenia wyniku przeglądu przewidzianego w art. 28, ustanowione będą dodatkowe warunki, które należy spełnić w celu wprowadzenia do strefy zatwierdzonej ryb pochodzących z zatwierdzonych gospodarstw zlokalizowanych w strefie niezatwierdzonej zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 26. Do czasu wydania tej decyzji obowiązują nadal zasady krajowe pozostające w zgodności z ogólnymi postanowieniami traktatu;
 - (b) w przypadku wprowadzenia omawianych gatunków do gospodarstwa, które - choć nie umieszczone w strefie zatwierdzonej - spełnia warunki przedstawione w załączniku C I, muszą one, zgodnie z art. 11, być zaopatrzone w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi przedstawionemu w załączniku E, [rozdział 1](#) lub [2](#), potwierdzającym, iż pochodzą one, odpowiednio, ze strefy zatwierdzonej lub z gospodarstwa o takim samym statusie zdrowotnym jak gospodarstwo docelowe.

2. Komisja może, zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 26, **zastosować lub usunąć** dodatkowe warunki gwarancji wymienione w punkcie 1, w zależności od rozwoju sytuacji zdrowotnej zwierząt we Wspólnocie, zwłaszcza celem uwzględnienia wyników działań służących wykorzenieniu chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, lista I.

Artykuł 8

2. Umieszczenie na rynku żywych mięczaków, o których mowa w **liście II** załącznika A, kolumna 2, winno być obwarowane następującymi dodatkowymi gwarancjami:
 - (a) w przypadku gdyby omawiane zwierzęta miały być ponownie umieszczone w zatwierdzonej strefie przybrzeżnej, to, zgodnie z art. 11, muszą być one zaopatrzone w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi przedstawionemu w załączniku E, **rozdział 3** lub 4, zaświadczający, iż pochodzą one z zatwierdzonej strefy przybrzeżnej lub zatwierdzonego gospodarstwa znajdującego się w strefie przybrzeżnej niezatwierdzonej, zależnie od danego przypadku;
 - (b) w przypadku gdyby omawiane zwierzęta miały być ponownie umieszczone w gospodarstwie nie znajdującym się w zatwierdzonej strefie przybrzeżnej, lecz spełniającym warunki określone w załączniku C III, to, zgodnie z art. 11, muszą być one zaopatrzone w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi przedstawionemu w załączniku E, **rozdział 3** lub 4, potwierdzający, że zwierzęta te pochodzą z zatwierdzonej strefy przybrzeżnej lub z gospodarstwa o tym samym statusie zdrowotnym co gospodarstwo docelowe.
2. Komisja może, zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 26, **zastosować lub usunąć** dodatkowe gwarancje omówione w punkcie 1, na podstawie sytuacji zdrowotnej zwierząt we Wspólnocie.

Artykuł 9

Umieszczenie na rynku w strefie zatwierdzonej zwierząt pochodzących z kultur wodnych oraz produktów pochodzących z kultur wodnych przeznaczonych do konsumpcji, a pochodzących ze strefy niezatwierdzonej podlega następującym wymaganiom:

1. Ryby podatne na choroby, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II, muszą być przeznaczone na ubój i wypatroszone przed wysyłką.

Jednakże, w oczekiwaniu na wynik przeglądu przewidzianego w art. 28, obowiązek patroszenia ryb nie będzie egzekwowany, jeśli ryby te pochodzą z gospodarstw zatwierdzonych zlokalizowanych w niezatwierdzonych strefach. Odstępstwa od tej zasady mogą być przyjęte w ramach procedury przewidzianej w art. 26.

W okresie oczekiwania na tę decyzję obowiązują nadal zasady krajowe pozostające w zgodności z ogólnymi postanowieniami Traktatu.

2. Żywe mięczaki podatne na choroby, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II, muszą być skierowane bądź do bezpośredniej konsumpcji, bądź jako surowiec dla przemysłu przetwórczego i nie powinny być ponownie umieszczane w strefie, z której pochodzą, chyba, że:

- pochodzą one z zatwierdzonego gospodarstwa zlokalizowanego w niezatwierdzonej strefie przybrzeżnej;
- są one czasowo umieszczone w stawach - magazynach lub ośrodkach oczyszczania, które, na wniosek uprawnionych władz, są specjalnie dla tych celów wyposażone i zatwierdzone oraz zaopatrzone w systemy oczyszczania i dezynfekcji wód w obiegu zamkniętym. Warunki zatwierdzenia powyższych systemów zostaną określone przez Komisję, zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 26.

3. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, Komisja podejmie, w razie konieczności, stosowne kroki dla zapewnienia jednolitej zgodności z niniejszym artykułem.

Artykuł 10

1. Gdyby Państwo Członkowskie opracowuje lub zakończyło pracę nad programem, który by następnie umożliwiał rozpoczęcie procedur przewidzianych w art. 5 (1) oraz art. 6 (1), powinno przedłożyć Komisji ów program, określając zwłaszcza:
 - strefę geograficzną i rozpatrywane gospodarstwo lub gospodarstwa,
 - kroki, które mają być podjęte przez służby urzędowe w celu zapewnienia prawidłowej realizacji programu,

- procedury realizowane przez zatwierdzone laboratoria, ich ilość i rozmieszczenie,
 - rozpowszechnienie choroby lub chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy I i II,
 - środki ustanowione w celu zwalczania tych chorób, wszędzie tam, gdzie je wykryto.
3. Komisja zbada programy przedłożone przez Państwa Członkowskie. Programy te powinny być zatwierdzone zgodnie z [procedurą przedstawioną](#) w art. 26. Po przyjęciu programów, wprowadzenie zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych do stref lub gospodarstw objętych programami odbywa się zgodnie z zasadami ustalonymi w art. 7 i 8.
3. Do programów przedłożonych przez Państwa Członkowskie mogą być wnoszone poprawki lub uzupełnienia zgodnie z procedurą określoną w art. 26. W ramach tej samej procedury, Komisja może zatwierdzić poprawkę lub uzupełnienie do zatwierdzonego programu, lub do gwarancji przewidzianych według zasad omówionych w punkcie 2.

Artykuł 11

3. Dokumenty przewozowe, o których mowa w art. 7 i 8 muszą być sporządzone przez służby urzędowe w miejscu pochodzenia w ciągu 48 godzin przed załadunkiem, w oficjalnym [języku lub językach](#) kraju przeznaczenia. Muszą być one sporządzone na pojedynczym arkuszu papieru i wystawione na pojedynczego odbiorcę. Obowiązują przez 10 dni.
2. Każda przesyłka zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych musi być wyraźnie oznaczona w celu umożliwienia zlokalizowania gospodarstwa, z którego ona pochodzi oraz ewentualnego zweryfikowania współzależności pomiędzy zwierzętami i produktami, a informacjami zawartymi w załączonym dokumencie przewozowym. Informacja ta może figurować bezpośrednio na kontenerze lub na etykiecie doń załączonej, bądź też na dokumencie przewozowym.

Artykuł 12

1. W przypadku gdy Państwo Członkowskie sformułowało lub sformułuje dobrowolny lub obowiązkowy program kontrolny dla jednej z chorób przedstawionych w załączniku A, kolumna 1 listy III, państwo to przedłoży ów program Komisji, zwracając szczególną uwagę na:
- rozmieszczenie chorób w [Państwach Członkowskich](#),

- uzasadnienie programu z uwzględnieniem znaczenia choroby i **przypuszczalnych** korzyści programu w odniesieniu do jego kosztów,
 - obszar geograficzny, gdzie program będzie **wdrażany**,
 - status gospodarstw, które zostaną utworzone oraz kryteria jakie spełniać muszą gospodarstwa w każdej z kategorii, łącznie z procedurami doświadczeniowymi,
 - zasady dotyczące umieszczania w gospodarstwie zwierząt o niższym statusie zdrowotnym,
 - czynności, jakie należy podjąć w przypadku, gdy, z obojętnie jakich przyczyn, gospodarstwo straci swój status,
 - procedury, przy użyciu których program ma być monitorowany.
2. Komisja zbada program przedłożony przez Państwa Członkowskie. Programy mogą być zatwierdzone zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 26. Dodatkowe gwarancje ogólne lub szczegółowe, których **mogą być wymagane** przy wprowadzenia zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych do urzędowo zbadanych stref lub gospodarstw, powinny być określone zgodnie z tą samą procedurą.
3. Do programów przedłożonych przez Państwa Członkowskie mogą być wprowadzane poprawki lub uzupełnienia zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 26. Ta sama procedura może posłużyć Komisji do zatwierdzenia poprawki lub uzupełnienia zatwierdzonego programu lub gwarancji, które zostały określone zgodnie z paragrafem 2.

Artykuł 13

1. W przypadku gdy Państwo Członkowskie uzna, że jego terytorium, całe lub w części, jest wolne od jednej z chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, lista III, przedstawi ono Komisji stosowne uzasadnienie wyszczególniające:
- nazwę choroby i historię jej występowania **na swoim terytorium**,
 - wyniki badań nadzorujących opartych na wynikach badań z zakresu serologii, wirologii, mikrobiologii lub patologii, **bądź identyfikacji pasożytów** stosownie do danego przypadku, i na fakcie, iż dana choroba podlega obowiązkowi zgłoszenia stosownym władzom,
 - okres czasu, w którym przeprowadzane były badania nadzorujące (kontrolne),
 - czynności kontrolne służące do sprawdzenia czy omawiany obszar jest nadal wolny od choroby.

Ogólne zasady mające zapewnić jednolite przestrzeganie tego paragrafu, zostaną określone przez Komisję, zgodnie z procedurami określonymi w artykule 26.

2. Komisja zbada powyższe uzasadnienia przedstawione przez Państwo Członkowskie zgodnie z procedurami określonymi w artykule 26 a także określi

strefy uznane za wolne a także gatunki podatne na choroby rozpatrywane i dodatkowe gwarancje, ogólne lub szczegółowe, które mogą być żądane celem wprowadzenia zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych do tych obszarów. Ryby, mięczaki lub skorupiaki, **i w razie konieczności** ich jaja lub gamety, wprowadzane na taki obszar muszą być zaopatrzone w odpowiedni dokument przewozowy sporządzony zgodnie z procedurą określoną w artykule 26, zaświadczający że wprowadzane zwierzęta spełniają dodatkowe gwarancje.

3. Dane Państwo Członkowskie zgłosi Komisji wszelkie zmiany w szczegółowych danych przedstawionych w punkcie 1 odnoszące się do danej choroby. W świetle powyższego zgłoszenia, gwarancje w punkcie 2 mogą być zmieniane lub wycofane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 27.

Artykuł 14

1. Z zastrzeżeniem wymagań dotyczących chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy III, **ustanowionym** zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 12 i 13, umieszczenie na rynku żywych ryb hodowlanych nie zaliczających się do gatunków podatnych, o których mowa w załączniku A, kolumna 2, listy II, oraz ich jaj i gamet, będzie objęte następującymi dodatkowymi wymaganiami:
 - (a) w przypadku gdyby wymienione wyżej zwierzęta, ich jaja lub gamety mają być wprowadzone do strefy zatwierdzonej, to, zgodnie z art. 11, muszą być one zaopatrzone w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi, który należy sporządzić w oparciu o procedurę przedłożoną w art. 26, zaświadczający, że wyżej wymienione pochodzą ze strefy o takim samym statusie zdrowotnym, z zatwierdzonego gospodarstwa znajdującego się w niezatwierdzonej strefie, bądź z gospodarstwa, które może być zlokalizowane w niezatwierdzonej strefie, pod warunkiem, że w gospodarstwie takim nie znajdują się ryby należące do podatnych na choroby gatunków, o których mowa w załączniku A, kolumna 2, listy II, oraz, pod warunkiem, że gospodarstwo takie nie ma połączenia z ciekami wodnymi, wodami przybrzeżnymi lub ujściami rzek.

Jednakże, w okresie oczekiwania na wynik przeglądu przewidzianego w art. 28, Państwa Członkowskie mogą, w oparciu o procedurę przedstawioną w art. 26, ubiegać się o **odstępstwa** od poprzedniego podpunktu, szczególnie w celu zakazania wprowadzania do strefy zatwierdzonej ryb, o których mowa w tym punkcie, wywodzących się z zatwierdzonego gospodarstwa zlokalizowanego w niezatwierdzonej strefie, bądź z gospodarstwa, które może być umieszczone w strefie niezatwierdzonej pod warunkiem, że w gospodarstwie tym nie ma żadnych ryb należących do podatnych na choroby gatunków, o których mowa w załączniku A, kolumna 2, listy II oraz, że nie jest ona połączona z ciekami wodnymi, wodami przybrzeżnymi lub ujściami rzek. Aby zagwarantować jednolite przestrzeganie

niniejszego postanowienia, należy ustalić stosowne warunki i środki w ramach tej samej procedury.

W okresie oczekiwania na te decyzje nadal winny obowiązywać **krajowe** przepisy, podlegające ogólnym postanowieniom Traktatu;

- (b) w przypadku jeśli wyżej wymienione zwierzęta, ich jaja lub gamety mają zostać wprowadzone do gospodarstwa, które choć znajduje się w strefie niezatwierdzonej, spełnia warunki zawarte w załączniku C, to, zgodnie z art. 11, muszą być zaopatrzone w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi, który należy sporządzić zgodnie z procedurą określoną w art. 26, i zaświadczyć, iż **wyżej wymienione pochodzą** ze strefy zatwierdzonej, z gospodarstwa o takim samym statusie zdrowotnym (jak gospodarstwo docelowe), lub z gospodarstwa, które może znajdować się w strefie niezatwierdzonej, pod warunkiem, że w gospodarstwie tym nie ma żadnych ryb należących do podatnych gatunków, o których mowa w załączniku A, kolumna 2, listy II, oraz, że gospodarstwo to nie ma połączenia z ciekami wodnymi, wodami przybrzeżnymi ani ujściami rzek.
2. Wymagania zawarte w punkcie 1 odnoszą się także do mięczaków hodowlanych wprowadzanych na rynek, a nienależących do gatunków podatnych wymienionych w załączniku A, kolumna 2, lista II.
3. Z zastrzeżeniem wymagań dotyczących chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, lista III, **ustanowionym** zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 12 i 13, umieszczenie na rynku dziko żyjących ryb, mięczaków lub skorupiaków, ich jaj lub gamet, podlega następującym dodatkowym wymaganiom:
- (a) w przypadku gdyby wyżej wymienione miały być wprowadzone do strefy zatwierdzonej, muszą być one zaopatrzone, zgodnie z art. 11, w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi jaki należy sporządzić zgodnie z procedurą przedłożoną w art. 26, zaświadczyć, iż wyżej wymienione pochodzą ze strefy o takim samym statusie zdrowotnym;
- (b) w przypadku, **gdy** wyżej wymienione mają zostać wprowadzone do gospodarstwa znajdującego się w strefie niezatwierdzonej, lecz spełniającego warunki zawarte w załączniku C, to, zgodnie z art. 11, muszą być one zaopatrzone w dokument przewozowy odpowiadający wzorcowi jaki należy sporządzić zgodnie z procedurą przedłożoną w art. 26, zaświadczyć, że wyżej wymienione pochodzą ze strefy zatwierdzonej.
- (c) w przypadku, **gdy** wyżej wymienione zwierzęta zostały złowione podczas połowów dalekomorskich na dużych głębokościach i przeznaczone są do **hodowli w zatwierdzonej strefie i w zatwierdzonym gospodarstwie**, muszą zostać poddane kwarantannie, podlegającej nadzorowi urzędowej służby, w odpowiednich do tego

warunkach i urządzeniach, określonych zgodnie z procedurą przedłożoną w artykule 26;

4. Wymagania określone w punktach 1, 2 i 3 nie mają zastosowania jeżeli praktyczne doświadczenie i/lub dowody naukowe wykazały, że nie jest możliwe bierne przeniesienie choroby gdy zwierzęta kultur wodnych, ich jaja lub gamety nie należące do gatunków podatnych określonych w załączniku A, kolumna 2 lista II, są przenoszone ze strefy niezatwierdzonej do strefy zatwierdzonej.

Zgodnie z procedurą określoną w artykule 26, Komisja ustanowi listę zwierząt kultur wodnych w stosunku do których odnosi się pierwszy podparagraf i gdy to konieczne Komisja poprawi tę listę w świetle rozwoju naukowego i technologicznego. Specjalne warunki dla wprowadzania takich zwierząt na rynek, łącznie z modelem wymaganego dokumentu towarzyszącego zostaną ustanowione i poprawione zgodnie z tą samą procedurą.

5. Powyższy artykuł nie odnosi się do tropikalnych rybek ozdobnych trzymanyh na stałe w akwarium.

Artykuł 15

Plany pobierania próbek i metody diagnostyczne, które mają być stosowane do wykrycia i potwierdzenia obecności chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, powinny być ustalone zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 26. Plany te muszą uwzględniać obecność w środowisku wodnym dziko żyjących ryb, skorupiaków i mięczaków.

Artykuł 16

3. Zasady ustanowione w Dyrektywie Rady 89/662/EEC 11 grudnia 1989 roku dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu w ramach Wspólnoty pod kątem utworzenia jej rynku wewnętrznego produktów pochodzących z kultur wodnych, przeznaczonych do konsumpcji, oraz w Dyrektywie Rady 90/425/EEC z 26 czerwca 1990 roku dotyczącej kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych stosowanych w handlu niektórymi żywymi zwierzętami oraz produktami wewnątrz Wspólnoty, pod kątem utworzenia rynku wewnętrznego zwierząt i produktów kultur wodnych umieszczonych na rynku, powinny obowiązywać zwłaszcza w odniesieniu do organizacji i czynności podejmowanych jako rezultat inspekcji przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie będące krajem przeznaczenia oraz działań ochronnych, które należy wprowadzić.

Dodatkowo, Komisja, zgodnie z procedurą określoną w artykule 26, sporządzi wzór świadectwa jaki będzie musiał towarzyszyć zwierzętom kultur wodnych, ich jajom i gametom podczas handlu wewnątrz Wspólnoty pomiędzy strefami niez zaakceptowanymi, w odniesieniu do chorób wymienionych na liście II załącznika A. Komisja podejmie także decyzję o rozszerzeniu systemu

komputerowego „ANIMO” służącego odpowiednim właściwym władzom nadzorującym handel wyżej wymienionymi zwierzętami i produktami.

4. Dyrektywę 89/662/EEC zmieniono jak następuje:

(a) w załączniku A dodano następujący akapit:

- „Dyrektywa Rady Nr 91/67/EEC z 28 stycznia 1991 w sprawie warunków zdrowotnych umieszczania na rynku zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych (O.J. Nr L 46, 19.2.1991, s.1).”
- „produkty pochodzące z hodowli wodnych przeznaczone do konsumpcji”

3. W załączniku A, punkt 1, Dyrektywy Nr 90/425/EEC dodaje się następującą wzmiankę:

- „Dyrektywa Rady Nr 91/67/EEC z 28 stycznia 1991 dotycząca warunków weterynaryjnych umieszczania na rynku zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych (O.J. Nr L46, 19.2.1991, s.1)”

Artykuł 17

1. O ile będzie to konieczne dla jednolitego zastosowania niniejszej Dyrektywy, eksperci weterynaryjni Komisji, wespół z odpowiednimi władzami, mogą przeprowadzać lokalne inspekcje.

Państwo Członkowskie, na terenie którego przeprowadzana jest inspekcja, zapewni ekspertom wszelką niezbędną pomoc przy wykonywaniu ich zadań. Komisja poinformuje Państwa Członkowskie o wyniku inspekcji.

2. Postanowienia ogólne dotyczące stosowania niniejszego artykułu powinny być przyjęte zgodnie z procedurą zawartą w art. 26

Zasady, według których odbywać się mają inspekcje przewidziane niniejszym artykułem powinny być opracowane zgodnie z tą samą procedurą.

ROZDZIAŁ III

Zasady warunkujące import z krajów trzecich

Artykuł 18

Zwierzęta i produkty pochodzące z kultur wodnych importowane do Wspólnoty powinny spełniać warunki ustalone w art. 19, 20 i 21.

Artykuł 19

1. Zwierzęta i produkty pochodzące z kultur wodnych muszą pochodzić z krajów trzecich lub ich części wyszczególnionych na liście [sporządzonej](#) przez Komisję zgodnie z procedurą ustaloną w art. 26. Lista powyższa może być uzupełniona lub zmieniana zgodnie z tą samą procedurą.
2. Przy podejmowaniu decyzji o tym, czy dany kraj trzeci, lub jego część, może znaleźć się na liście, wymienionej w punkcie 1, należy uwzględnić szczególnie:
 - (a) stan zdrowotny zwierząt pochodzących z kultur wodnych, ze zwróceniem szczególnej uwagi na choroby egzotyczne i sytuację zdrowotną środowiska w danym kraju trzecim, która mogłaby stanowić ewentualnie zagrożenie zdrowia inwentarza w Państwach Członkowskich;
 - (b) regularność i szybkość, z jaką dany kraj dostarcza informacji dotyczących istnienia chorób zakaźnych i zaraźliwych występujących u zwierząt pochodzących z kultur wodnych na swym terytorium, a zwłaszcza chorób, wymienionych na liście B Międzynarodowego Biura Epizoocji (IOE);
 - (c) zasady zapobiegania i zwalczania chorób u zwierząt pochodzących z kultur wodnych obowiązujące w danym kraju trzecim;
 - (d) strukturę i uprawnienia służb urzędowych w danym kraju trzecim;
 - (e) organizację i sposób wdrażania działań celem zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych i zaraźliwych występujących u zwierząt z kultur wodnych;
 - (f) zapewnienia, które kraj trzeci może przedstawić, odnośnie zasad ustalonych w niniejszej Dyrektywie.
3. Lista, o której mowa w punkcie 1 i wszelkie do niej poprawki powinny być opublikowane w „*Urzędowym Dzienniku Wspólnot Europejskich*” („*Official Journal of the European Communities*”).
4. Jeżeli do 4 stycznia 1994 roku nie zostanie podjęta decyzja odnośnie stworzenia listy o której mowa w punkcie 1, mogą zostać podjęte środki przejściowe, zgodnie z procedurą określoną w artykule 26, przez okres trzech lat.

Artykuł 20

1. Dla każdego z krajów trzecich, zwierzęta i produkty pochodzące z kultur wodnych powinny spełnić warunki zdrowotne przyjęte zgodnie z procedurą ustaloną w art. 26.
2. W zależności od sytuacji zdrowotnej zwierząt w rozpatrywanym kraju trzecim, warunki, o których mowa w punkcie 1 mogą obejmować zwłaszcza:
 - ograniczenia importu z części obszaru danego kraju trzeciego,
 - ograniczenia dotyczące pewnych gatunków w dowolnym stadium rozwoju,

- polecenia dotyczące sposobu postępowania z danymi produktami, np. odkażania jaj,
 - zalecenia co do sposobu wykorzystywania tychże zwierząt lub produktów,
 - działania, jakie należy podjąć po sprowadzeniu wyżej wymienionych zwierząt i produktów, **takich jak** kwarantanna czy odkażanie jaj.
2. Do czasu uchwalenia warunków importowych przewidzianych w tej Dyrektywie, Państwa Członkowskie powinny zapewnić warunki importowe zwierząt i produktów pochodzących z kultur wodnych z Państw Trzecich przynajmniej równoważne warunkom odnoszącym się do produkcji i wprowadzania na rynek produktów wspólnotowych.

Artykuł 21

1. Zwierzęta i produkty pochodzące z kultur wodnych powinny być zaopatrzone w zaświadczenie sporządzone przez służby urzędowe eksportującego kraju trzeciego.

Zaświadczenie to musi:

- a) być wystawione w dniu załadunku danej partii do wysyłki do **docelowego** Państwa Członkowskiego;
 - b) być dołączone, w oryginale, do wysyłki;
 - c) zaświadczać, iż zwierzęta pochodzące z kultur wodnych oraz pewne produkty przetwórstwa rybnego odpowiadają wymaganiom niniejszej Dyrektywy oraz wymogom ustalonym stosownie do niej, w zakresie importu z kraju trzeciego;
 - d) zachować ważność przez okres 10 dni;
 - e) składać się z pojedynczego arkusza papieru;
 - f) być wystawione na pojedynczego odbiorcę.
2. Zaświadczenie, o którym mowa w punkcie 1 musi być zgodne ze wzorcem ustanowionym zgodnie z procedurą ustaloną w art. 26.

Artykuł 22

Inspekcje powinny być przeprowadzane na miejscu przez ekspertów weterynaryjnych z Państw Członkowskich i Komisji celem zweryfikowania, czy postanowienia niniejszej Dyrektywy, a zwłaszcza jej artykułów 19 i 20, są stosowane

w praktyce.

Eksperci z Państw Członkowskich, którym powierzono zadanie przeprowadzania inspekcji, powinni być desygnowani przez Komisję w oparciu o propozycje przedstawione jej przez **Państwa Członkowskie**.

Inspekcje te winny być prowadzone w imieniu Wspólnoty, która powinna ponosić wydatki z nimi związane.

Częstotliwość oraz procedury **inspekcji** powinny być ustalone zgodnie z procedurą wyszczególnioną w art. 26.

Artykuł 23

Zasady i przepisy określone w Dyrektywach 91/496/EC i 97/78/EC będą stosowane w szczególności odnośnie organizacji i prowadzenia kontroli przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie oraz wdrażanych działań ochronnych.

Artykuł 24

Usunięty

ROZDZIAŁ IV

Postanowienia końcowe

Artykuł 25

Do załączników C i E mogą być wprowadzane poprawki zgodnie z procedurą wyszczególnioną w art. 26.

Załączniki A, B i C powinny być zmieniane jedynie **na propozycję Komisji przez Radę w głosowaniu kwalifikowaną** większością głosów, zwłaszcza pod kątem przystosowania ich do postępu technologicznego.

Artykuł 26

1. W przypadku realizacji procedury określonej w niniejszym [Artykule Przewodniczący](#) bezzwłocznie przedłoży tę kwestię Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu powołanemu Decyzją Nr 68/361/EWG, zwanemu dalej Komitetem, z inicjatywy własnej lub na wniosek przedstawiciela danego Państwa Członkowskiego.
2. (a) Przedstawiciel Komisji przedłoży Komitetowi plan [środków](#) jakie należy przedsięwziąć. Komitet wyda opinię na temat wersji roboczej w czasie określonym przez Przewodniczącego, w zależności od pilności sprawy. Opinię tę należy wydać większością głosów ustaloną w art. 148 (2) Traktatu w przypadku decyzji, których przyjęcia wymaga się od Rady po zgłoszeniu propozycji przez Komisję. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich należących do Komitetu będą liczone w sposób określony w powyższym artykule. Przewodniczący nie powinien głosować.

Komisja przyjmie przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

- (b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeśli opinii nie wydano, Komisja bezzwłocznie przedłoży Radzie propozycję środków, które należy przedsięwziąć. Rada działa w oparciu o kwalifikowaną większość głosów.

Jeżeli po upływie trzech miesięcy od daty przedłożenia sprawy Radzie nie przystąpiła ona jeszcze do działania, proponowane środki zostaną zaakceptowane przez Komisję, za wyjątkiem tych, przeciwko którym Rada już podjęła decyzję zwykłą większością głosów.

Artykuł 27

1. W przypadku, jeśli procedura przedstawiona w niniejszym artykule ma być realizowana, Przewodniczący powinien bezzwłocznie przekazać sprawę Komitetowi, z własnej inicjatywy, lub na wniosek przedstawiciela państwa członkowskiego.
2. (a) Przedstawiciel Komisji powinien przedłożyć Komitetowi plan [środków](#), jakie należy przedsięwziąć. Komitet wyda opinię w czasie dwóch dni. Opinia ta powinna być wydana większością głosów ustaloną w art. 148 (2) traktatu w przypadku decyzji, których przyjęcia wymaga się od Rady po przedstawieniu propozycji Komisji. Głosy przedstawicieli państw członkowskich należących do Komitetu będą liczone w sposób określony w powyższym artykule. Przewodniczący nie powinien głosować.

Komisja przyjmie przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

- (b) Jeżeli przewidziane **środki** nie będą zgodne z opinią Komitetu, lub jeśli nie wydano opinii, Komisja bezzwłocznie przedłoży Radzie propozycję środków, które należy przedsięwziąć. Rada działa w oparciu o kwalifikowaną większość głosów. Jeżeli po upływie 15 dni od daty przekazania sprawy Radzie nie przystąpiła ona jeszcze do działania, proponowane środki powinny zostać przyjęte przez Komisję, za wyjątkiem tych, przeciwko którym Rada już podjęła decyzję zwykłą większością głosów.

Artykuł 28

Rada ukończy przegląd postanowień niniejszej Dyrektywy, a zwłaszcza postanowień dotyczących obrotu żywymi rybami pochodzącymi z zatwierdzonych gospodarstw znajdujących się w niezatwierdzonych strefach (do 1 lipca 1992 roku - odnośnie listy chorób ustalonej w załączniku A, oraz do 1 stycznia 1997 roku - odnośnie statusu zdrowotnego w gospodarstwach zatwierdzonych znajdujących się w strefie niezatwierdzonej). Rada opiera się na raporcie, na temat dotychczasowych doświadczeń, otrzymanym od Komisji, uwzględniającym opinię Naukowego Komitetu Weterynaryjnego, któremu towarzyszą propozycje, o których (Rada) decyduje kwalifikowaną większością głosów.

Artykuł 29

1. Państwa Członkowskie winny wprowadzić w życie ustawy, rozporządzenia i **postanowienia** administracyjne niezbędne do przestrzegania niniejszej Dyrektywy przed 1 stycznia 1993 roku.
2. Kiedy Państwa Członkowskie przyjmą środki działania omówione w punkcie 1, to winny one zawierać powołanie się na niniejszą Dyrektywę lub będą opatrzone wzmiankami o powołaniu się w chwili oficjalnej publikacji. Metody i formy powoływania się określają państwa członkowskie.

Artykuł 30

Niniejsza Dyrektywa jest skierowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dn. 28 stycznia 1991 roku.

W imieniu Rady,
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK A

LISTA CHOROÓB I PODATNYCH NA NIE GATUNKÓW

1	2
Choroba	Gatunki podatne
LISTA I Ryby <i>Zakaźna anemia łososi (ISA)</i> <i>(Infectious salmon anaemia)</i>	<i>Salmo salar (łosoś atlantycki)</i>

<p>LISTA II</p> <p>Ryby VHS - Wirusowa posocznica krwotoczna</p> <p><i>Zakaźna martwica krwiotwórcza (INH - Infectious haematopoietic necrosis)</i></p> <p>Mięczaki Bonomia ostreae Marteilia refringens .</p>	<p><i>Salmonid species (gatunki łososia)</i> <i>Thymallus thymallus</i> <i>Coregonus spp. (sieja)</i> <i>Esox lucius (szczupak)</i> <i>Scophthalmus maximus (turbot)</i></p> <p><i>Salmonid species (gatunki łososia)</i> <i>Esox lucius (szczupak)</i></p> <p><i>(Ostrea edulis) (ostryga płaska)</i> <i>(Ostrea edulis) (ostryga płaska)</i></p>
<p>LISTA III</p> <p>Ryby IPN - Infectious pancreatic necrosis (zakaźna martwica trzustki)</p> <p>SVC - Spring viremia of carp (wiosenna wiremia karpia)</p> <p>BKD - Bacterial kidney disease (bakteryjna choroba nerek)</p> <p>Furunculosis in Atlantic salmon (Czyraczność u łososia atlantyckiego)</p> <p>ERM - Enteric red mouth disease</p> <p>Gyrodactylosis</p> <p>Skorupiaki Plaga raka (Aphanomyces astaci)</p>	<p><i>Zostaną wyszczególnione w programie kontroli zgodnie z artykułami 12 i 13</i></p>

ZAŁĄCZNIK B

STREFY ZATWIERDZONE

14. Odniesienia do 'listy I' załącznika A **powinny zostać usunięte** z załączników B, C i D.

I. Strefy lądowe dla ryb (kolumna 2, listy II załącznika A)

A. Definicja strefy lądowej

Strefa lądowa składa się z:

- części terytorium obejmującego całkowity obszar zlewiska **od** źródeł cieków wodnych do ich ujścia lub więcej niż jednego obszaru zlewiska, na którym ryby są hodowane, przetrzymywane lub poławiane, lub
- części obszaru zlewiska od źródeł cieków wodnych do miejsca zlokalizowania naturalnych lub sztucznych barier zapobiegających wędrówce ryb.

Wielkość i położenie geograficzne strefy lądowej muszą sprzyjać ograniczeniu do minimum możliwości ponownego skażenia wody spowodowanego np. wędrówką ryb. Może to wymagać utworzenia strefy buforowej, w której prowadzi się stały nadzór bez otrzymania statusu strefy zatwierdzonej.

B. Przyznanie zatwierdzenia

Aby uzyskać status strefy zatwierdzonej, strefa lądowa odpowiadać musi następującym wymaganiom:

1. w ciągu co najmniej czterech lat, ryby w danej strefie nie wykazują żadnych klinicznych lub innych objawów choroby lub chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II;
2. wszystkie gospodarstwa w strefie lądowej znajdują się pod nadzorem służb urzędowych. Na przestrzeni czterech lat w strefie muszą być przeprowadzane dwie kontrole stanu zdrowotnego rocznie. Kontrole stanu zdrowotnego powinny być zostać przeprowadzone o takiej porze, gdy temperatura wody sprzyja rozwojowi tychże chorób. Kontrole stanu zdrowotnego muszą obejmować przynajmniej:
 - badania ryb wykazujących anomalie,
 - pobieranie, **zgodnie z programem ustanowionym w ramach procedury przewidzianej w Artykule 15**, próbek (materiału biologicznego) przeznaczonych do jak najszybszego przekazania do zatwierdzonego laboratorium w celu zbadania ich pod kątem danych patogenów.

Jednakże, strefy posiadające zapis dokumentujący brak występowania w nich, w przeszłości, chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II, mogą otrzymać status zatwierdzenia, jeżeli:

- (a) ich położenie geograficzne nie sprzyja łatwemu wniknięciu choroby do strefy;
- (b) urzędowy system kontroli chorób działał w danym rejonie przez co najmniej 10 lat, w ciągu których:
 - odbywało się regularne monitorowanie wszystkich gospodarstw,
 - stosowano system zgłaszania chorób,
 - nie zanotowano żadnego przypadku choroby,
 - na mocy wprowadzonych przepisów jedynie rybie jaja lub gamety pochodzące ze stref lub gospodarstw nie zakażonych podlegające urzędowym inspekcjom oraz prezentujące dostateczne gwarancje zdrowia mogły być wprowadzone na teren strefy;

W wyniku badań przeprowadzonych przez urzędową służbę wnioskującego Państwa Członkowskiego okres 10 lat określony w pierwszym podparagrafie może być zmniejszony do pięciu lat. Badania te zaświadczą że oprócz wymagań określonych w pierwszym podparagrafie, na farmach jest prowadzony regularny monitoring, włączając w to minimum dwie inspekcje zdrowotne w przeciągu roku obejmujące przynajmniej:

- inspekcję ryb wykazujących anomalie
- pobieranie, podczas każdej wizyty, prób od co najmniej 30 ryb

Państwo Członkowskie chcące skorzystać z [postanowień](#) odnoszących się do zapisów historycznych musi przedstawić swój wniosek najpóźniej do 31 grudnia 1996 roku.

3. Jeżeli na terenie strefy lądowej do zatwierdzenia nie są zlokalizowane żadne gospodarstwa, służby urzędowe winny były poddać ryby pochodzące z niższej części obszaru zlewiska badaniom stanu zdrowotnego dwa razy do roku w ciągu czterech lat zgodnie z ustępem 2;
4. Badania laboratoryjne ryb pobranych w czasie kontroli stanu zdrowotnego dały wynik ujemny w testach na obecność wspomnianych wyżej patogenów.
5. Jeżeli Państwo Członkowskie złożyło wniosek o zatwierdzenie strefy połowów lub części obszaru połowów pochodzącego z sąsiadującego Państwa Członkowskiego, lub będącego częścią wspólną dwóch Państw Członkowskich, następujące warunki muszą być spełnione:

- **zainteresowane** Państwa Członkowskie powinny razem złożyć wniosek o zatwierdzenie, zgodnie z procedurami określonymi w artykule 5 lub 10.
- Komisja, zgodnie z procedurą określoną w artykule 26 po **przeanalizowaniu wniosku oraz ocenieniu sytuacji zdrowotnej ustanowi, w razie potrzeby**, warunki konieczne do uzyskanie takiego zatwierdzenia.

Państwa Członkowskie, zgodnie z Dyrektywą 89/608/EEC zapewnią sobie nawzajem wielostronną współpracę przy wprowadzaniu **niniejszej** Dyrektywy, a w szczególności **niniejszego** paragrafu.

C. Utrzymanie zatwierdzenia

Utrzymanie zatwierdzenia podlega następującym warunkom:

1. Ryby wprowadzone do danej strefy muszą pochodzić z innej strefy zatwierdzonej lub z zatwierdzonego gospodarstwa;
2. Każde gospodarstwo musi podlegać dwóm kontrolom stanu zdrowotnego w ciągu roku, zgodnie z **punktem 2 B; za wyjątkiem farm niewylęgowych, które muszą być sprawdzane raz do roku**. Jednakże każdego roku pobierane będą próbki w systemie rotacyjnym z pięćdziesięciu procent gospodarstw rybnych w danej strefie lądowej;
3. Wyniki badań laboratoryjnych ryb pobranych podczas kontroli stanu zdrowotnego winny były dać wynik ujemny w zakresie obecności czynników chorobotwórczych wywołujących choroby wymienione w załączniku A, kolumna 1, listy I i II;
4. Gospodarze lub osoby odpowiedzialne za wprowadzanie ryb na teren strefy muszą prowadzić rejestr zawierający wszelkie informacje niezbędne do zapewnienia ciągłej obserwacji stanu zdrowia ryb.

D. Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia.

1. Jakikolwiek nienaturalny zgon wśród ryb, bądź inny symptom mogący stanowić podstawę do podejrzewania wybuchu którejś z chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II, musi być jak najszybciej zgłoszony służbom urzędowym. Służba ta bezzwłocznie zawiesi zatwierdzenie strefy **lub jej części, pod warunkiem, że ta część mająca ciągle status strefy zatwierdzonej odpowiada definicji punktu A**.
2. Próba składająca się z min. 10 ryb musi zostać przesłana do zatwierdzonego laboratorium w celu przeprowadzenia testów na obecność omawianych patogenów. Wyniki testów muszą być bezzwłocznie zgłoszone służbom urzędowym.

3. W przypadku ujemnych wyników testów na dane patogeny, lecz dodatnie w odniesieniu do innych przyczyn, służba urzędowa przywróci zatwierdzenie.
4. Jednakże, jeśli postawienie diagnozy jest niemożliwe, przeprowadzić należy kolejną kontrolę stanu zdrowotnego w ciągu 15 dni od pobrania pierwszych próbek. Należy też pobrać odpowiednio ilość chorych ryb i przekazać do zatwierzonego laboratorium w celu przeprowadzenia testów na obecność omawianych patogenów.
Gdyby wyniki ponownie okazały się ujemne, lub gdyby nie stwierdzono już więcej chorych ryb, służba urzędowa przywróci zatwierdzenie.
5. W przypadku dodatnich wyników testów służba urzędowa musi wycofać zatwierdzenie strefy lub jej części określonej w punkcie 1.
6. Przywrócenie zatwierdzenia, strefy lub jej części określonej w punkcie 1, podlega następującym wymogom:
 - (a) gdy dojdzie do wybuchu choroby:
 - należy dokonać uboju wszystkich ryb z zakażonego gospodarstwa, a zakażone lub skażone ryby muszą zostać zlikwidowane,
 - należy odkazić urządzenia i obiekty na terenie gospodarstwa, zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez służbę urzędową;
 - (b) po wyeliminowaniu ogniska choroby, należy przywrócić zgodność wymogów wyszczególnionych w punkcie B.
7. **Odpowiednie władze centralne poinformują** Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie o zawieszeniu, przywróceniu i wycofaniu zatwierdzenia stref lub ich części określonych w punkcie 1.

II. Strefy przybrzeżne dla ryb (kolumna 2, listy II, załącznik A)

A. Strefa przybrzeżna składa się z części wybrzeża lub wody morskiej lub ujścia wód o szczegółowym rozgraniczeniu geograficznym obszaru obejmującego jednolity system lub **systemy** hydrologiczne .

Jeżeli to konieczne strefa przybrzeżna może być uważana za część wybrzeża lub wód morskich lub ujścia usytuowanego pomiędzy ujściami dwóch strumieni wodnych lub za część wybrzeża lub wód morskich lub ujścia gdzie jest położone jedno lub więcej gospodarstw, zakładając że ustanowiona jest strefa buforowa po obu stronach gospodarstwa lub gospodarstw, której zakres zostanie określony przez Komisję, zgodnie z artykułem 26, na podstawie poszczególnych przypadków.

B. Przyznanie zatwierdzenia

Aby uzyskać status zatwierdzenia, strefa przybrzeżna dla ryb musi odpowiadać wymogom ustalonym dla stref lądowych omówionym w punkcie I B.

C. Utrzymanie zatwierdzenia dla strefy przybrzeżnej podlega wymogom określonym w punkcie I C.

D. Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia.

Zasady są tu identyczne z ustalonymi w punkcie I D. Jednakże jeżeli dana strefa stanowi kilka systemów wodnych, znoszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia może odnosić się do części strefy która ma ściśle określone granice geograficzne i składają się z jednakowych systemów wodnych, zakładając że część która ma statut strefy zaaprobowanej spełnia definicję określoną w punkcie A.

III. Strefy przybrzeżne dla mięczaków (kolumna 2, listy II, załącznik A)

A. Strefa przybrzeżna musi odpowiadać definicji ustalonej w punkcie II A.

B. Przyznanie zatwierdzenia

Aby uzyskać zatwierdzenie, strefa przybrzeżna musi odpowiadać następującym wymogom:

1. w okresie dwóch lat mięczaki żyjące w danej strefie nie wykazywały żadnych klinicznych lub innych objawów jednej lub więcej chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II;
2. wszystkie gospodarstwa w strefie przybrzeżnej są nadzorowane przez urzędowe służby. Kontrole stanu zdrowotnego zwierząt są przeprowadzane w odstępach czasu odpowiadających rozwojowi danych patogenów.
Podczas tych kontroli pobierane są próbki, które niezwłocznie wysyła się do zatwierdzonego laboratorium w celu przeprowadzenia testów na obecność patogenów;
3. jeżeli w strefie przybrzeżnej nie są zlokalizowane żadne gospodarstwa, służba urzędowa musi poddać mięczaki kontroli stanu zdrowotnego, zgodnie z ustępem 2, w odstępach czasu odpowiadających rozwojowi danych patogenów.
Jednakże, jeżeli szczegółowe badania fauny wykazą, iż w strefie nie znajdują się mięczaki należące do gatunków podatnych na choroby lub będących nosicielami, służba urzędowa może zatwierdzić strefę przed wprowadzeniem do niej jakichkolwiek mięczaków;

4. badania laboratoryjne mięczaków pobranych przez służbę urzędową do badań na obecność danych patogenów w czasie kontroli stanu zdrowotnego dały wynik ujemny.
Dla stref posiadających zapis dokumentujący niewystępowanie w przeszłości chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II, informacja ta może być brana pod uwagę przy przyznawaniu zatwierdzenia strefy.

C. Utrzymanie zatwierdzenia

Utrzymanie zatwierdzenia podlega następującym wymogom:

1. mięczaki wprowadzone do strefy przybrzeżnej muszą pochodzić z innych zatwierdzonych stref przybrzeżnych lub z zatwierdzonych gospodarstw znajdujących się w niezatwierdzonych strefach przybrzeżnych;
2. każde gospodarstwo musi podlegać kontrolom stanu zdrowotnego zgodnie z ustępem B 2, w odstępach czasu odpowiadającym rozwojowi omawianych patogenów;
3. wyniki badań laboratoryjnych mięczaków pobranych podczas kontroli stanu zdrowotnego winny być dać wynik ujemny w odniesieniu do czynników wywołujących choroby, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II;
4. gospodarze lub osoby odpowiedzialne za wprowadzenie mięczaków na teren strefy muszą prowadzić rejestr zawierający wszelkie informacje niezbędne do zapewnienia ciągłej obserwacji stanu zdrowia mięczaków;

D. Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia

1. Jakikolwiek nienaturalny zgon wśród mięczaków bądź inny symptom mogący stanowić podstawę podejrzenia wybuchu którejś z chorób, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II, musi być jak najszybciej zgłoszony urzędowym służbom. Służba ta bezzwłocznie zawiesi zatwierdzenie strefy lub, jeżeli strefa obejmuje kilka systemów hydrologicznych, jej część która ma ściśle określone granice geograficzne i składa się z jednakowych systemów wodnych, zakładając że ta część mająca statut strefy zaaprobowanej odpowiada definicji określonej w punkcie A.
2. Próba składająca się z chorych mięczaków musi zostać przesłana do zatwierdzonego laboratorium w celu przeprowadzenia testów na obecność danych patogenów. Wyniki testów muszą być bezzwłocznie zgłoszone służbom urzędowym.

3. W przypadku ujemnych wyników testów na dane patogeny, lecz dodatnie w odniesieniu do innych przyczyn, zatwierdzenie będzie przywrócone.
4. Jednakże, jeżeli postawienie diagnozy jest niemożliwe, przeprowadzić należy kolejną kontrolę stanu zdrowotnego w ciągu 15 dni od pobrania pierwszych próbek. Należy pobrać odpowiednią ilość chorych mięczaków i przesłać je do zatwierdzonego laboratorium w celu przeprowadzenia testów na obecność danych patogenów.
Jeżeli wyniki testów okażą się ponownie ujemne, lub gdy w strefie nie stwierdzi się obecności żadnych chorych mięczaków, urzędowa służba przywróci zatwierdzenie.
5. W przypadku gdyby wyniki testów okazały się dodatnie, urzędowa służba musi wycofać zatwierdzenie [strefy lub jej części, jak to opisano w punkcie I](#).
6. Przywrócenie zatwierdzenia [strefy lub jej części, jak to opisano w punkcie I](#), podlega następującym wymogom:
 - (a) gdy dojdzie do wybuchu choroby:
 - należy dokonać likwidacji zakażonych lub zarażonych mięczaków,
 - należy zdezynfekować urządzenia i obiekty na terenie gospodarstwa, zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez urzędową służbę;
 - (b) po wyeliminowaniu choroby, należy przywrócić zgodność wymogów określonych w punkcie B.
7. Odpowiedni organ władz centralnych informuje Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie o zawieszeniu, przywróceniu i wycofaniu zatwierdzenia stref lub części stref określonych w punkcie 1.

ZAŁĄCZNIK C

GOSPODARSTWA ZATWIERDZONE W STREFIE NIEZATWIERDZONEJ

I. Gospodarstwa lądowe dla ryb (kolumna 2 listy II załącznika A)

A. Przyznanie zatwierdzenia

Gospodarstwo ubiegające się o zatwierdzenie musi spełniać następujące wymagania:

1. woda w gospodarstwie musi być dostarczana ze studni otworu wiertniczego lub źródła. Jeżeli ujęcie wody jest położone w pewnej odległości od gospodarstwa, woda musi być dostarczana bezpośrednio do gospodarstwa za pośrednictwem rur, lub po wyrażeniu zgody przez [urzędowe służby](#), za pośrednictwem otwartych lub naturalnych kanałów, zakładając że nie będzie to stanowiło źródła infekcji dla gospodarstwa i

nie spowoduje wprowadzenia ryb wolnożyjących. Kanał wodny musi znajdować się pod kontrolą gospodarstwa lub, w przypadku gdy nie jest to możliwe, [urzędowych służb](#);

2. musi być wyposażone w naturalną lub sztuczną barierę usytuowaną w dole rzeki, zapobiegającą przedostawaniu się do gospodarstwa ryb z zewnątrz;
3. jeżeli to konieczne, gospodarstwo musi być chronione przed zalaniem lub napływem wody;
4. Musi [przy uwzględnieniu wszelkich możliwych zmian](#) spełniać wymagania określone w załączniku [B. I. B. Ponadto](#), jeżeli zatwierdzenie odbywa się na podstawie zapisów historycznych prowadzonych w ramach urzędowych kontroli przez okres 10 lat, gospodarstwo musi spełnić następujące wymagania dodatkowe:
 - musi podlegać, przynajmniej raz w roku inspekcji klinicznej przebiegającej z pobieraniem prób na patogeny [w celu ich sprawdzenia w zatwierdzonym laboratorium](#);
5. [w razie konieczności zapobieżenia wprowadzenia](#) choroby, gospodarstwo może podlegać dodatkowym środkom wprowadzonym przez urzędowe służby. Do środków takich można zaliczyć ustanowienie dookoła gospodarstwa strefy [buforowej](#), gdzie prowadzony [będzie](#) program monitoringowy oraz ustanowienie ochrony przed wprowadzeniem potencjalnych [nośników lub nosicieli](#) patogenów;
6. Jednakże:
 - a) jeżeli nowe gospodarstwo które spełnia wymagania określone w punktach 1,2,3 i 5, [dopiero](#) rozpoczyna swoją działalność w hodowli ryb, jaj lub gamet w strefie zatwierdzonej lub w zatwierdzonym gospodarstwie w nie zatwierdzonej strefie, może zostać zatwierdzone bez przechodzenia procedury pobierania prób wymaganej przy przyznaniu zatwierdzenia;
 - b) jeżeli gospodarstwo spełnia wymagania określone w punktach 1,2,3 i 5 i wznawia, po przerwie, swoją działalność w hodowli ryb, jaj lub gamet w strefie zatwierdzonej lub w zatwierdzonym gospodarstwie w nie zatwierdzonej strefie, może zostać zatwierdzone bez przechodzenia procedury pobierania prób wymaganej przy przyznaniu zatwierdzenia pod warunkiem, że:
 - służbom urzędowym jest znana historia zdrowotna gospodarstwa przez ostatnie cztery lata jego funkcjonowania; jednakże jeżeli gospodarstwo prowadzi swoją działalność przez okres mniejszy niż cztery lata, należy wziąć pod uwagę [bieżący](#) czas jego funkcjonowania,
 - gospodarstwo nie było poddane środkom ochrony zdrowia zwierząt w odniesieniu do chorób wymienionych w liście II

Załącznika A, a także, w przeszłości, choroby te nie były stwierdzone w gospodarstwie,

- gospodarstwo zostało oczyszczone i zdezynfekowane przed wprowadzeniem ryb, jaj lub gamet, po uprzednim usunięciu pod urzędowym nadzorem ryb, jaj lub gamet minimum 15 dni wcześniej.

B. Utrzymanie zatwierdzenia

Utrzymanie zatwierdzenia podlega wymaganiom wyszczególnionym w załączniku B I C. Jednakże pobieranie próbek musi być przeprowadzane raz w roku.

C. Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia

W tym względzie stosuje się wymagania określone w załączniku B I D.

II. Gospodarstwa przybrzeżne dla ryb (kolumna 2, listy II, załącznik A)

A. Przyznanie zatwierdzenia

Gospodarstwo ubiegające się o zatwierdzenie musi spełniać następujące wymagania:

1. Gospodarstwo musi być zaopatrywane w wodę za pomocą systemu umożliwiającego likwidację czynników wywołujących choroby, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II; kryteria wymagane dla **jednolitego stosowania** tych zaleceń, a w szczególności odnoszących się do właściwego funkcjonowania systemu zostaną ustanowione zgodnie z procedurą zawartą w Artykule 26.
2. Gospodarstwo musi stosować się do wymagań określonych w załączniku B II B, **uwzględniając wszelkie możliwe zmiany**.
3. Jednakże:
 - a) jeżeli nowe gospodarstwo które spełnia wymagania określone w punktach 1 i 2 **dopiero** rozpoczyna swoją działalność w hodowli ryb, jaj lub gamet w strefie zatwierdzonej lub w zatwierdzonym gospodarstwie w nie zatwierdzonej strefie, może zostać zatwierdzone bez przechodzenia procedury pobierania prób wymaganej przy przyznaniu zatwierdzenia;
 - b) jeżeli gospodarstwo spełnia wymagania określone w punktach 1 i 2 wznawia, po przerwie, swoją działalność w hodowli ryb, jaj lub gamet w strefie zatwierdzonej lub w zatwierdzonym gospodarstwie w nie zatwierdzonej strefie, może zostać

zatwierdzone bez przechodzenia procedury pobierania prób wymaganej przy przyznaniu zatwierdzenia pod warunkiem, że:

- służbom urzędowym jest znana historia zdrowotna gospodarstwa przez ostatnie cztery lata jego funkcjonowania; Jednakże jeżeli gospodarstwo prowadzi swoją działalność przez okres mniejszy niż cztery lata, należy wziąć pod uwagę **bieżący** czas jego funkcjonowania,
- gospodarstwo nie było poddane środkom ochrony zdrowia zwierząt w odniesieniu do chorób wymienionych w liście II załącznika A, a także, w przeszłości, choroby te nie były stwierdzone w gospodarstwie,
- gospodarstwo zostało oczyszczone i zdezynfekowane przed wprowadzeniem ryb, jaj lub gamet, po uprzednim usunięciu pod urzędowym nadzorem ryb, jaj lub gamet minimum 15 dni wcześniej.

B. Utrzymanie zatwierdzenia

Utrzymanie zatwierdzenia podlega wymaganiom określonym w załączniku B II C, **uwzględniając wszelkie możliwe zmiany**.

C. Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia

W tym względzie stosuje się wymagania ustalone w załączniku B II D, **uwzględniając wszelkie możliwe zmiany**.

III. Gospodarstwa przybrzeżne dla mięczaków (kolumna 2, listy II, załącznik A)

A. Przyznanie zatwierdzenia

Gospodarstwo ubiegające się o zatwierdzenie musi spełniać następujące wymagania:

1. Gospodarstwo musi być zaopatrywane w wodę za pomocą systemu umożliwiającego likwidację czynników powodujących choroby, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II. kryteria wymagane dla **jednolitego stosowania** tych zaleceń, a w szczególności odnoszących się do właściwego funkcjonowania systemu zostaną ustanowione zgodnie z procedurą zawartą w Artykule 26.
2. Gospodarstwo musi stosować się do wymagań określonych w załączniku B III B, ustępy 1, 2 i 4, **uwzględniając wszelkie możliwe zmiany**.

3. Jednakże:

(a) jeżeli nowe gospodarstwo które spełnia wymagania określone w punktach 1 i 2 **dopiero** rozpoczyna swoją działalność w hodowli mięczaków w strefie zatwierdzonej lub w zatwierdzonym gospodarstwie w nie zatwierdzonej strefie, może zostać zatwierdzone bez przechodzenia procedury pobierania prób wymaganej przy przyznaniu zatwierdzenia;

(b) jeżeli gospodarstwo spełnia wymagania określone w punktach 1 i 2 wznawia, po przerwie, swoją działalność w hodowli mięczaków w strefie zatwierdzonej lub w zatwierdzonym gospodarstwie w nie zatwierdzonej strefie, może zostać zatwierdzone bez przechodzenia procedury pobierania prób wymaganej przy przyznaniu zatwierdzenia pod warunkiem, że:

- służbom urzędowym jest znana historia zdrowotna gospodarstwa przez ostatnie dwa lata jego funkcjonowania;
- gospodarstwo nie było poddane środkom ochrony zdrowia zwierząt w odniesieniu do chorób wymienionych w liście II załącznika A, a także, w przeszłości, choroby te nie były stwierdzone w gospodarstwie,
- gospodarstwo zostało oczyszczone i zdezynfekowane przed wprowadzeniem mięczaków, po **ich** uprzednim usunięciu, pod urzędowym nadzorem, minimum 15 dni wcześniej.

B. Utrzymanie zatwierdzenia

Utrzymanie zatwierdzenia **uwzględniając wszelkie możliwe zmiany** podlega gwarancjom określonym w załączniku B III C, ustępy od 1 do 4.

C. Zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia

WYMAGANIA OKREŚLONE W ZAŁĄCZNIKU B III D STOSUJE SIĘ, UWZGLĘDNIAJĄC WSZELKIE MOŻLIWE ZMIANY.

ZAŁĄCZNIK D

WYMIANA WODY

Wymiany wody podczas transportu zwierząt pochodzących z kultur wodnych odbywa się w obiektach zatwierdzonych przez Państwa Członkowskie i musi spełniać następujące wymagania:

1. Woda dostępna do wymiany musi mieć takie właściwości, które nie zmieniają stanu zdrowotnego transportowanych gatunków, w odniesieniu do czynników wywołujących choroby, o których mowa w załączniku A, kolumna 1, listy II.
2. Obiekty zawierające będą urządzenia przystosowane do zapobiegania wszelkim skażeniom środowiska kraju - gospodarza:
 - poprzez stworzenie odpowiednich warunków dla dezynfekcji wody, lub
 - poprzez zagwarantowanie, iż uwolnienie tej wody w żadnym razie nie spowoduje bezpośredniego jej przeniknięcia do otwartego morza lub swobodnie płynących arterii wodnych.

ZAŁĄCZNIK E

WZORCE DOKUMENTÓW PRZEWOZOWYCH

ROZDZIAŁ I

DOKUMENT PRZEWOZOWY DLA ŻYWYCH RYB, ICH JAJ I GAMET ZE STREFY ZATWIERDZONEJ

I. Kraj pochodzenia:

Strefa zatwierdzona:

II. Gospodarstwo pochodzenia (nazwa i adres):

.....

III. Zwierzęta lub produkty:

	Żywe ryby	Jaja	Gamety
Rodzina (nazwa popularna i nazwa naukowa)			
Gatunek (nazwa popularna i nazwa naukowa)			
Ilość - Ilość sztuk			
Waga całkowita			
Waga średnia			

IV. Miejsce przeznaczenia

Kraj przeznaczenia:

Odbiorca (nazwa / nazwisko i adres):

V. Środek transportu (rodzaj i identyfikacja):

VI. Zaświadczenie o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam niniejszym, że zwierzęta oraz towary składające się na tę przesyłkę pochodzą ze strefy zatwierdzonej oraz że spełniają one wymagania Dyrektywy Nr 90/67/EWG.

Sporządzono w, dn.


 Pieczęć urzędowej służby

.....
 Nazwisko i funkcja urzędnika składającego podpis (drukiem)

.....Podpis

ROZDZIAŁ II

DOKUMENT PRZEWOZOWY DLA ŻYWYCH RYB, ICH JAJ I GAMET Z GOSPODARSTWA ZATWIERDZONEGO

I. Kraj pochodzenia: _____

II. Gospodarstwo pochodzenia (nazwa i adres) _____

III. Zwierzęta lub produkty: _____

	Żywe ryby	Jaja	Gamety
Rodzina (nazwa popularna i nazwa naukowa)			
Gatunek (nazwa popularna i nazwa naukowa)			
Ilość - Ilość sztuk			
Waga całkowita			
Waga średnia			

IV. Miejsce przeznaczenia

Kraj przeznaczenia

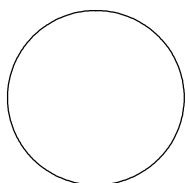
Odbiorca (nazwa / nazwisko i adres)

V. Środek transportu (rodzaj i identyfikacja)

VI. Zaświadczenie o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam niniejszym, że zwierzęta oraz towary składające się na tę przesyłkę pochodzą ze strefy zatwierdzonej oraz że spełniają one wymagania Dyrektywy Nr 90/67/EWG.

Sporządzono w, dn.



Pieczeńć urzędowej służby

.....
Nazwisko i funkcja urzędnika składającego podpis (drukiem).....
Podpis

ROZDZIAŁ III

DOKUMENT PRZEWOZOWY DLA MIĘCZAKÓW Z ZATWIERDZONEJ STREFY PRZYBRZEŻNEJ

I. Kraj pochodzenia: _____

Strefa zatwierdzona: _____

II. Gospodarstwo pochodzenia (nazwa i adres): _____

III. Zwierzęta: _____

	Mięczaki
Rodzina (nazwa popularna i nazwa naukowa)	
Gatunek (nazwa popularna i nazwa naukowa)	
Ilość - Ilość sztuk	
Waga całkowita	
Waga średnia	

IV. Miejsce przeznaczenia

Kraj przeznaczenia: _____

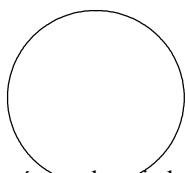
Odbiorca (nazwa / nazwisko i adres): _____

V. Środek transportu (rodzaj i identyfikacja): _____

VI. Zaświadczenie o stanie zdrowia:

Ja, niżej podpisany, zaświadczam niniejszym, iż zwierzęta składające się na tę przesyłkę pochodzą z zatwierdzonej strefy przybrzeżnej oraz że spełniają one wymagania Dyrektywy Nr 91/67/EWG.

Sporządzono w, dn.



Pieczęć urzędowej służby

.....
Nazwisko i funkcja urzędnika składającego podpis (drukiem).....
Podpis

ROZDZIAŁ IV

DOKUMENT PRZEWOZOWY DLA MIĘCZAKÓW Z ZATWIERDZONEGO GOSPODARSTWA

- I. Kraj pochodzenia:
- II. Gospodarstwo pochodzenia (nazwa i adres):
- III. Zwierzęta:

	Mięczaki
Rodzina (nazwa popularna i nazwa naukowa)	
Gatunek (nazwa popularna i nazwa naukowa)	
Ilość - Ilość sztuk	
Waga całkowita	
Waga średnia	

- IV. Miejsce przeznaczenia _____
- Kraj przeznaczenia: _____
- Odbiorca (nazwa / nazwisko i adres): _____
- V. Środek transportu (rodzaj i identyfikacja): _____
- VI. Zaświadczenie o stanie zdrowia:

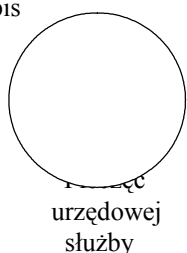
Ja, niżej podpisany, zaświadczam niniejszym, iż zwierzęta składające się na tę przesyłkę pochodzą z zatwierdzonej strefy przybrzeżnej oraz że spełniają one wymagania Dyrektywy Nr 91/67/EWG.

Sporządzono w, dn.

Nazwisko (drukiem)

Nazwa urzędowej służby
podpis

Funkcja urzędnika składającego _____



Podpis

DECYZJA KOMISJI
z dnia 19 lipca 1991 r.
w sprawie skomputeryzowanej sieci łączącej władze weterynaryjne (Animo)
(91/398/EEC)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

Mając na względzie Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

Mając na względzie dyrektywę Rady 90/425/EWG z dnia 26 lipca 1990 r. w sprawie technicznej kontroli weterynaryjnej i zootechnicznej stosowanej do handlu w obrębie Wspólnoty niektórymi zwierzętami żywymi i produktami celem zakończenia tworzenia rynku wewnętrznego⁽¹⁾, z ostatnimi zmianami wniesionymi dyrektywą 91/68/EWG⁽²⁾, a w szczególności artykuł 20 (1) tejże dyrektywy;

Zważywszy, iż z uwagi na zbliżające się zakończenie tworzenia rynku wewnętrznego żywca i pewnych produktów oraz zaniechanie kontroli weterynaryjnej na granicach wewnętrznych konieczne jest utworzenie, zgodnie z artykułem 20(1) dyrektywy 90/425/EWG, skomputeryzowanej sieci łączącej władze weterynaryjne, znanej powszechnie jako „Animo”;

Zważywszy, że należy najpierw określić podstawowe zasady leżące u podstaw ogólnej struktury skomputeryzowanej sieci; zważywszy, że niezbędne postanowienia wykonawcze będą następnie przyjmowane w świetle tych zasad zgodnie z artykułem 20 (3) dyrektywy 90/425/EWG;

Zważywszy, że mając na względzie artykuł 4 (2) dyrektywy 90/425/EWG, artykuł 4 (5) dyrektywy Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. określający zasady rządzące organizacją kontroli weterynaryjnej produktów wprowadzanych do Wspólnoty z krajów trzecich⁽³⁾ oraz obowiązki, które zostaną nałożone na punkty kontroli granicznej odpowiedzialne za inspekcję żywca przybywającego z krajów trzecich, skomputeryzowana sieć powinna łączyć władze centralne państw członkowskich, desygnowane władze lokalne i punkty kontroli granicznej;

Zważywszy, że środki, o których mowa w niniejszej decyzji, są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Dla celów niniejszej decyzji „jednostka” oznacza:

- jakiegokolwiek władze centralne państwa członkowskiego,
- jakiegokolwiek władze lokalne państwa członkowskiego desygnowane jako takie dla celów skomputeryzowanej sieci,
- jakiegokolwiek punkty kontroli granicznej zgodnie z definicją zamieszczoną w artykule 2 (g) dyrektywy 90/675/EWG,
- jakiegokolwiek punkt kontroli granicznej uprawniony do przeprowadzania kontroli weterynaryjnej zwierząt z krajów trzecich wprowadzanych do Wspólnoty.

Artykuł 2

1. Każda jednostka będzie podłączona do skomputeryzowanej sieci weterynaryjnej.

2. Każda jednostka będzie wyposażona w następujący sprzęt:

- mikrokomputer z systemem operacyjnym typu MS-DOS lub UNIX,
- modem umożliwiający modulowanie i demodulowanie informacji przesyłanych łącznie telefonicznymi lub innymi liniami o szybkiej prędkości,
- drukarkę,
- identyczne oprogramowanie komunikacyjne oraz identyczne oprogramowanie aplikacyjne umożliwiające każdej jednostce podłączenie do skomputeryzowanej sieci weterynaryjnej.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja jest adresowana do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 19 lipca 1991 r.

W imieniu Komisji

Ray MacSharry

Członek Komisji

⁽¹⁾ OJ (Dziennik Urzędowy) Nr L 224, 18.08.1990, str. 29.

⁽²⁾ OJ Nr L 46, 19.02.1991, str. 19.

⁽³⁾ OJ Nr L 373, 31.12.1990, str. 1.

**DYREKTYWA RADY
z 15 lipca 1991
ustanawiająca warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek
żywych mięczaków dwuskorupowych
(91/492/EEC)**

*wcielona przez 94/103/EEC(OJ No. L 1, 03.01.94 p. 220)
poprawiona przez Traktat Akcesyjny (OJ No. C 241, 29.8.94 p. 132)
poprawiona przez 97/61/EC (OJ No. L 295, 29.10.97 p. 35)
poprawiona przez 97/79/EC (OJ No. L 24, 30.1.98 p. 31)*

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

Biorąc pod uwagę Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a w szczególności Artykuł 43 tego Traktatu,
Biorąc pod uwagę propozycję Komisji¹,
Biorąc pod uwagę opinię Parlamentu Europejskiego²,
Biorąc pod uwagę opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego³,

Zważywszy, że osiągnięcie rynku wewnętrznego, a w szczególności zapewnienie funkcjonowania wspólnej organizacji rynku produktów rybnych wprowadzonej rozporządzeniem (EEC) Nr 3796/81⁴ znowelizowanym ostatnio rozporządzeniem (EEC) Nr 2886/89⁵, podstawowe znaczenie ma takie wprowadzanie żywych mięczaków dwuskorupowych na rynek, na które nie mają wpływu różnice dotyczące wymogów zdrowotnych w różnych państwach członkowskich; zważywszy, że umożliwi to lepszą harmonizację produkcji i wprowadzania na rynek, co doprowadzi do konkurencji na równych warunkach, przy jednoczesnym zapewnieniu odpowiedniej jakości produktów oferowanych konsumentom;

Zważywszy, że dyrektywa Rady 79/923/EEC z 30 października 1979 roku dotycząca jakości wód, w których żyją skorupiaki⁶ określa potrzebę ustalenia wymogów zdrowotnych, które mają być przestrzegane w przypadku skorupiaków; zważywszy, że ze względu na zabezpieczenie zdrowia publicznego konsumentów należy ustanowić wymogi dla wszystkich etapów odłowu, dojrzewania, przechowywania, transportu i dystrybucji żywych mięczaków dwuskorupowych; zważywszy, że wymogi te stosują się jednakowo do szkarłupni, osłonnic i brzuchonogów morskich;

Zważywszy, że ważne jest, aby w przypadku wystąpienia problemu zdrowotnego po wprowadzeniu żywych mięczaków dwuskorupowych na rynek

¹ OJ Nr C 84, 2.4.1990, str. 29.

² OJ Nr C 183, 15.7.1991.

³ OJ Nr C 332, 31.12.1990, str. 1.

⁴ OJ Nr L 379, 31.12.1981, str. 1.

⁵ OJ Nr L 282, 2.10.1989, str. 1.

⁶ OJ Nr L 281, 10.11.1979, str. 47.

można było określić miejsce, z którego nastąpiła wysyłka oraz miejsce połowu; zważywszy, że z tego względu niezbędne jest wprowadzenie rejestracji i systemu etykietowania, które umożliwią prześledzenie drogi, jaką przeszła partia towaru po połowie;

Zważywszy, iż istotne jest szczegółowe określenie norm zdrowotnych, jakim musi odpowiadać wyrób finalny; zważywszy jednak, iż wiedza w dziedzinie nauki i technologii nie zawsze jest tak zaawansowana, aby ustanawiać ostateczne rozwiązania niektórych problemów zdrowotnych i zważywszy, że z tego względu niezbędne jest - dla zagwarantowania optymalnej ochrony zdrowia publicznego - utworzenie na poziomie Wspólnoty systemu zapewniającego szybkie przyjęcie, a w razie potrzeby, wprowadzenie w życie norm zdrowotnych zabezpieczających zdrowie ludzkie przed wirusami, zanieczyszczeniami lub innymi zagrożeniami;

Zważywszy, że żywe mięczaki dwuskorupowe pochodzące z rejonów odłowu, które nie pozwalają na bezpośrednią, bezpieczną konsumpcję mogą zostać uznane za bezpieczne poprzez poddanie ich procesowi oczyszczania lub poprzez stosunkowo długie przebywanie w czystej wodzie; zważywszy, iż z tego względu niezbędne jest zdefiniowanie obszarów produkcji, z których mięczaki dwuskorupowe mogą być przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji, lub które muszą być oczyszczone lub moczone;

Zważywszy, że zapewnienie produkcji i wprowadzania mięczaków dwuskorupowych na rynek zgodnych z wymogami zdrowotnymi jest przede wszystkim odpowiedzialnością producenta; zważywszy, że poprzez prowadzenie kontroli i inspekcji kompetentne władze zapewniają zastosowanie się producentów do tych wymogów; zważywszy, że kompetentne władze muszą poddać regularnej kontroli obszary połowów, aby zapewnić, że mięczaki pochodzące z tych obszarów połowów nie zawierają mikroorganizmów i substancji toksycznych w ilościach uznanych za niebezpieczne dla zdrowia człowieka;

Zważywszy, że na poziomie Wspólnoty należy wprowadzić zorganizowane środki gwarantujące jednakowe stosowanie norm ustanowionych w niniejszej dyrektywie we wszystkich państwach członkowskich;

Zważywszy, że do tych przypadków stosują się przepisy, zasady i środki zabezpieczające ustanowione dyrektywą Rady 90/675/EEC ([adnotacja MediaLex: od 1 lipca 1999 roku Dyrektywa Rady 97/78/EC z 18.12.97 roku](#)) z 10 grudnia 1990 roku ustanawiające zasady rządzące organizacją kontroli weterynaryjnych produktów wchodzących na teren Wspólnoty z krajów trzecich⁷;

Zważywszy, że do wymiany towarowej pomiędzy państwami członkowskimi stosują się również przepisy określone w dyrektywie Rady 89/662/EEC z 11 grudnia 1989 roku dotyczącej kontroli weterynaryjnej w wymianie towarowej

⁷ OJ Nr L 373, 31.12.1990, str. 1.

wewnątrz Wspólnoty w celu osiągnięcia wspólnego rynku⁸ znowelizowanej dyrektywą 90/675/EEC (adnotacja MediaLex: od 1 lipca 1999 roku Dyrektywa Rady 97/78/EC z 18.12.97 roku);

Zważywszy, że do żywych mięczaków dwuskorupowych produkowanych w krajach trzecich i przeznaczonych na rynek Wspólnoty nie mogą stosować się warunki korzystniejsze niż stosowane we Wspólnocie; zważywszy, że należy przewidzieć wprowadzenie we Wspólnocie procedury kontroli warunków produkcji i wprowadzania na rynek w krajach trzecich w celu umożliwienia Wspólnocie stosowania wspólnego systemu importowego w oparciu o warunki równoważności;

Zważywszy, że uwzględniając szczególne okoliczności, należy przyznać wyłączenia niektórym jednostkom produkcyjnym działającym jeszcze przed 1 stycznia 1993 roku, aby umożliwić im dostosowanie się do wszystkich wymogów ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

Zważywszy, że w stosunku do jadalnych żywych zwierząt przeznaczonych do spożycia jako żywe postanowienia dotyczące terminu spożycia powinny zostać wyłączone spod postanowień dyrektywy Rady 79/112/EEC z 18 grudnia 1978 roku dotyczącej zbliżania przepisów prawnych państw członkowskich dotyczących etykietowania, wyglądu i sposobu prezentacji oraz reklamowania artykułów spożywczych przeznaczonych do sprzedaży⁹ znowelizowanej dyrektywą 91/72/EEC¹⁰;

Zważywszy, że należy przewidzieć przyjęcie środków o charakterze przejściowym dla zastąpienia braku niektórych przepisów wykonawczych;

Zważywszy, że dla potrzeb wprowadzenia niniejszej dyrektywy w życie należy powierzyć Komisji zadanie przyjęcia niektórych środków; zważywszy, że w tym celu należy ustanowić procedurę wprowadzającą bliską i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i państwami członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Postanowienia ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa ustanawia warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do natychmiastowej konsumpcji lub dalszego przetworzenia przed spożyciem.

⁸ OJ Nr L 395, 30.12.1989, str. 13.

⁹ OJ Nr L 33, 8.2.1979, str. 1.

¹⁰ OJ Nr L 42, 16.1.1991, str. 27.

Z wyjątkiem postanowień dotyczących oczyszczania, niniejsza dyrektywa stosuje się do szkarłupni, osłonic i brzuchonogów morskich.

Artykuł 2

Dla potrzeb niniejszej dyrektywy stosują się następujące definicje:

1. „*mięczaki dwuskorupowe*” oznaczają małże karmione przez filtr;
2. „*biotoksyny morskie*” oznaczają substancje trujące odkładające się w mięczakach dwuskorupowych żywiących się planktonem zawierającym toksyny;
3. „*czysta woda morska*” oznacza wodę morską lub wodę słonawą, która ma być używana zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej dyrektywie i która nie jest zanieczyszczona mikrobiologicznie, substancjami toksycznymi i niepożądanymi występującymi naturalnie lub w wyniku zrzutów do środowiska, takimi jak wymienione w Załączniku do dyrektywy 79/923/EEC, w ilościach, które mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie mięczaków dwuskorupowych lub zmienić ich smak;
4. „*kompetentne władze*” oznaczają władze centralne państwa członkowskiego kompetentne do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych lub każde władze, którym kompetentne władze delegowały swoje kompetencje;
5. „*kondycjonowanie*” oznacza przechowywanie żywych mięczaków dwuskorupowych, których jakość nie wskazuje na potrzebę płukania lub obróbki w zakładzie oczyszczającym, w zbiornikach lub innych instalacjach zawierających czystą wodę morską lub w lokalizacjach naturalnych w celu usunięcia piasku, błota lub szlamu;
6. „*dokonujący połowu*” oznacza osobę fizyczną lub prawną, która odławia żywe mięczaki dwuskorupowe z obszarów połowu w celu konfekcjonowania i umieszczania na rynku;
7. „*obszar produkcyjny*” oznacza każdy obszar, obszar przybrzeżny w estuarium rzeki lub obszar laguny, w którym znajdują się naturalne pokłady mięczaków dwuskorupowych lub miejsca hodowli mięczaków dwuskorupowych, z których zbiera się mięczaki dwuskorupowe;
8. „*obszar przejściowy*” oznacza każde morze, obszar przybrzeżny w estuarium rzeki lub obszar laguny z wyraźnie oznaczonymi granicami wskazanymi bojami, stanowiskami lub innymi stałymi elementami, w stosunku do którego kompetentne władze wyraziły zgodę na stosowanie go wyłącznie do naturalnego oczyszczania żywych skorupiaków dwuskorupowych;
9. „*centrum wysyłkowe*” każdą instalację przybrzeżną lub nadbrzeżną, która posiada zgodę na przyjmowanie, kondycjonowanie, mycie, czyszczenie, sortowanie i pakowanie żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do konsumpcji;
10. „*centrum oczyszczania*” oznacza zakład ze zbiornikami zasilanymi naturalnie czystą wodą morską lub wodą morską oczyszczoną w odpowiedni sposób, który posiada zezwolenie na umieszczenie w nim

- mięczaków dwuskorupowych na czas niezbędny dla usunięcia zanieczyszczeń mikrobiologicznych, tak, aby nadawały się do konsumpcji;
11. „*przejście*” oznacza operację przeniesienia żywych mięczaków dwuskorupowych do uznanego w tym celu morza lub obszarów laguny lub obszarów przybrzeżnych w estuarium rzeki, pod nadzorem kompetentnych władz i na czas niezbędny dla usunięcia zanieczyszczenia. Nie obejmuje specyficznych operacji przenoszenia mięczaków dwuskorupowych do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i zwiększania masy;
 12. „*środki transportu*” oznaczają części zarezerwowane dla towarów w samochodach, wagonach i samolotach, ładowniach statków i kontenerach przeznaczonych do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
 13. „*opakowanie*” oznacza operację w wyniku której żywe mięczaki dwuskorupowe umieszczane są w opakowaniu właściwym do tego celu;
 14. „*dostawa*” oznacza pewną ilość żywych mięczaków dwuskorupowych konfekcjonowaną w centrum wysyłkowym lub oczyszczaną w centrum oczyszczania, a następnie przeznaczoną dla jednego lub więcej klientów;
 15. „*partia*” oznacza ilość żywych mięczaków dwuskorupowych zebranych z obszaru produkcji, a następnie przeznaczoną odpowiednio do dostarczenia do posiadającego zezwolenie centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego;
 16. „*wprowadzanie na rynek*” oznacza przetrzymywanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostarczenie lub każdą inną formę umieszczenia na rynku żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do konsumpcji w postaci surowej lub w celu dalszego przetworzenia na terenie Wspólnoty, z wyłączeniem bezpośredniego dostarczenia na rynek w niewielkich ilościach przez rybaków przybrzeżnych detalistom lub konsumentom, co musi podlegać kontroli zdrowotnej ustanowionej w przepisach krajowych dotyczących kontroli handlu detalicznego;
 17. „*import*” oznacza wprowadzenie żywych mięczaków dwuskorupowych z krajów trzecich na terytorium Wspólnoty;
 18. „*paciorkowce pochodzące z fekaliiów*” oznaczają mogące żyć w różnych warunkach otoczenia bakterie tlenowcowe, gramoujemne, nie tworzące zarodników, nie barwiące się cytochromooksydazą, pałeczkowate, które fermentują laktozę wytwarzając gaz w obecności soli kwasów żółciowych lub innych czynników czynnych powierzchniowo o podobnych właściwościach wstrzymujących wzrost przy 44 oc. p 0,2, co najmniej w ciągu 24 godzin;
 19. „*E. coli*” oznaczają paciorkowce pochodzące z fekaliiów, które tworzą również indol z tryptofanem w 44 oc. p 0,2 oc. w ciągu 24 godzin.

ROZDZIAŁ II

Postanowienia dotyczące produkcji we Wspólnocie

Artykuł 3

1. Wprowadzanie na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych natychmiast do konsumpcji podporządkowane jest następującym warunkom:

- (a) muszą one pochodzić z obszarów produkcyjnych spełniających wymogi ustanowione w rozdziale I Załącznika; jednakże, w przypadku pectinidae, przepis ten dotyczy tylko produktów rolnych, zgodnie z definicją podaną w Artykule 2(2) dyrektywy Rady 91/493/EEC z 22 lipca 1991 roku ustanawiającej warunki zdrowotne dla produkcji produktów rybnych i ich wprowadzania na rynek¹;
- (b) mięczaki musiały zostać odłowione i przetransportowane z obszaru produkcji do centrum wysyłkowego, oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozdziale II Załącznika;
- (c) jeżeli tak stanowi niniejsza dyrektywa, musiały być okresowo przetrzymywane w odpowiednich obszarach uznanych jako właściwe do tego celu, spełniających warunki ustanowione w rozdziale III Załącznika;
- (d) muszą być konfekcjonowane w sposób higieniczny, a w razie potrzeby, uprzednio oczyszczone w miejscach uznanych za właściwe dla tego celu, spełniających wymogi rozdziału IV Załącznika;
- (e) muszą spełniać kryteria wymienione w rozdziale V Załącznika;
- (f) kontrole zdrowotne muszą być prowadzone zgodnie z postanowieniami rozdziału VI Załącznika;
- (g) muszą być odpowiednio opakowane, zgodnie z postanowieniami rozdziału VII Załącznika;
- (h) muszą być przechowywane i transportowane w satysfakcjonujących warunkach higienicznych, zgodnie z postanowieniami rozdziałów VII i IX Załącznika;
- (i) muszą być oznakowane znakiem potwierdzającym zdrowotność, jak przewidziano to w rozdziale X Załącznika.

2. Żywe mięczaki dwuskorupowe przeznaczone do dalszego przerobu muszą spełniać odpowiednie wymogi określone w ust. 1 i zostać przerobione zgodnie z wymogami dyrektywy Rady 91/493/EEC.

Artykuł 4

Państwa członkowskie zapewniają, że osoby zajmujące się konfekcjonowaniem żywych mięczaków dwuskorupowych podejmują wszelkie środki niezbędne dla spełnienia wymogów określonych w niniejszej dyrektywie podczas prowadzonej produkcji i wprowadzania na rynek.

Osoby odpowiedzialne za centra wysyłki i oczyszczania powinny w szczególności zapewnić:

¹ Patrz str. 15 niniejszego Official Journal.

- regularne pobieranie reprezentatywnej ilości próbek do badań laboratoryjnych i ich analizowanie w celu ustalenia historii na podstawie obszarów, z których pochodzą partie oraz jakości zdrowotnej żywych mięczaków dwuskorupowych przed i po konfekcjonowaniu w centrach wysyłkowym i oczyszczania.
- przechowywanie rejestru dla prowadzenia ciągłych zapisów wyników różnych kontroli oraz w celu przedstawienia kompetentnym władzom.

Artykuł 5

1. (a) Kompetentne władze wyrażają zgodę na działalność centrów wysyłkowych i centrów oczyszczania jeżeli uznają, że spełniają one wymogi określone w niniejszej dyrektywie. Kompetentne władze podejmują wszelkie niezbędne środki, w przypadku naruszenia wymogów określonych w niniejszej dyrektywie. Podejmując ww. środki, kompetentne władze biorą w szczególności pod uwagę wyniki kontroli przeprowadzonych zgodnie z postanowieniami Artykułu 6(1).

Jednakże, w zależności od wyraźnego warunku spełnienia norm higieny określonych przez niniejszą dyrektywę przez żywe mięczaki dwuskorupowe pochodzące z takich centrów, państwa członkowskie mogą - w stosunku do wymogów dotyczących wyposażenia i struktur ustanowionych w rozdziale IV Załącznika, które mają być wyszczególnione do dnia 1 października 1991 roku, zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12 - przyznać centrom wysyłkowym i oczyszczania dłuższy okres wygasający 31 grudnia 1995 roku, w którym muszą one spełnić warunki udzielania zezwoleń podane w ww. rozdziale. Wyłączenia można przyznać tylko jednostkom **już działającym przed 31 grudnia 1992 roku, które do dnia 1 lipca 1993 roku złożyły** do krajowych kompetentnych władz odpowiednio umotywowany wniosek o zastosowanie do nich wyłączenia. Wnioskowi musi towarzyszyć plan pracy i program wskazujący okres, w którym dana jednostka jest w stanie spełnić określone wymogi. Jeżeli wniosek zawiera prośbę o pomoc finansową ze strony Wspólnoty, przyjmowane będą tylko prośby związane z przedsięwzięciami, które spełniają wymogi określone w niniejszej dyrektywie.

Kompetentne władze sporządzają listę centrów wysyłkowych i oczyszczania, które posiadają zezwolenie na prowadzenie działalności, każde z nich powinno posiadać oficjalny numer. Każde państwo członkowskie musi podać do wiadomości Komisji listę centrów wysyłkowych i oczyszczania posiadających zgodę na prowadzenie działalności oraz listę wprowadzonych poprawek, Komisja przekazuje te informacje pozostałym państwom członkowskim.

- (b) Kontrole i monitoring tych centrów prowadzone są regularnie przez kompetentne władze, które mają swobodny dostęp do wszystkich części tych centrów w celu zapewnienia zgodności z postanowieniami niniejszej dyrektywy.

Jeżeli kontrole i monitoring wykryją, że wymogi niniejszej dyrektywy nie są spełniane, kompetentne władze podejmują odpowiednie działanie.

2. (a) Kompetentne władze ustalają listę obszarów produkcji i przejściowych - ze wskazaniem ich lokalizacji i granic - z których można odławiać żywe mięczaki dwuskorupowe zgodnie z postanowieniami niniejszej dyrektywy, a w szczególności rozdziału I Załącznika.

O liście muszą zostać powiadomieni wszyscy, na których mają wpływ postanowienia niniejszej dyrektywy, jak np. dokonujący odłowu i operatorzy centrów oczyszczania i wysyłki.

- (b) Monitorowanie obszarów produkcji i przejściowych odbywa się w ramach działalności kompetentnych władz, zgodnie z wymogami niniejszej dyrektywy.

Jeżeli monitoring wykaże, że wymogi niniejszej dyrektywy nie są spełniane, kompetentne władze zamykają dany obszar produkcji lub obszar przejściowy do momentu powrotu sytuacji do normalności.

3. Kompetentne władze mogą zakazać produkcji i połowu mięczaków dwuskorupowych w obszarach uznanych za nieodpowiednie ze względów zdrowotnych.

Artykuł 6

1. Eksperti z Komisji, we współpracy z kompetentnymi władzami państw członkowskich, mogą dokonywać kontroli na miejscu w zakresie niezbędnym dla stosowania niniejszej dyrektywy. Mogą oni, w szczególności, sprawdzić, czy centra, obszary produkcji i przejściowe faktycznie spełniają wymogi określone w niniejszej dyrektywie. Państwo członkowskie, na terytorium którego przeprowadzana jest taka kontrola udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wykonywaniu ich obowiązków. Komisja informuje państwa członkowskie o wynikach tych kontroli.

2. Dyspozycje dotyczące wprowadzenia w życie ust. 1 przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12.

3. Komisja może opracować zalecenia zawierające wytyczne dotyczące właściwych praktyk produkcyjnych stosowanych na różnych etapach produkcji i wprowadzania na rynek.

Artykuł 7

1. Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EEC dotyczące żywych mięczaków dwuskorupowych, szkarłupni, osłonnic i brzuchonogów morskich przeznaczonych do spożycia stosują się, w szczególności, w zakresie organizacji i działań podejmowanych po kontrolach przeprowadzanych przez

państwo członkowskie będące krajem przeznaczenia oraz przyjmowanych środków zabezpieczających.

2. Dyrektywa 89/662/EEC zostaje znolizowana w sposób następujący:

(a) W Załączniku A dodany zostaje następujący akapit:

„- Dyrektywa Rady 91/492/EEC z 15 lipca 1991 roku ustanawiająca warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych, (OJ Nr L 268, 24.9.1991, str. 1);

(b) z Załącznika B wykreśla się następujący akapit:

„- żywe mięczaki dwuskorupowe przeznaczone do konsumpcji”.

ROZDZIAŁ III

Import z krajów trzecich

Artykuł 8

Przepisy rządzące importem żywych mięczaków dwuskorupowych z krajów trzecich powinny być co najmniej równoważne przepisom rządzącym produkcją i wprowadzaniem na rynek produktów Wspólnoty.

Artykuł 9

Dla potrzeb zapewnienia jednakowego stosowania wymogu ustanowionego w Artykule 8, stosuje się następującą procedurę:

1. Eksperti z Komisji i państw członkowskich prowadzą kontrole na miejscu w celu sprawdzenia, czy warunki produkcji i wprowadzania na rynek można uznać za równoważne warunkom stosowanym we Wspólnocie.

Eksperti z państw członkowskich, którym powierzono prowadzenie tych kontroli mianowani są przez Komisję, która działa wobec propozycji przedstawionej przez państwo członkowskie.

Kontrole prowadzone są w imieniu Wspólnoty, która ponosi wszelkie koszty z tym związane.

Częstotliwość i procedura tych kontroli określana jest zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12.

2. Podejmując decyzję, czy warunki produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych w kraju trzecim mogą być uznane za równoważne obowiązującym we Wspólnocie, szczególną uwagę należy zwrócić na:

(a) przepisy prawne kraju trzeciego;

(b) sposób organizacji kompetentnych władz w kraju trzecim oraz ich służby kontrolne, ich uprawnienia oraz nadzór, jakiemu podlegają, jak również

urządzenia stosowane w monitoringu przy wprowadzaniu w życie obowiązujących przepisów prawnych;

(c) faktyczne warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych, a w szczególności monitorowanie obszarów produkcji ze względu na zanieczyszczenie środowiska i mikroorganizmami, a także obecność morskich biotoksyn;

(d) regularność i szybkość przekazywania informacji dostarczanych przez kraj trzeci, a dotyczących obecności planktonu zawierającego toksyny w obszarach produkcji i, w szczególności, gatunków nie występujących w wodach Wspólnoty oraz ryzyk, jakie obecność ta może oznaczać dla Wspólnoty;

(e) gwarancje, jakich może udzielić kraj trzeci dotyczące zgodności z normami ustanowionymi w rozdziale V Załącznika;

3. zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12, Komisja decyduje o:

(a) liście krajów trzecich spełniających warunki równoważności, o których mowa w ust. 2;

(b) szczególnych warunkach dotyczących importu żywych mięczaków dwuskorupowych dla każdego kraju trzeciego. Warunki te muszą obejmować:

(i) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowia, które musi towarzyszyć dostawom przy wysyłce do Wspólnoty;

(ii) wydzielenie obszarów produkcji, z których można dokonywać odłowu żywych mięczaków dwuskorupowych, a następnie je importować;

(iii) obowiązek poinformowania Wspólnoty o wszelkich zmianach w zezwoleniach udzielanych obszarom produkcji;

(iv) wszelkim oczyszczaniu po przybyciu na terytorium Wspólnoty;

(c) liście jednostek, z których wolno importować żywe mięczaki dwuskorupowe. Dla tych potrzeb opracowuje się jedną lub więcej list. Jednostka nie może być ujęta na liście, jeżeli nie uzyskała oficjalnej zgody kompetentnych władz kraju trzeciego eksportującego do Wspólnoty. Zgoda ta uzależniona jest od przestrzegania następujących wymogów:

- spełnienia wymogów równoważnych z ustanowionymi w niniejszej dyrektywie,

- monitorowania prowadzonego przez oficjalne służby kontrolne kraju trzeciego;

4. decyzje, o których mowa w ust. 3 mogą zostać znowelizowane zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12.

Powyższe decyzje i ich nowelizacje publikowane są w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich (Official Journal of European Communities), w serii L;

5. do czasu podjęcia decyzji, o których mowa w ust. 3, warunki stosowane przez państwa członkowskie do importu żywych mięczaków dwuskorupowych z krajów trzecich są co najmniej równoważne warunkom rządzącym produkcją i wprowadzaniem na rynek produktów Wspólnoty.

Artykuł 10

Przepisy i zasady ustanowione w dyrektywie 90/675/EEC ([adnotacja MediaLex: od 1 lipca 1999 roku Dyrektywa Rady 97/78/EC z 18.12.97 roku](#)) stosują się w szczególności do organizacji i kontynuacji kontroli prowadzonych przez państwa członkowskie oraz [zastosowanych](#) środków zabezpieczających.

ROZDZIAŁ IV

Postanowienia końcowe

Artykuł 11

Rozdziały Załącznika mogą zostać znowelizowane przez Radę działającą większością kwalifikowaną wobec propozycji Komisji.

Do dnia 1 stycznia 1994 roku Komisja - po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego - przedstawi Radzie sprawozdanie dotyczące rozdziałów I i V Załącznika, wraz z propozycją poprawek tych rozdziałów.

Artykuł 12

1. Wszędzie tam, gdzie mowa o postępowaniu zgodnie z procedurą ustanowioną w niniejszym Artykule, przewodniczący kieruje sprawę do Stałego Komitetu Weterynaryjnego, zwanego dalej Komitetem, z własnej inicjatywy lub na prośbę państwa członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedstawia Komitetowi propozycję środków, jakie mają być podjęte. Komitet przedstawia swoją opinię dotyczącą propozycji w terminie określonym przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy. Opinia przyjmowana jest większością głosów ustanowioną w Artykule 148 (2) Traktatu, w przypadku decyzji, które Rada podejmuje działając wobec propozycji Komisji. Głosy przedstawicieli państw członkowskich są ważone w sposób określony w tym Artykule. Przewodniczący nie uczestniczy w głosowaniu.
3. (a) Komisja przyjmuje przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

(b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli Komitet nie przedstawił swojej opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawi Radzie propozycję dotyczącą środków, jakie należy podjąć. Rada działa większością kwalifikowaną.

Jeżeli po upływie trzymiesięcznego okresu, licząc od dnia skierowania do Rady, Rada nie podjęła żadnego działania, zaproponowane środki zostają przyjęte przez Komisję, z wyjątkiem przypadku, kiedy Rada wypowiedziała się przeciwko tym środkom zwykłą większością głosów.

Artykuł 13

W celu uwzględnienia ewentualnego braku decyzji dotyczącej szczegółowych przepisów stosowania niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1993 roku, na okres dwóch lat zostaną przyjęte środki przejściowe, zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12.

Artykuł 14

Komisja, po konsultacji z państwami członkowskimi, do dnia 1 lipca 1992 roku przedstawi Radzie sprawozdanie dotyczące minimalnych wymogów, jakie muszą spełnić w odniesieniu do struktury i sprzętu małe centra wysyłkowe lub małe jednostki zapewniające dystrybucję na rynku lokalnym, zlokalizowane w obszarach podlegających szczególnym ograniczeniom dotyczącym dostaw; sprawozdaniu temu mogą towarzyszyć propozycje, w stosunku do których Rada podejmuje decyzje, działając zgodnie z procedurą głosowania ustanowioną w artykule 43 Traktatu, do 31 grudnia 1992 roku.

Do dnia 1 stycznia 1998 roku postanowienia niniejszej dyrektywy zostaną ponownie przeanalizowane - w świetle nabytego doświadczenia - przez Radę działającą wobec propozycji Komisji.

Artykuł 15

Państwa członkowskie wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne niezbędne dla osiągnięcia zgodności z postanowieniami niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1993 roku. Poinformują o tym Komisję.

Przyjmując te środki, państwa członkowskie powołują się na postanowienia niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy wspomnianym środkom w momencie ich oficjalnego opublikowania. Metoda powoływania się na niniejszą dyrektywę ustanawiana jest przez państwa członkowskie.

Artykuł 16

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 15 lipca 1991 roku.

PZWet ms

*Za Radę
Przewodniczący*
P. BUKMAN

ZAŁĄCZNIK ROZDZIAŁ I

WARUNKI DOTYCZĄCE OBSZARÓW PRODUKCJI

1. Lokalizacja i granice obszarów produkcji muszą być ustalone przez kompetentne władze w taki sposób, aby określić obszary, z których żywe mięczaki dwuskorupowe:

(a) mogą być odławiane do bezpośredniej konsumpcji. Żywe mięczaki dwuskorupowe z tych obszarów muszą spełniać wymogi określone w rozdziale V niniejszej dyrektywy;

(b) mogą być odławiane i wprowadzone na rynek jedynie po obróbce w centrum oczyszczania, po dokonaniu przejścia. Żywe mięczaki dwuskorupowe z tych obszarów nie mogą przekraczać limitu pięcioprobówkowego, trzykrotnie rozcieńzonego testu MNP w wysokości 6 000 paciorkowców z fekaliami na 100 g ciała lub 4600 E. Coli na 100 g ciała w 90% próbek.

Po oczyszczaniu lub wypłukaniu, muszą zostać spełnione wszystkie wymogi podane w rozdziale V niniejszego Załącznika;

(c) mogą być odławiane, ale wprowadzane na rynek jedynie po wystarczająco długim okresie przejściowym (co najmniej 2 miesiące), połączonym lub nie z oczyszczaniem, po intensywnym oczyszczaniu w czasie ustalonym zgodnie z procedurą przewidzianą w artykule 12 niniejszej dyrektywy, w celu spełnienia wymogów ustanowionych w (a). Żywe mięczaki dwuskorupowe z tych obszarów nie mogą przekraczać limitów pięcioprobówkowego, trzykrotnie rozcieńzonego testu MNP w wysokości 60 000 paciorkowców z fekaliami na 100 g ciała.

2. Informacje o wszelkich zmianach w oznaczeniu obszarów produkcji, ich okresowym lub ostatecznym zamknięciu muszą być natychmiast przekazane przez kompetentne władze do tych, na których niniejsza dyrektywa ma wpływ, a w szczególności do producentów i operatorów centrów oczyszczania i wysyłkowych.

ROZDZIAŁ II

WYMOGI DOTYCZĄCE ODŁOWU I TRANSPORTOWANIA PARTII DO CENTRÓW OCZYSZCZANIA I WYSYŁKI, OBSZARÓW PRZEJŚCIOWYCH LUB ZAKŁADÓW PRZETWÓRCZYCH

1. Techniki odłowu nie mogą powodować nadmiernych uszkodzeń skorup lub tkanek żywych mięczaków dwuskorupowych.

2. Żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być odpowiednio chronione przed zgnieceniem, tarciem lub wibracjami po dokonaniu odłowu i nie wolno narażać ich na zbyt wysokie lub zbyt niskie temperatury.

3. Techniki odłowu, transportu, wyładunku i konfekcjonowania żywych mięczaków dwuskorupowych nie mogą powodować dodatkowego zanieczyszczenia produktu ani znaczącego obniżenia jego jakości lub zmian znacznie wpływających na możliwość poddania ich oczyszczaniu, przetworzeniu lub płukaniu.

4. Nie wolno ponownie zanurzać żywych mięczaków dwuskorupowych w wodzie, która mogłaby spowodować dodatkowe zanieczyszczenie w okresie pomiędzy odłowem i wyładunkiem na ląd.

5. Środki transportu używane do przewozu żywych mięczaków dwuskorupowych muszą być używane w warunkach chroniących mięczaki przed dodatkowym zanieczyszczeniem i zgnieceniem skorup. Środki transportu muszą pozwalać na odpowiednie odwodnienie i oczyszczenie.

W przypadku transportu większej ilości żywych mięczaków dwuskorupowych na duże odległości do centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego, środki transportu muszą posiadać odpowiednie wyposażenie zapewniające najlepsze warunki przetrwania, a w szczególności muszą odpowiadać wymogom ustanowionym w rozdziale IX część 2 niniejszego Załącznika.

6. Na prośbę dokonującego odłowu, kompetentne władze wystawiają dokument rejestracyjny pozwalający na identyfikację partii żywych mięczaków dwuskorupowych podczas transportu z obszaru produkcji do centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego. Dla każdej partii dokonujący odłowu musi wypełnić czytelnie, atramentem odpowiednie części dokumentu rejestracyjnego, które muszą zawierać następujące informacje:

- nazwę dokonującego odłowu i jego podpis,
- datę odłowu,
- lokalizację obszaru produkcji jak najbardziej szczegółową jak to jest praktykowane, [lub za pomocą kodu numerycznego](#)
- [stan zdrowia obszaru produkcyjnego przytoczonego w rozdziale I](#),
- gatunki skorupiaków i ilości wskazane jak najbardziej dokładnie,
- numer zezwolenia i miejsce przeznaczenia w celu opakowania, wyplukania, oczyszczenia lub przetworzenia.

[Dokument rejestracyjny musi mieć podaną datę i być podpisany przez osobę odławiającą.](#)

Dokumenty rejestracyjne muszą być kolejno numerowane . Kompetentne władze muszą przechowywać rejestr wskazujący numery dokumentów rejestracyjnych, wraz z nazwami osób dokonujących odłowu żywych mięczaków dwuskorupowych, którym wystawiono dokumenty. Dokument rejestracji dla każdej partii żywych mięczaków dwuskorupowych musi być oznaczony datownikiem w momencie dostawy partii do centrum wysyłkowego, centrum oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego i musi być przechowywany przez operatorów tych centrów, obszarów lub jednostek przez co najmniej [12 miesięcy](#). [W dodatku, osoba odławiająca jest zobowiązana do przechowania go przez taki sam okres czasu.](#)

Jednakże, jeżeli odłów dokonywany jest przez ten sam personel obsługujący centrum wysyłkowe, centrum oczyszczania, obszar przejściowy lub zakład przetwórczy będące miejscem przeznaczenia, dokument rejestracji może zostać zastąpiony stałym zezwoleniem na transport wydanym przez kompetentne władze. [Standardowy dokument rejestracyjny odwołujący się do różnorodnych wymagań, które muszą być zawarte w nim oraz są w wspomniane w rozdziałach II, III i IV tego załącznika będzie wprowadzony przez Komisję zgodnie z procedurą określoną w Artykule 12 niniejszej Dyrektywy.](#)

7. Jeżeli obszar produkcji lub przejściowy jest czasowo zamknięty, kompetentne władze muszą powstrzymać się od wystawiania dokumentów rejestracyjnych dla tego obszaru i natychmiast zawiesić ważność wszystkich dokumentów rejestracyjnych już wystawionych.

ROZDZIAŁ III

WARUNKI PRZEJŚCIA ŻYWYCH MIĘCZAKÓW DWUSKORUPOWYCH

Poniższe warunki muszą zostać spełnione:

1. żywe mięczaki dwuskorupowe muszą zostać odłowione i przetransportowane zgodnie z wymogami określonymi w rozdziale II niniejszego Załącznika;
2. techniki konfekcjonowania żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do przebywania w obszarze przejściowym muszą pozwolić na ponowne podjęcie odżywiania przez filtr po zanurzeniu w wodzie;
3. żywych mięczaków dwuskorupowych nie wolno przetrzymywać w ilości uniemożliwiającej oczyszczenie;
4. żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być zanurzone w morskiej wodzie w obszarze przejściowym na odpowiedni czas, przekraczający czas przyjęty dla redukcji poziomów bakterii powstających w fekaliach do poziomów dopuszczalnych w niniejszej dyrektywie, z uwzględnieniem konieczności spełnienia norm określonych w rozdziale V niniejszego Załącznika;
5. minimalna temperatura wody skutecznego przejścia musi, w miarę potrzeby, zostać ustalona i ogłoszona przez kompetentne władze dla każdego gatunku żywych mięczaków dwuskorupowych i posiadających zezwolenie obszarów przejściowych;
6. obszary przejściowe dla żywych mięczaków dwuskorupowych muszą posiadać zezwolenie kompetentnych władz. Granice tych miejsc muszą być jasno oznaczone bojami, słupami lub innymi elementami stałymi; pomiędzy obszarami przejściowymi należy zachować odstęp 300 m; taki sam odstęp musi być zachowany pomiędzy obszarami przejściowymi a obszarami produkcji;
7. miejsca w ramach obszaru przejściowego muszą być dobrze oddzielone, aby zapobiec mieszanii się partii; musi być stosowany system uniemożliwiający wprowadzenie nowej partii bez usunięcia całej poprzedniej;
8. operatorzy obszarów przejściowych muszą prowadzić zapisy dotyczące źródła pochodzenia żywych mięczaków dwuskorupowych, okresu przejścia, obszarów przejścia i miejsca przeznaczenia partii po przejściu, które kontrolują kompetentne władze;
9. po odłowieniu z obszaru przejściowego, partie muszą posiadać dokument rejestracyjny, którego wzór został sformułowane przez Komisję zgodnie z procedurą [określoną w artykule 12 niniejszej Dyrektywy, określający, w](#)

dotatku do informacji wyszczególnionej w punkcie 6 Rozdziału II niniejszego Załącznika, między innymi lokalizację i zatwierdzony numer obszaru przejścia i czas trwania odłowy, razem z każdą informacją potrzebną do identyfikacji i śledzenia produktu.

Jednakże ww. dokument nie jest wymagany, kiedy ten sam personel obsługuje obszar przejściowy, jak i centrum wysyłki, centrum oczyszczania lub zakład przetwórczy.

ROZDZIAŁ IV WARUNKI WYDAWANIA ZEZWOLEŃ CENTROM WYSYŁKI I OCZYSZCZANIA

I. Ogólne warunki dotyczące pomieszczeń i wyposażenia

Centra nie mogą być zlokalizowane w obszarach znajdujących się w pobliżu wydzielającego się odoru, dymu, pyłu i innych substancji zanieczyszczających. Lokalizacja nie może grozić zalaniem na skutek wysokiego przyptywu lub przelania z otaczających obszarów.

Centra powinny posiadać co najmniej:

1. pomieszczenia, w których konfekcjonuje się lub przechowuje żywe mięczaki dwuskorupowe:

- (a) budynki lub pomieszczenia o **nie uszkodzonej** konstrukcji, zaprojektowane i utrzymywane odpowiednio do celu zapobiegania zanieczyszczenia żywych mięczaków dwuskorupowych wszelkimi odpadkami, brudną wodą, dymem, brudem lub obecnością gryzoni lub innych zwierząt;
- (b) podłoga łatwa w utrzymaniu czystości, ułożona **w sposób ułatwiający** odwodnienie;
- (c) odpowiednia przestrzeń pozwalająca na wykonanie wszystkich operacji;
- (d) trwałe ściany, łatwe do czyszczenia;
- (e) odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne;

2. dostęp do odpowiedniej ilości szatni, umywalk i toalet; w pobliżu toalet musi być wystarczająca ilość umywalk;

3. odpowiednie wyposażenie do mycia narzędzi, pojemników i wyposażenia;

4. urządzenia dostarczające i, w miarę potrzeby, umożliwiające przechowywanie wyłącznie wody pitnej w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EEC z 15 lipca 1980 roku dotyczącej jakości wody przeznaczonej do konsumpcji⁽ⁱ⁾ lub urządzeń dostarczających czystą wodę morską.

Można otrzymać zgodę na stosowanie urządzeń dostarczających wodę nie nadającą się do picia. Woda nie może być w bezpośrednim kontakcie z żywymi mięczakami dwuskorupowymi ani być używana do mycia lub dezynfekowania pojemników, zakładu lub wyposażenia, które pozostaje w kontakcie z żywymi mięczakami dwuskorupowymi. Rury i wyloty dla wody nie nadającej się do picia muszą być wyraźnie wydzielone od rur i wylotów dla wody pitnej;

⁽ⁱ⁾ OJ Nr L 229, 30.8.1980, str. 11. Dyrektywa znowelizowana Aktem Przystąpienia z 1985 roku (OJ Nr L 302, 15.11.1985)

5. wyposażenie i narzędzia lub ich powierzchnie, które przeznaczone są do pozostawiania w kontakcie z żywymi mięczakami dwuskorupowymi muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do częstego mycia i czyszczenia.

II. Wymogi ogólne dotyczące higieny

Od personelu, pomieszczeń, wyposażenia i warunków pracy wymaga się zachowania szczególnej higieny i czystości:

1. pracownicy, którzy dokonują obróbki lub konfekcjonują żywe mięczaki dwuskorupowe muszą nosić czystą odzież roboczą i, w miarę potrzeby, rękawice odpowiednie dla pracy wykonywanej przez daną osobę;
2. pracownicy zobowiązani są do powstrzymania się od nawyków takich jak plucie, które może spowodować zanieczyszczenie żywych mięczaków dwuskorupowych; każdy cierpiący na chorobę, która może być przenoszona przez żywe mięczaki dwuskorupowe musi zostać czasowo odsunięty od pracy związanej z tymi produktami, do czasu wyzdrowienia;
3. wszelkie gryzonie, insekty lub inne szkodniki muszą zostać zniszczone, należy również zapobiec masowemu atakowi robactwa. Zwierzętom domowym nie wolno wchodzić do pomieszczeń;
4. pomieszczenia, wyposażenie i narzędzia muszą być czyste i przechowywane w dobrym stanie; wyposażenie i narzędzia muszą być dokładnie czyszczone na koniec dnia pracy i w każdym innym przypadku, kiedy jest to wskazane;
5. bez zezwolenia kompetentnych władz, pomieszczenia, narzędzia i wyposażenie nie mogą być używane dla innych celów niż konfekcjonowanie żywych mięczaków dwuskorupowych;
6. odpadki muszą być przechowywane zgodnie z zasadami higieny, w oddzielnym obszarze i, zależnie od potrzeb, w zamkniętych pojemnikach odpowiednich do tego celu. Odpadki muszą być usuwane z jednostki w odpowiednich odstępach;
7. produkty gotowe muszą być przechowywane pod przykryciem i trzymane z dala od obszarów, w których konfekcjonowane są zwierzęta inne niż żywe mięczaki dwuskorupowe, takie jak skorupiaki.

III. Wymogi dotyczące centrów oczyszczania

Dodatkowo do wymogów określonych w częściach I i II spełnione muszą być następujące warunki:

1. podłogi i ściany zbiorników oczyszczających i pojemników do przechowywania wody muszą mieć gładką, twardą i nieprzepuszczalną powierzchnię, być łatwe do czyszczenia **przez szorowanie lub stosowanie** wody pod ciśnieniem. Podstawa zbiorników oczyszczających musi być wystarczająco nachylona i wyposażona w odpływ wody wystarczający do ich objętości;
2. przed oczyszczeniem żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być całkowicie opłukane z błota czystą wodą morską pod ciśnieniem lub wodą pitną. Mycie wstępne może również odbywać się w zbiornikach oczyszczających przed rozpoczęciem oczyszczania, rury odprowadzające wodę powinny być otwarte

podczas trwania mycia wstępnego, pozostawiając wystarczającą ilość czasu na spłukanie systemu do czysta przed rozpoczęciem procesu oczyszczania;

3. zbiorniki oczyszczające muszą mieć zapewniony wystarczający dopływ wody morskiej na godzinę i na tonę oczyszczanych żywych mięczaków dwuskorupowych;

4. do oczyszczania żywych mięczaków dwuskorupowych musi być stosowana czysta woda morska lub woda morska oczyszczona; odległość pomiędzy ujęciem wody morskiej a odprowadzeniem ścieków musi być wystarczająca dla uniknięcia zanieczyszczenia; jeżeli niezbędne jest oczyszczanie wody morskiej, zezwolenie na ten proces wydawane jest, jeżeli kompetentne władze zweryfikowały jego skuteczność; woda pitna stosowana do przygotowania wody morskiej i oczyszczenia jej z głównych składników chemicznych musi spełniać wymogi [określone](#) w dyrektywie 80/778/EEC;

5. działanie systemu oczyszczającego musi pozwolić żywym mięczakom dwuskorupowym na szybkie podjęcie odżywiania przez filtr, usunięcie zanieczyszczenia ściekami, zapobieganie ponownemu zanieczyszczeniu i utrzymanie ich przy życiu w odpowiedniej kondycji po oczyszczeniu, do zapakowania, przechowania i transportu zanim zostaną wprowadzone na rynek;

6. ilość żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do oczyszczenia nie może przekraczać zdolności produkcyjnych centrum oczyszczania; żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być ciągle oczyszczane przez okres wystarczający na osiągnięcie norm mikrobiologicznych [określonych](#) w rozdziale V niniejszego Załącznika. Okres ten rozpoczyna się od momentu, kiedy żywe mięczaki dwuskorupowe w zbiornikach oczyszczających zostają odpowiednio zakryte wodą do momentu ich usunięcia.

Centrum oczyszczania musi brać pod uwagę dane dotyczące surowca (rodzaj mięczaków dwuskorupowych, miejsce ich pochodzenia, zawartość drobnoustrojów, itp.) w przypadku, kiedy niezbędne jest przedłużenie okresu oczyszczania, aby zapewnić, że żywe mięczaki dwuskorupowe spełniają wymogi mikrobiologiczne ustanowione w rozdziale V niniejszego Załącznika;

7. jeżeli zbiornik oczyszczający zawiera kilka partii mięczaków, muszą one być tego samego gatunku i pochodzić z tego samego obszaru produkcji lub różnych obszarów spełniających te same warunki zdrowotne. Czas obróbki musi być obliczony w zależności od czasu wymaganego dla partii o najdłuższym okresie obróbki;

8. zbiorniki używane do przechowywania żywych mięczaków dwuskorupowych w systemach oczyszczania muszą być zbudowane tak, aby pozwolić na przepływ wody morskiej; głębokość warstw żywych mięczaków dwuskorupowych nie powinna hamować otwierania się skorup w czasie oczyszczania;

9. w zbiorniku oczyszczającym dla żywych mięczaków dwuskorupowych nie wolno przechowywać żadnych skorupiaków, ryb ani innych gatunków morskich;

10. po zakończeniu oczyszczania, skorupy żywych mięczaków dwuskorupowych muszą być dokładnie umyte [przez polanie wężem](#) wodą pitną lub czystą wodą morską; może to nastąpić w zbiorniku oczyszczającym; woda do mycia nie może podlegać recyrkulacji;

11. centra oczyszczania muszą posiadać własne laboratoria lub mieć zapewnione usługi laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające skuteczność oczyszczania poprzez zastosowanie charakterystyk mikrobiologicznych. Urządzenia laboratorium znajdującego się poza centrum muszą zostać uznane przez kompetentne władze;

12. centra oczyszczania muszą prowadzić regularne zapisy następujących danych:

- wyniki testów mikrobiologicznych wody wprowadzanej do zbiorników oczyszczających systemu;
- wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na nieoczyszczonych żywych mięczakach dwuskorupowych;
- wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na oczyszczonych żywych mięczakach dwuskorupowych;
- daty i ilości żywych mięczaków dwuskorupowych dostarczonych do centrum oczyszczania i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;
- czas napełniania i opróżniania systemów oczyszczających (czasy oczyszczania);
- szczegóły dotyczące wysyłki partii po oczyszczeniu.

Zapisy te muszą być kompletne i dokładne, czytelne i wprowadzone do księgi głównej, która musi być udostępniona kompetentnym władzom podczas kontroli;

13. centra oczyszczania muszą przyjmować jedynie te partie żywych mięczaków dwuskorupowych, które posiadają dokument rejestracyjny, o którym mowa w rozdziale II niniejszego Załącznika;

Centra oczyszczające wysyłające partie żywych mięczaków dwuskorupowych do centrów wysyłki muszą dostarczyć dokument rejestracyjny, którego wzór będzie sporządzony przez Komisję zgodnie z procedurą określoną w artykule 12 niniejszej Dyrektywy, określając, w dodatku do informacji wyszczególnionym w punkcie 6 rozdziału II tego Załącznika, między innymi zatwierdzoną liczbę i adres zakładu oczyszczania zakładu oczyszczania i czas trwania oczyszczania, daty przybycia i opuszczenia zakładu oczyszczania, razem z każdą informacją potrzebną do identyfikacji i śledzenia produktu.

14. każda paczka zawierająca oczyszczone żywe mięczaki dwuskorupowe musi mieć etykietę potwierdzającą, że wszystkie mięczaki były oczyszczone.

IV. Wymogi dotyczące ośrodków wysyłkowych

1. Poza wymogami ustanowionymi w częściach I i II, spełnione muszą zostać następujące warunki:

- (a) kondycjonowanie nie może spowodować zanieczyszczenia produktu; urządzenia do kondycjonowania muszą być używane zgodnie z procedurami uznanymi przez kompetentne władze, ze szczególnym uwzględnieniem jakości bakteriologicznej i chemicznej wody morskiej używanej w tych urządzeniach;
- (b) wyposażenie i pojemniki w urządzeniach kondycjonujących nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia;

- (c) procedury wzorcowania żywych mięczaków dwuskorupowych nie mogą powodować dodatkowego zanieczyszczenia produktu ani żadnych zmian, które mają wpływ na możliwość przechowywania lub transportowania produktu po zapakowaniu;
- (d) mycie lub czyszczenie żywych mięczaków dwuskorupowych musi odbywać się z użyciem czystej wody morskiej pod ciśnieniem lub wody pitnej; woda do czyszczenia nie może podlegać recyrkulacji.

2. Centra wysyłkowe przyjmują jedynie te partie żywych mięczaków dwuskorupowych, które posiadają dokument rejestracyjny, o którym mowa w rozdziale II, części 6 niniejszego Załącznika i pochodzą z posiadających zezwolenie obszarów produkcji, obszarów przejściowych lub centrów oczyszczania.

3. Centra wysyłkowe muszą mieć własne laboratoria lub **mieć** zapewnione usługi laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające między innymi, czy mięczaki spełniają normy mikrobiologiczne rozdziału V niniejszego Załącznika. Urządzenia laboratorium znajdującego się poza centrum muszą zostać uznane przez kompetentne władze.

Wymogi te nie dotyczą jednak centrów wysyłkowych, które otrzymują mięczaki bezpośrednio i wyłącznie z centrum oczyszczania, w którym zostały zbadane po oczyszczeniu.

12. Centra wysyłkowe muszą prowadzić regularne zapisy następujących danych udostępnianych kompetentnym władzom:

- wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na oczyszczonych żywych mięczakach dwuskorupowych pochodzących z posiadających zezwolenia obszarów produkcji lub przejściowych;
- daty i ilości żywych mięczaków dwuskorupowych dostarczonych do centrum wysyłkowego i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;
- szczegóły dotyczące wysyłki, **łącznie z nazwą i adresem, konsygnatariusza, datą i ilością wysłanych żywych mięczaków razem z odpowiadającym numerem dokumentu wejścia.**

Zapisy te muszą być ułożone chronologicznie i przechowywane przez okres ustanowiony przez kompetentne władze, nie krótszy jednak **niż 12 miesięcy**.

5. Centra wysyłkowe usytuowane na pokładzie statku podporządkowane są warunkom określonym w pkt. 1(b), (c) i (d) oraz pkt. 3 i 4. Warunki określone w I i II stosują się, z **wszystkimi możliwymi zmianami**, do takich centrów wysyłkowych, chociaż istnieje możliwość określenia specjalnych warunków, zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12 niniejszej dyrektywy.

ROZDZIAŁ V

WYMOGI DOTYCZĄCE ŻYWYCH MIĘCZAKÓW DWUSKORUPOWYCH

Żywe mięczaki dwuskorupowe przeznaczone do natychmiastowej konsumpcji muszą spełniać następujące wymogi:

1. Wizualnie kojarzyć się ze świeżością, żywotnością, w czystych skorupach, powinny odpowiednio reagować na dźwięk i posiadać normalne ilości płynu międzyzastawkowego.

2. Muszą zawierać mniej niż 300 paciorkowców kałowych lub mniej niż 230 E. Coli na 100 g ciała mięczaka, a płyn międzyzastawkowy powinien wykazać odpowiednie właściwości w oparciu o pięciopróbkowy, potrójnie rozcieńczony test MNP lub inną procedurę bakteriologiczną.

3. Nie mogą zawierać salmonelli w 25 g ciała mięczaka.

4. Nie mogą zawierać związków toksycznych lub możliwych do zakwestionowania - jak te wymienione w Załączniku do dyrektywy 79/923/EEC występujących w sposób naturalny lub dodanych do środowiska w takich ilościach, że obliczony dla nich pobór dzienny przekracza dopuszczalny pobór dzienny (skrót ang. pdi), lub które mogą zmienić smak mięczaków.

Zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12 niniejszej dyrektywy, Komisja określa metody testowania kontrolujące kryteria chemiczne oraz **odpowiednie** wartości graniczne.

5. Górne granice dotyczące zawartości radionuklidu nie mogą przekraczać wartości granicznych dla żywności ustanowionych przez Wspólnotę.

6. Całkowita zawartość porażonego jadu skorupiaków (skrót ang. psp) w jadalnych częściach mięczaków (całym ciele lub dowolnej części **jadalnej** oddzielnie) nie może przekroczyć 80 mikrogram na 100 g ciała mięczaków, zgodnie z biologiczną metodą testowania - w połączeniu, jeżeli okaże się to wskazane, z chemiczną metodą wykrywania saksytoksyny - lub z każdą inną metodą uznaną zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12 niniejszej dyrektywy. Jeżeli wyniki zostaną zaskarżone, metodą porównawczą jest metoda biologiczna.

7. Zwyczajowe metody testowania biologicznego nie mogą dać dodatnich wyników przy testach na obecność jadu skorupiaków wywołującego biegunkę (skrót ang. dsp) w jadalnych częściach mięczaków (całym ciele lub każdej części jadalnej oddzielnie).

7a. Całkowita zawartość (amnesic) jadu skorupiaków w jadalnych częściach mięczaków (całym ciele lub każdej części jadalnej oddzielnie) nie może przekraczać 20 mikrogramów (domoic) kwasu (-ów) na gram stosując metodę HPLC.

8. Przy braku rutynowych procedur testowania ze względu na obecność wirusa oraz określenia norm wirusologicznych, kontrole zdrowotne muszą opierać się o obliczenia bakterii kałowych.

Badania kontrolujące zgodność z wymogami określonymi w niniejszym rozdziale muszą być prowadzone zgodnie z dowiedzionymi metodami, uznanymi naukowo.

Dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, plany próbkowania, metody oraz tolerancje analityczne, które stosują się do kontrolowania zgodności z wymogami niniejszego rozdziału muszą zostać **ustalone** zgodnie z procedurą **określoną** w Artykule 12 niniejszej dyrektywy. Należy dokonywać stałej kontroli skuteczności wskaźnika bakterii kałowych oraz ich liczbowego ograniczenia, jak również innych parametrów ustanowionych w niniejszym rozdziale i - jeżeli konieczność tę potwierdzą dowody naukowe - **muszą być ciągle rewidowane**, zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12 niniejszej dyrektywy.

Jeżeli dowody naukowe wskazują na potrzebę wprowadzenia innych kontroli zdrowotnych lub znowelizowania parametrów określonych w niniejszym rozdziale dla potrzeb ochrony zdrowia publicznego, środki takie muszą zostać przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12.

ROZDZIAŁ VI

KONTROLA ZDROWIA PUBLICZNEGO I MONITOROWANIE PRODUKCJI

System kontroli zdrowia publicznego musi zostać ustanowiony przez kompetentne władze dla potrzeb zweryfikowania, czy spełnione są wymogi ustanowione w niniejszej dyrektywie. Taki system kontrolny musi obejmować:

1. okresowe kontrole żywych mięczaków dwuskorupowych w obszarach produkcji i przejściowych w celu:

- (a) uniknięcia niewłaściwych praktyk ze względu na pochodzenie i przeznaczenie żywych mięczaków dwuskorupowych;
- (b) sprawdzenia jakości mikrobiologicznej żywych mięczaków dwuskorupowych w odniesieniu do obszarów produkcji i przejściowych;
- (c) sprawdzenia ewentualnej obecności planktonu wytwarzającego toksyny w wodach będących miejscem produkcji i obszarami przejściowymi oraz biotoksyn w żywych mięczakach dwuskorupowych;
- (d) sprawdzenia ewentualnej obecności chemicznych substancji zanieczyszczających, maksymalnego dopuszczalnego poziomu, który zostanie określony, zgodnie z procedurą ustanowioną w Artykule 12 niniejszej dyrektywy, do dnia 31 grudnia 1992 roku.

Dla potrzeb pkt. (c) i (d), kompetentne władze muszą ustalić plany próbkowania dla skontrolowania ewentualnej obecności w regularnych odstępach, w stosunku do każdego przypadku, na wypadek nieregularnych okresów odłowu.

2. Plany próbkowania przewidziane w pkt. 1 muszą w szczególności uwzględniać:

- (a) prawdopodobne zmiany w zanieczyszczeniu kałem w każdym obszarze produkcji i obszarze przejściowym;
- (b) ewentualne zmiany w produkcji w obszarach przejściowych w obecności planktonu zawierającego biotoksyny morskie. Próbki musi być przeprowadzone w następujący sposób:
 - (i) **monitoring**: okresowe próbkowanie w celu wykrycia zmian w składzie planktonu zawierającego toksyny i ich geograficznego rozłożenia. Informacji prowadzącej do podejrzenia o zbieraniu się toksyn w ciałach mięczaków musi towarzyszyć intensywne próbkowanie;
 - (ii) intensywne próbkowanie:
 - kontrola planktonu w wodach, w których ma miejsce hodowla i odławianie poprzez zwiększenie ilości punktów próbkowania oraz ilości próbek oraz wykonywanie testów na toksyczność z użyciem mięczaków z obszarów, w których są one najbardziej narażone na zanieczyszczenie.

Na wprowadzenie na rynek mięczaków z tego obszaru nie zostanie wydane ponowne zezwolenie do momentu, kiedy nowe próbkowanie nie wykaże satysfakcjonującego wyniku testu na toksyczność;

- (c) ewentualne zanieczyszczenie mięczaków w obszarach produkcji i przejściowym;

Jeżeli wynik programu próbkowania wykaże, że wprowadzenie na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych może spowodować zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, kompetentne władze muszą zamknąć obszar produkcji danych mięczaków do momentu przywrócenia normalnej sytuacji.

3. Testy laboratoryjne prowadzone są w celu skontrolowania zgodności z wymogami dla produktu końcowego ustanowionymi w rozdziale V niniejszego Załącznika. Należy ustalić system kontrolny sprawdzający, czy poziom biotoksyn morskich nie przekracza limitów bezpieczeństwa.

4. Kontrolowanie poszczególnych jednostek w regularnych odstępach czasu. Kontrole muszą obejmować w szczególności:

- (a) sprawdzenie, czy nadal spełnione są warunki, na podstawie których udzielono zgody;
- (b) sprawdzenie czystości pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia i higieny pracowników;
- (c) sprawdzenie, czy obchodzenie się z żywymi mięczakami dwuskorupowymi jest prawidłowe;
- (d) sprawdzenie właściwego stosowania i funkcjonowania systemów oczyszczania lub kondycjonowania;
- (e) sprawdzenie ksiąg rachunkowych, o których mowa w rozdziale IV, część III, 12 niniejszego Załącznika;
- (f) sprawdzenie, czy znak potwierdzający stan zdrowia jest stosowany prawidłowo.

Kontrole mogą obejmować pobieranie próbek do testów laboratoryjnych; o wynikach testów informowane są osoby odpowiedzialne za poszczególne jednostki.

5. Kontrole dotyczące przechowywania i warunków transportu partii żywych mięczaków dwuskorupowych.

ROZDZIAŁ VII

PAKOWANIE

1. Żywe mięczaki dwuskorupowe muszą zostać zapakowane w warunkach higienicznych.

Materiał na opakowanie lub pojemnik nie może:

- wpływać na charakterystykę organoleptyczną żywych mięczaków dwuskorupowych;
- przenosić substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego na żywe mięczaki dwuskorupowe, a jednocześnie
- musi być wystarczająco mocny, aby odpowiednio chronić żywe mięczaki dwuskorupowe.

2. Ostrygi muszą być zapakowane wklęsłą skorupą w dół.

3. Wszystkie opakowania żywych mięczaków dwuskorupowych muszą być opieczutowane i pozostać w tym stanie od momentu opuszczenia centrum wysyłkowego do momentu dostawy do konsumenta lub detalisty.

ROZDZIAŁ VIII

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

1. W każdym pomieszczeniu magazynowym żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być przechowywane w temperaturze, która nie ma negatywnego wpływu na ich jakość i żywotność; opakowanie nie może być w kontakcie z podłogą magazynu, ale musi być umieszczone na czystej powierzchni, na wyższym poziomie.
2. Ponowne zanurzanie w wodzie lub pryskanie wodą na żywe mięczaki dwuskorupowe nie może odbywać się po ich opakowaniu i opuszczeniu centrum wysyłki, z wyjątkiem sprzedaży detalicznej w centrum wysyłki.

ROZDZIAŁ IX

TRANSPORT Z CENTRUM WYSYŁKI

1. Dostawy żywych mięczaków dwuskorupowych przeznaczonych do konsumpcji muszą być transportowane opakowane, jako opieczętowane paczki z centrum wysyłki do momentu zaoferowania na sprzedaż konsumentom lub detalistom.
2. Środki transportu używane przy przewozie dostaw żywych mięczaków dwuskorupowych muszą mieć następujące charakterystyki:
 - (a) ich wewnętrzne ściany i inne części, które mogą wejść w kontakt z żywymi mięczakami dwuskorupowymi muszą być wykonane z materiałów nie ulegających korozji; ściany muszą być gładkie i łatwe do oczyszczenia;
 - (b) muszą posiadać odpowiednie wyposażenie dla zapewnienia skutecznej ochrony żywych mięczaków dwuskorupowych przed nadmiernym ciepłem lub zimnem, brudem lub zanieczyszczeniem kurzem oraz uszkodzeniem skorup w wyniku wibracji i tarcia;
 - (c) żywych mięczaków dwuskorupowych nie wolno transportować z innymi produktami, które mogą je zanieczyścić.
3. Żywe mięczaki dwuskorupowe muszą być transportowane i dystrybuowane przy użyciu zamkniętych pojazdów lub pojemników utrzymujących produkt w temperaturze, która nie ma ujemnego wpływu na ich jakość i żywotność. Paczek z żywymi mięczakami dwuskorupowymi nie wolno transportować w bezpośrednim kontakcie z podłogą samochodu lub pojemnika; muszą być umieszczone wyżej niż podłoga lub w inny sposób uniemożliwiający kontakt. Jeżeli przy dostawach żywych mięczaków dwuskorupowych stosowany jest lód, musi być zrobiony z wody pitnej lub czystej wody morskiej.

ROZDZIAŁ X

OZNAKOWANIE DOSTAW

1. Wszystkie paczki danej dostawy żywych mięczaków dwuskorupowych muszą posiadać znak potwierdzający ich stan zdrowia, aby zawsze - podczas

transportu i dystrybucji do momentu sprzedaży detalicznej - można było stwierdzić, z którego centrum wysyłki pochodzą. **Bez zastrzeżeń** do postanowień dyrektywy 79/112/EEC, znak musi zawierać następujące informacje:

- nazwę kraju wysyłki,
- gatunek mięczaków dwuskorupowych (nazwę potoczną i naukową),
- identyfikację centrum wysyłki za pomocą numeru zezwolenia wydanego przez kompetentne władze,
- datę zapakowania, składającą się co najmniej z dnia i miesiąca.

Z zastosowaniem wyłączenia od postanowień dyrektywy 79/112/EEC, data trwałości może zostać zastąpiona stwierdzeniem „zwierzęta muszą być sprzedawane żywe”.

2. Znak potwierdzający stan zdrowia może być umieszczony na opakowaniu lub na oddzielnej etykiecie, którą następnie dołącza się do opakowania lub umieszcza wewnątrz. Znak może być również dołączony do zamknięcia lub zszywki, nie wolno używać samoprzylepnych znaków potwierdzających stan zdrowia, chyba, że nie można ich oderwać. Wszystkie znaki zdrowotne nadają się tylko do jednorazowego użycia i nie wolno ich przekazywać.

3. Znak potwierdzający stan zdrowia musi być trwały i wodoodporny, a informacje na nim przedstawione czytelne, niezmywalne, napisane literami łatwymi do odczytania.

4. Znak potwierdzający stan zdrowia dołączony do partii dostawy żywych mięczaków dwuskorupowych, które nie zostały zawinięte w pojedyncze paczki przeznaczone dla konsumentów muszą być przechowywane przez detalistę przez co najmniej 60 dni po otwarciu dostawy.

Tłumaczenie z języka angielskiego: Beata Gontar

DYREKTYWA RADY

z dnia 22 lipca 1991 r.

ustanawiająca warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybnych

(91/493EWG)

zmieniona przez AK 94/103/EWG (Dz.U. WE nr L 001 z 03.01.94, str. 220)
zmieniona przez 94/356/EWG (Dz.U. WE nr L 156 z 23.06.94, str. 50)
zmieniona przez dyrektywę 95/71/WE (Dz.U. WE nr L 332 z 30.12.95, str. 40)
zmieniona przez dyrektywę 96/23/WE (Dz.U. WE nr L 125 z 23.05.96, str. 10)
zmieniona przez dyrektywę 97/79/WE (Dz.U. WE nr L 24 z 30.01.98, str. 31)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a w szczególności zaś jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego,

a także mając na uwadze, co następuje:

dążąc do wprowadzenia rynku wewnętrznego, a zwłaszcza zapewnienia sprawnego funkcjonowania wspólnej organizacji rynku produktów rybnych utworzonego na mocy rozporządzenia (EWG) nr 3796/81, zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 2886/89, zasadnicze znaczenie ma, aby obrót rynkowy rybami i produktami rybnymi nie był dalej hamowany rozbieżnościami w zakresie wymagań zdrowotnych w poszczególnych państwach członkowskich; umożliwi to lepszą harmonizację produkcji i wprowadzania na rynek oraz wprowadzi równe warunki konkurencji, przy równoczesnym zapewnieniu konsumentowi produktów o dobrej jakości;

Parlament Europejski w swojej uchwale z dnia 17 marca 1989 r. wystąpił do Komisji o przedstawienie globalnych propozycji dotyczących produkcji w warunkach higienicznych oraz wprowadzania na rynek produktów rybnych, łącznie z propozycjami rozwiązań problemu nicieni;

świeżo złowione produkty rybne są w zasadzie nie skażone mikroorganizmami; jednak zakażenie i w konsekwencji rozkład może zdarzyć się na skutek niehigienicznego obchodzenia się z nimi i niehigienicznej obróbki;

dlatego należy ustanowić zasadnicze wymagania dotyczące poprawnego pod względem higieny traktowania świeżych i przetworzonych produktów rybnych na

wszystkich etapach produkcji oraz podczas przechowywania i transportu;

w celu ustalenia jakości i wymagań higienicznych tych produktów, należy stosować analogicznie niektóre normy w zakresie wprowadzenia na rynek, ustanowionych na mocy art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3796/81;

podstawowym obowiązkiem przemysłu rybnego jest zapewnienie, aby produkty rybne odpowiadały wymaganiom higieny określonych w niniejszej dyrektywie;

poprzez dokonywanie kontroli i inspekcji właściwe władze państw członkowskich muszą zapewnić, by producenci i wytwórcy stosowali się do wspomnianych wymagań;

powinny zostać wprowadzone wspólnotowe środki kontroli w celu zapewnienia jednolitego stosowania w państwach członkowskich wszystkich norm określonych w niniejszej dyrektywie;

w celu zapewnienia sprawnego funkcjonowania rynku wewnętrznego, środki powinny się stosować w jednakowy sposób do handlu w obrębie państw członkowskich oraz w handlu pomiędzy państwami członkowskimi;

w kontekście handlu wewnątrz Wspólnoty przepisy ustanowione w dyrektywie Rady 96/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnej w handlu wewnątrz Wspólnoty mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego, zmienionej dyrektywą 90/675/EWG, mają zastosowanie do produktów rybnych;

produkty rybne z krajów trzecich przeznaczone do wprowadzenia na rynek Wspólnoty nie mogą ubiegać się o bardziej korzystne warunki, niż te które stosuje się we Wspólnocie; w celu umożliwienia zastosowania wspólnego systemu importowego opartego na warunkach równości, należy wprowadzić wspólnotowe procedury inspekcji w krajach trzecich w zakresie warunków produkcji i wprowadzania na rynek;

omawiane produkty podlegają przepisom dotyczącym kontroli i środkiem zaradczym objętym dyrektywą Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiającą zasady rządzące organizacją kontroli weterynaryjnych produktów wchodzących do Wspólnoty z krajów trzecich;

aby móc uwzględnić szczególne okoliczności, należy przyznać derogacje dla niektórych przedsiębiorstw już działających przed 1 stycznia 1993 r. tak, aby umożliwić im dostosowanie się do wszystkich wymagań określonych w niniejszej dyrektywie;

Komisji należy powierzyć zadanie podjęcia pewnych środków dla wdrożenia niniejszej dyrektywy; w tym celu należy ustanowić procedury wprowadzające ścisłą i efektywną współpracę między Komisją a państwami członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

zasadnicze wymagania określone w niniejszej dyrektywie mogą wymagać dalszego bardziej szczegółowego określenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

ROZDZIAŁ I

Przepisy ogólne

Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa określa warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Artykuł 2

Dla celów niniejszej dyrektywy obowiązują poniższe definicje:

1. „**produkty rybne**” oznaczają wszystkie zwierzęta morskie i słodkowodne lub ich części, łącznie z ich ikrą, z wyłączeniem ssaków wodnych, żab i zwierząt wodnych objętych innymi aktami Wspólnoty;
2. „**produkty akwakultury**” oznaczają wszystkie produkty rybne powstałe i wyhodowane w warunkach kontrolowanych aż do momentu wprowadzenia ich na rynek jako artykuły spożywcze. Jednakże, ryby morskie, słodkowodne lub skorupiaki odłowione w ich naturalnym środowisku jako formy młodociane i hodowane aż osiągną pożądane wymiary handlowe dla celów spożywczych, uznaje się również za produkty akwakultury. Ryby i skorupiaki o wymiarach handlowych odłowione w ich naturalnym środowisku i przetrzymywane w stanie żywym do sprzedaży w późniejszym czasie, nie uznaje się za produkty akwakultury, jeżeli są one jedynie utrzymywane przy życiu bez prób zwiększenia ich wymiaru lub masy;
3. „**schładzanie**” oznacza proces ochładzania produktów rybnych do temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu;
4. „**produkty świeże**” oznaczają jakikolwiek produkt rybny, cały lub przetworzony, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo, albo w atmosferze modyfikowanej, których nie poddano żadnej innej obróbce dla zapewnienia konserwacji, niż schładzanie;
6. „**wstępnie przetworzone produkty**” oznaczają jakikolwiek produkt rybny, który został poddany czynności naruszającej jego całość anatomiczną, takie jak patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie, rozdrabnianie itp.;
7. „**produkty przetworzone**” oznaczają jakikolwiek produkt rybny, który został poddany procesowi chemicznemu lub fizycznemu takiemu jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, odwadnianie lub marynowanie itp., z produktów schłodzonych lub mrożonych, w połączeniu lub nie, z innymi produktami żywnościowymi, albo kombinacji tych różnych procesów.
9. „**konserwacja**” oznacza proces, w którym produkty zostają zapakowane do hermetycznie zamykanych pojemników i poddane obróbce cieplnej do takiego stopnia, że jakiegokolwiek mikroorganizmy, które mogłyby się namnażać, zostają zniszczone lub unieszkodliwione, niezależnie od temperatury w jakiej produkt będzie składowany;
10. „**produkty mrożone**” oznaczają jakikolwiek produkt rybny, który poddano procesowi zamrażania do osiągnięcia temperatury -18°C lub niższej w środku bryły, po ustabilizowaniu się temperatury;
11. „**opakowanie**” oznacza sposób ochrony produktów rybnych przez owinięcie, umieszczenie w pojemniku lub przez inny odpowiedni sposób;
13. „**partia**” oznacza pewną ilość produktów rybnych uzyskanych w praktycznie identycznych okolicznościach;
15. „**przesyłka**” oznacza pewną ilość produktów rybnych przeznaczoną dla jednego lub więcej klientów w kraju przeznaczenia i przewożonych tylko jednym środkiem transportu;
16. „**środek transportu**” oznacza te części pojazdów samochodowych, kolejowych i

lotniczych, ładowni statków oraz kontenerów przeznaczonych do transportu lądowego, morskiego i lotniczego, które zarezerwowane są dla towarów;

17. „**właściwe władze**” oznaczają władzę centralną państwa członkowskiego właściwe do przeprowadzenia kontroli weterynaryjnej, albo jakiegokolwiek władze, którym powierzono te kompetencje;
18. „**zakład**” oznacza wszelkie pomieszczenia, gdzie produkty rybne są poddawane obróbce wstępnej lub właściwej, schładzaniu, zamrażaniu, pakowaniu lub składowaniu. Miejsca aukcji lub rynki hurtowe, w których odbywa się jedynie prezentacja i sprzedaż hurtowa, nie są uważane za zakłady;
20. „**wprowadzenie na rynek**” oznacza gromadzenie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostawę albo jakiegokolwiek inny sposób wprowadzania na rynek Wspólnoty, z wyłączeniem sprzedaży detalicznej i bezpośredniego przekazywania na rynki lokalne niewielkich ilości produktów przez rybaków sprzedawcom detalicznym lub konsumentom, które musi podlegać kontroli zdrowotnej, wymaganej przez przepisy krajowe dotyczące kontroli handlu detalicznego;
21. „**import**” oznacza wprowadzanie na terytorium Wspólnoty produktów rybnych z krajów trzecich;
24. „**czysta woda morska**” oznacza wodę morską lub wodę słonawą wolną od skażenia mikrobiologicznego, substancji szkodliwych i/lub toksycznego planktonu morskiego w takich ilościach, które mogłyby wpływać na zdrowotną jakość produktów rybnych i, którą wykorzystuje się zgodnie z postanowieniami wprowadzanymi w niniejszej dyrektywie;
25. „**statek przetwórnia**” oznacza jakiegokolwiek statek, na którym produkty rybne przechodzą jeden albo więcej procesów przetwórczych, po których następuje ich opakowanie: filetowania, porcjowania, odskórzania, rozdrabniania, zamrażania lub przetwarzania właściwego.

Nie są uważane się za „statki przetwórnice”:

- statki rybackie, na pokładzie których gotuje się tylko krewetki i mięczaki;
- statki rybackie, na których dokonuje się jedynie zamrażania.

Artykuł 3

4. Wprowadzenie na rynek produktów rybnych odłowionych z ich naturalnego środowiska będzie podlegać następującym warunkom:

a) muszą one:

i) zostać odłowione, a gdzie stosowne, wykrawiane, odgławiane, patroszone oraz pozbawiane płetw, schładzane lub zamrażane na statku zgodnie z zasadami higieny, które zostaną przyjęte przez Radę, na wniosek Komisji, kwalifikowaną większością głosów. W tym celu Komisja przedłoży wnioski przed dniem 1 października 1992;

ii) gdzie stosowne, być przerabiane na statkach przetwórczych zaakceptowanych zgodnie z art. 7 oraz zgodnie z wymaganiami rozdziału I załącznika.

Gotowanie krewetek i mięczaków na pokładzie musi być zgodne z przepisami rozdziału III części I ust. 5 albo rozdziału IV części IV ust. 7 załącznika. Statki takie podlegają specjalnej rejestracji przez właściwe władze;

b) w trakcie i po wyładunku muszą być obrabiane zgodnie z rozdziałem II załącznika;

(c) muszą być obrabiane, a gdzie stosowne, pakowane, wstępnie przetwarzane, przetwarzane właściwie, zamrażane, rozmrażane lub przechowywane w warunkach higienicznych w pomieszczeniach zakładów dopuszczonych na mocy art. 7, zgodnie z wymaganiami rozdziału III i IV załącznika.

Właściwe władze, niezależnie od przepisów rozdziału II część 2 załącznika, mogą zezwolić na przekazywanie produktów rybnych z nabrzeża do kontenerów w celu natychmiastowej dostawy do zatwierzonego zakładu, na zarejestrowaną aukcję albo na rynek hurtowy, gdzie podlegać będą kontroli;

d) muszą być poddane kontroli zdrowotnej zgodnie z rozdziałem V załącznika;

e) muszą być odpowiednio opakowane zgodnie z rozdziałem VI załącznika;

f) musi być im nadany znak identyfikacyjny zgodnie z rozdziałem VII załącznika;

g) muszą być przechowywane i transportowane w zadawalających warunkach sanitarnych zgodnie z rozdziałem VIII załącznika.

2. Jeśli z punktu widzenia technicznego i handlowego istnieje możliwość patroszenia, musi być ono wykonane możliwie jak najszybciej po złowieniu lub wyładunku produktów rybnych.

3. Wprowadzenie na rynek produktów akwakultury będzie podlegać następującym warunkom:

a) muszą być zabijane we właściwych warunkach higienicznych. Nie mogą być zabrudzone ziemią, śluzem, czy fekaliami. Jeśli po zabiciu nie zostaną natychmiast przetworzone, muszą być przechowywane w stanie schłodzonym;

b) dodatkowo muszą spełniać wymagania określone w ust. 1 lit. c) do g).

4. a) Wprowadzanie na rynek żywych mięczaków dwuskorupowych będzie podlegało wymaganiom ustanowionym w dyrektywie Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki sanitarne produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży.

b) Podczas przetwarzania mięczaków dwuskorupowych, dodatkowo oprócz wymagań lit. a) muszą być spełnione wymagania zawarte w ust. 1 lit. c) do g).

Artykuł 4

Produkty rybne przeznaczone do wprowadzenia na rynek w stanie żywym powinny być przez cały czas utrzymywane w warunkach najbardziej sprzyjających ich przeżyciu.

Artykuł 5

Zakazuje się wprowadzania na rynek następujących produktów:

- ryb trujących z następujących rodzin: *Tetradontidae* [rozdymkowate], *Molidae* [samogłowate], *Diodontidae*, *Canthigasteridae*,
- produktów rybnych zawierających biotoksyny, takie jak ciguatera lub toksyny paraliżujące mięśnie.

Szczegółowe wymagania dotyczące gatunków objętych niniejszym artykułem oraz dotyczące metod analizy zostaną określone zgodnie z procedurą zawartą w art. 15.

Artykuł 6

1. Państwa członkowskie zapewnią, że osoby odpowiedzialne w zakładzie podejmą wszelkie konieczne środki, aby wymagania zawarte w niniejszej dyrektywie były spełniane na

wszystkich etapach produkcji produktów rybnych.

W tym celu, wspomniane osoby odpowiedzialne, muszą przeprowadzać swoje własne kontrole w oparciu o następujące zasady:

- identyfikacja punktów krytycznych w zakładzie w oparciu o stosowane procesy produkcji;
- ustalenie i wdrożenie metod monitoringu i kontroli tych punktów krytycznych;
- pobieranie próbek do analiz wykonywanych w zatwierdzonym przez właściwe władze laboratorium dla sprawdzenia metod czyszczenia i dezynfekcji oraz w celu sprawdzenia zgodności z normami ustanowionymi w drodze niniejszej dyrektywy;
- prowadzenie rejestru pisemnego, albo zapisu dotyczącego powyższych punktów, w sposób trwały, mając na względzie przedłożenie go właściwym władzom. Szczególnie wyniki z różnych kontroli i przeprowadzonych badań mają być przechowywane przez co najmniej dwa lata.

2. Jeśli wyniki własnych kontroli albo każda informacja będąca w dyspozycji osoby odpowiedzialnej, o której mowa w ustępie 1, ujawnia ryzyko dla zdrowia albo sugerują, że takie ryzyko może zaistnieć, to bez wpływu na zastosowanie środków określonych w czwartym akapicie art. 3 ust. 1 dyrektywy 89/662/EWG, należy podjąć odpowiednie środki zaradcze pod nadzorem urzędowym.

3. Przepisy mające na celu wdrożenie przepisów akapitu drugiego ust. 1, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

Artykuł 7

2. Właściwe władze zatwierdzą zakłady po upewnieniu się, że spełniają one wymagania niniejszej dyrektywy pod względem rodzaju prowadzonej działalności. Zatwierdzenie to musi być odnawiane, jeśli zakład zdecyduje się na prowadzenie innej działalności niż tej, na jaką zatwierdzenie to zostało przyznane.

Właściwe władze podejmą wszelkie konieczne środki w przypadku zaprzestania spełniania wymagań. W tym celu szczególnie zwracać będą uwagę na wnioski z każdej kontroli przeprowadzanej zgodnie z art. 8.

Właściwe władze dokonają rejestru tych aukcji i rynków hurtowych, które po upewnieniu się o

zgodności ich instalacji z wymaganiami niniejszej dyrektywy, nie podlegają zatwierdzeniu.

8. Jednakże, zgodnie z wyraźnym warunkiem, iż produkty pochodzące ze statków przetwórci oraz zakładów, rynków aukcyjnych i hurtowych muszą odpowiadać normom w zakresie higieny, ustanowionym w niniejszej dyrektywie, państwa członkowskie mogą, w zakresie wymagań dotyczących wyposażenia i struktur ujętych w rozdziałach I do IV załącznika, przedłużyć okres przejściowy do dnia 31 grudnia 1995 r. statkom przetwórciom oraz zakładom, rynkom aukcyjnym i hurtowym, na spełnienie warunków zatwierdzenia określonych w rozdziale IX. Takie derogacje mogą być udzielane jedynie statkom przetwórciom oraz zakładom, rynkom aukcyjnym i hurtowym, które już działały w dniu 31 grudnia 1991 r., a które przed dniem 1 lipca 1992 przedłożyły właściwym władzom krajowym właściwie umotywowane wnioski o derogację tych przepisów. Wnioskowi musi towarzyszyć plan pracy i program wskazujący okres, w którym możliwe będzie spełnienie wspomnianych wymagań. Jeśli występuje się do Wspólnoty o pomoc finansową, to mogą być przyjęte wnioski dotyczące tylko projektów zgodnych z wymaganiami niniejszej dyrektywy.

9. Właściwe władze utworzą wykaz zatwierdzonych przez nie zakładów, którym, każdemu z osobna, zostanie nadany numer urzędowy.

Każde państwo członkowskie powiadomi Komisję o wykazie zatwierdzonych zakładów oraz o każdej dokonywanej w nim zmianie.

Komisja przekaze tą informację pozostałym państwom członkowskim.

5. Inspekcje i monitoring zakładów będą przeprowadzane regularnie w ramach odpowiedzialności właściwych władz, które celem zapewnienia zgodności z wymaganiami niniejszej dyrektywy, stale mają swobodny dostęp do wszystkich części zakładu.

Jeśli takie inspekcje i monitoring wykażą nieprzebranie wymagań niniejszej dyrektywy, właściwe władze podejmą odpowiednie działania.

6. Ustępy 1, 3 i 4 stosują się również do statków przetwórci.

7. Ustępy 3 i 4 stosują się również do rynków hurtowych i aukcyjnych.

Artykuł 8

4. We współpracy z właściwymi władzami państw członkowskich, eksperci z Komisji mogą na miejscu przeprowadzać kontrole w stopniu niezbędnym dla zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy. W szczególności mogą oni sprawdzać, czy zakłady rzeczywiście spełniają wymagania niniejszej dyrektywy. Państwo członkowskie, na którego terytorium odbywa się kontrola, będzie udzielać wszelkiej niezbędnej pomocy ekspertom wykonującym swoje obowiązki. Komisja poinformuje państwa członkowskie o wynikach badań.

5. Ustalenia mające na celu wdrożenie ust. 1 zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

Artykuł 9

Nie stosuje się.

ROZDZIAŁ II

Import z krajów trzecich

Artykuł 10

Przepisy w zakresie importu produktów rybnych z krajów trzecich będą co najmniej równoważne względem przepisów regulującym produkcję i wprowadzanie na rynek produktów pochodzących ze Wspólnoty.

Produkty rybne odławiane z ich naturalnego środowiska przez statek rybacki pływający pod banderą kraju trzeciego muszą podlegać kontroli określonej w art. 19 ust. 2 dyrektywy 97/78/EWG.

Artykuł 11

2. Produkty rybne pochodzące z kraju trzeciego lub z grupy państw trzecich muszą spełniać ściśle określone warunki importowe ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 15 w zależności od stanu zdrowotnego danego kraju trzeciego.

5. Aby umożliwić ustalenie warunków importowych oraz w celu sprawdzenia warunków produkcji, przechowywania i wysyłki produktów rybnych z przeznaczeniem do Wspólnoty, mogą być przeprowadzane kontrole na miejscu, dokonywane przez ekspertów z Komisji i państw członkowskich.

Eksperti z państw członkowskich, którym powierza się te kontrole, są powoływani przez Komisję na wniosek państw członkowskich.

Te inspekcje przeprowadza się w imieniu Wspólnoty, która pokrywa wszystkie powstałe z tego tytułu koszty.

Częstotliwość i procedura wykonywania tych inspekcji zostanie określona zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

4. Przy ustalaniu warunków importowych na produkty rybne, o których mowa w ust. 1, szczególną uwagę należy zwrócić na:

a) przepisy prawne kraju trzeciego;

b) organizację właściwych władz kraju trzeciego i jego służb inspekcyjnych, uprawnienia tych służb i nadzór jakiemu podlegają, jak również ich możliwości do skutecznej weryfikacji realizacji obowiązującego w danym kraju prawa;

c) aktualne warunki zdrowotne podczas produkcji, magazynowania i wysyłki produktów rybnych z przeznaczeniem do Wspólnoty;

d) zapewnienie, jakie może udzielić kraj trzeci, co do zgodności z normami ustanowionymi w rozdziale V załącznika.

4. Warunki importowe, o których mowa w ust. 1 obejmują:

a) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowotności, który musi towarzyszyć przesyłce przewożonej do Wspólnoty

b) umieszczanie znaku identyfikującego produkty rybne, szczególnie numeru zezwolenia dla zakładu pochodzenia, z wyjątkiem przypadku mrożonych produktów rybnych, bezpośrednio wyławianych w celu przetworzenia na konserwy i posiadających świadectwo określone w lit. a);

c) sporządzenie wykazu zatwierdzonych zakładów oraz rynków aukcyjnego i hurtowego zarejestrowanych i zatwierdzonych przez Komisję zgodnie z procedurą określoną w art. 15;

W tym celu sporządzony zostanie jeden lub więcej wykazów takich zakładów na podstawie otrzymanego przez Komisję zawiadomienia ze strony właściwych władz trzeciego kraju. Zakład nie może pojawić się w wykazie zanim nie zostanie urzędowo zatwierdzony przez właściwe władze trzeciego kraju eksportującego do Wspólnoty. Takie zatwierdzenie wymaga przestrzegania następujących wymagań:

- zgodności z wymaganiami równoważnymi do tych, które ustanowiono w niniejszej dyrektywie,

- monitoringu prowadzonego przez urzędową służbę inspekcyjną trzeciego kraju.

6. Warunki omówione w ust. 4 lit. a) oraz b) mogą być modyfikowane zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

W wykazie wspomnianym w ust. 4 lit. c) Komisja może wprowadzić zgodnie z przepisami ustanowionymi w drodze decyzji Komisji 90/13/EWG.

8. W szczególnych sytuacjach i zgodnie z procedurą określoną w art. 15, można zezwolić na import bezpośrednio z zakładu lub statku przetwórci kraju trzeciego, jeśli ten ostatni nie może przedstawić gwarancji, o których mowa w ust. 3, pod warunkiem, że wspomniany zakład lub statek przetwórci otrzymał specjalne zezwolenie w następstwie przeprowadzonej kontroli zgodnie z ust. 2. Decyzja przyznająca zezwolenie ustala ściśle określone warunki importowe jakim podlegają produkty pochodzące z takiego zakładu lub statku przetwórci.

9. Do momentu ustalania warunków importowych, o których mowa w ust. 1, państwa członkowskie zapewnią, że warunki stosowane w przypadku importu produktów rybnych z krajów trzecich, będą co najmniej równoważne względem tych, które obowiązują w zakresie produkcji i wprowadzania na rynek produktów wspólnotowych.

Artykuł 12

1. Przepisy i zasady ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG stosują się w szczególności w odniesieniu do organizacji i wykonywania zaleceń po kontrolach przeprowadzanych przez państwa członkowskie.

2. Skreślone na mocy dyrektywy 97/79/WE.

ROZDZIAŁ III

Przepisy końcowe

Artykuł 13

Zmiany w załącznikach wprowadzi Rada kwalifikowaną większością głosów, na wniosek Komisji.

Artykuł 14

Po konsultacji z państwami członkowskimi, Komisja do dnia 1 lipca 1992 r. przedłoży Radzie sprawozdanie dotyczące minimalnych wymagań strukturalnych i wyposażenia sprzętowego, które muszą spełniać małe zakłady zasilające lokalny rynek i, które są położone w regionach podlegających szczególnym ograniczeniom dostaw, łącznie z wszelkimi wnioskami, odnośnie których Rada działając w oparciu o procedurę głosowania określonej w art. 43 Traktatu, podejmie decyzję przed dniem 31 grudnia 1992 r.

Artykuł 15

2. Tam gdzie należy postępować zgodnie z procedurą ustanowioną w niniejszym artykule, przewodniczący z własnej inicjatywy lub na wniosek państwa członkowskiego przedstawi sprawę Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu ustanowionego w drodze decyzji 68/361/EWG, zwanego dalej Komitetem.

5. Przedstawiciel Komisji przedłoży Komitetowi projekt środków, jakie mają być podjęte. Komitet wyda opinię o projekcie w terminie, który może być określony przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy. W przypadku decyzji, które Rada podejmuje na wniosek Komisji, opinia zostaje wydana większością głosów określoną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawicieli państw członkowskich w Komitecie oblicza się w sposób ustanowiony we wspomnianym artykule. Przewodniczący nie głosuje.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeśli przewidywane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub wobec braku opinii, Komisja bezzwłocznie przedłoży Radzie wniosek dotyczący środków do podjęcia. Rada działa kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli z upływem terminu trzech miesięcy od daty zwrócenia się do Rady, Rada nie podejmie decyzji, Komisja podejmie proponowane środki, z wyjątkiem przypadków, w których Rada zwykłą większością głosów zdecydowała przeciw podejmowaniu takich działań.

Artykuł 16

W celu uwzględnienia ewentualnego niepowodzenia w podjęciu decyzji w sprawie szczegółowych zasad rządzących stosowaniem niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1993 r., mogą zostać przyjęte niezbędne środki przejściowe na okres dwóch lat zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15

Artykuł 17

Przepisy niniejszej dyrektywy będą ponownie zbadane przez Radę przed dniem 1 stycznia 1998 r., na wniosek Komisji w oparciu o zgromadzone doświadczenie.

Artykuł 18

Przed dniem 1 stycznia 1993 r. państwa członkowskie wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne niezbędne do wdrożenia niniejszej dyrektywy. Państwa członkowskie poinformują o tym Komisję.

Kiedy Państwa członkowskie przyjmą te środki prawne, będą one zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy albo takie odniesienie będzie dołączone przy ich publikacji urzędowej. Metody wprowadzenia takich odniesień zostaną ustalone przez państwa członkowskie.

Artykuł 19

Niniejsza Dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 lipca 1991.

ZAŁĄCZNIK

ROZDZIAŁ I

WARUNKI DOTYCZĄCE STATKÓW PRZETWÓRNI

I. Warunki dotyczące konstrukcji i wyposażenia

1. Minimalne wymagania stawiane statkom przetwórczym są następujące:

d) przestrzeń pokładu roboczego przeznaczona do przyjmowania produktów rybnych, zaprojektowana i wyposażona w przegrody na tyle duże, by można było oddzielać ryby z poszczególnych zaciągów. Strefa odbioru ryb, jak też ruchome części znajdujące się w jej obrębie, muszą być łatwe do oczyszczania. Przestrzeń ta musi być tak zaprojektowana, aby produkty były chronione przed działaniem słońca lub innych czynników oraz od jakiegokolwiek źródła brudu, czy skażenia;

e) system przenośnikowy do transportu produktów rybnych z pokładu roboczego, przeznaczony do przyjmowania produktów rybnych do przestrzeni roboczej spełniającej zasady higieny;

g) przestrzeń robocza dostatecznie duża na dokonywanie wstępnego przetwarzania i przetwarzania właściwego produktów rybnych w odpowiednich warunkach higienicznych. Musi być ona tak zaprojektowana i wyposażona, aby zabezpieczała produkty przed jakimkolwiek skażeniem;

i) powierzchnie magazynowe na produkty końcowe, które są dostatecznie duże i tak zaprojektowane, że umożliwiają łatwe czyszczenie. Jeśli na pokładzie działa jednostka przetwarzająca odpady, należy przeznaczyć oddzielną ładownię na składowanie tych półproduktów;

k) miejsce na składowanie materiałów opakowaniowych, które musi być oddzielone od miejsca przetwarzania

- wstępnego i przetwarzania właściwego produktów;
- n) specjalne urządzenie do pompowania odpadów lub produktów rybnych nie nadających się do konsumpcji przez ludzi albo bezpośrednio do morza, albo kiedy okoliczności tego wymagają, do przeznaczonego w tym celu wodoszczelnego zbiornika. Jeśli na pokładzie odpady są składowane i przetwarzane, to ze względu na konieczność zachowania czystości, muszą być do tego celu przeznaczone oddzielne miejsca;
- q) urządzenie dostarczające wodę pitną w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnoszącej się do jakości wody przeznaczonej do konsumpcji przez ludzi, albo dostarczające czystą wodę morską pod ciśnieniem. Ujęcie wody morskiej musi być tak usytuowane, by nie zaistniała możliwość pobierania wody z miejsc wypływu do morza wody zabrudzonej odpadami (ściekowej), samych odpadów oraz wody chłodzącej silnik;
- u) odpowiednia liczba przebieralni, umywalek i toalet, przy czym odpływ z toalet nie może znajdować się bezpośrednio w obszarze, gdzie zachodzi przetwarzanie wstępne, przetwarzanie właściwe lub składowanie produktów rybnych. Umywalki muszą być wyposażone w urządzenia do mycia i suszenia rąk, które spełniają wymogi higieny; baterie zaworów umywalek nie mogą być uruchamiane ręcznie.
2. Obszary przeznaczone do przetwarzania wstępnego, przetwarzania właściwego, zamrażania/ szybkiego zamrażania produktów rybnych, muszą być wyposażone w:
- b) podłogę przeciwpoślizgową, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji oraz wyposażoną w dobry odpływ wody. Konstrukcje i zamontowany osprzęt muszą mieć otwory przelewowe na tyle duże, by nie zatykały się odpadami rybnymi i umożliwiały swobodny odpływ wody;
- d) ściany i sufity muszą być łatwe do czyszczenia, szczególnie w miejscach przebiegu rurociągów, łańcuchów lub przewodów elektrycznych;
- g) układy hydrauliczne muszą być tak umiejscowione albo zabezpieczone, aby nie zaistniała możliwość skażenia produktów rybnych jakimkolwiek wyciekami oleju;
- h) odpowiednia wentylacja, a gdzie to niezbędne, właściwy wyciąg oparów;
- i) odpowiednie oświetlenie;

j) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi, urządzeń i osprzętu;

k) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji rąk z kranami czerpalnymi wody, które nie są uruchamiane ręcznie oraz ręczniki jednorazowego użytku.

3. Takie urządzenia i narzędzia jak stoły do cięcia, pojemniki, przenośniki, maszyny do patroszenia lub filetowania itp. muszą być odporne na korozję powodowaną wodą morską, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz utrzymywane w dobrym stanie technicznym.

4. Statki przetwórczo dokonujące zamrażania produktów rybnych muszą dysponować:

b) urządzeniami do mrożenia o dostatecznej zdolności do szybkiego obniżania temperatury tak, by uzyskać temperaturę w środku bryły produktu, odpowiadającą warunkom technicznym zawartym w niniejszej dyrektywie;

d) aparaturę chłodniczą o dostatecznej wydajności, tj. umożliwiającej składowanie produktów rybnych w ładowniach w temperaturach zgodnych z warunkami technicznymi zawartymi w niniejszej dyrektywie. Ładownie muszą być wyposażone w system zapisu temperatury, umieszczony w łatwym do kontroli miejscu.

II. Warunki sanitarne dotyczące obchodzenia się z produktami rybnymi na pokładzie statku oraz ich składowania

4. Na statku przetwórczo musi znajdować się wykwalifikowany członek załogi, odpowiedzialny za stosowanie właściwych metod obróbki produktów rybnych. Osoba taka musi posiadać uprawnienia zapewniające, że postanowienia niniejszej dyrektywy będą stosowane oraz, że udostępni inspektorom program kontrolowania i sprawdzania występujących na statku krytycznych punktów kontroli; wymagany może być również rejestr zawierający uwagi takiej osoby i zapis temperatur.

6. Ogólne warunki higieny mające zastosowanie na obszarach i na urządzeniach będą odpowiadały określonym w rozdziale III, część II (A) niniejszego załącznika.

8. Ogólne warunki higieny mające zastosowanie do personelu będą odpowiadały określonym w rozdziale III część II (B) niniejszego załącznika.

10. Odgławianie, patroszenie i filetowanie musi być wykonywane zgodnie z warunkami higieny określonymi w rozdziale IV części I ust. 2, 3 oraz 4 niniejszego załącznika.

12. Przetwórstwo produktów rybnych na statku musi się odbywać zgodnie z warunkami higieny określonymi w części II pkt 2 i 3, części IV i części V rozdziału IV niniejszego załącznika.
14. Produkty rybne muszą być owinięte w materiał pakunkowy i zapakowane zgodnie z warunkami higieny określonymi w rozdziale VI niniejszego załącznika.
16. Składowanie produktów rybnych na statku musi się odbywać zgodnie z warunkami higieny określonymi w rozdziale VIII ust. 1 oraz 2 niniejszego załącznika.

ROZDZIAŁ II

WYMAGANIA PODCZAS I PO WYŁADUNKU

3. Urządzenia wyladunkowe muszą być wykonane z materiałów łatwych do oczyszczania i dezynfekcji, a ponadto muszą być utrzymywane we właściwym stanie technicznym i czystości.
 6. Należy unikać skażenia produktów rybnych w trakcie operacji wyladunkowych. W szczególności należy zapewnić, aby:
 - operacje wyladunkowe dokonywane były bardzo szybko;
 - produkty rybne były bez niepotrzebnej zwłoki umieszczane w otoczeniu zabezpieczonym, w temperaturze wymaganej dla danego rodzaju produktu, a kiedy to niezbędne, w lodzie podczas transportu, składowania w magazynach lub pomieszczeniach na rynekach, lub w zakładach;
 - nie dopuszczać stosowania takich urządzeń i obchodzenia się z produktami, które powodują niepotrzebne uszkodzenie części jadalnych produktów rybnych.
 8. Miejsca, gdzie produkty rybne są wystawiane do sprzedaży na aukcjach czy w hurtowniach, muszą spełniać następujące warunki:
 - b) mieć zadaszenie i ściany łatwe do czyszczenia;
 - e) mieć wodoodporne posadzki, łatwo zmywalne i łatwe do dezynfekcji oraz tak ułożone, aby ułatwiały odpływ wody, a ponadto mieć higieniczny system usuwania brudnej wody;
 - h) być wyposażone w urządzenia sanitarne o odpowiedniej liczbie umywalek i splukiwanych misek ustępowych. Umywalki powinny być zaopatrzone w środki czystości do mycia rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku;
 - j) być dobrze oświetlone dla ułatwienia przeprowadzania kontroli produktów rybnych, o których mowa w rozdziale V niniejszego załącznika;
 - p) jeśli takie miejsca są wykorzystywane do wystawiania lub składowania produktów rybnych, nie mogą być wykorzystywane do innych celów; nie można dopuszczać wjazdu na rynek pojazdów wydzielających spaliny, które mogą obniżać jakość produktów rybnych; nie można wpuszczać niepożądanych zwierząt;
 - t) muszą być regularnie czyszczone, przy najmniej po każdej sprzedaży; kratki ściekowe muszą być myte i splukiwane wewnątrz i na zewnątrz wodą pitną albo czystą wodą morską; a jeśli to potrzebne, muszą być dezynfekowane;
 - v) w głównych miejscach muszą być wystawione znaki informujące o zakazie palenia, spluwania, jedzenia i picia;
 - y) jeśli właściwe władze uznają to za konieczne, miejsca te muszą być zamykane i być stale zamknięte;
 - bb) dysponować urządzeniami zapewniającymi właściwe zaopatrzenie w wodę, spełniającą warunki zawarte w rozdziale III część I pkt 7 niniejszego załącznika;
 - dd) dysponować specjalnym wodoszczelnym zbiornikiem na produkty rybne nie nadające się na konsumpcję przez ludzi, wykonanym z materiału odpornego na korozję;
 - ff) o ile brak jest własnych zabudowań na miejscu albo w bezpośredniej bliskości, to ze względu na ilości wystawiane do sprzedaży muszą dysponować odpowiednio wyposażonym, zamykanym pomieszczeniem oraz urządzeniami niezbędnymi dla dokonywania kontroli, do wykorzystania przez właściwe władze.
5. Po wyladunku, albo gdzie to stosowne, po pierwszej sprzedaży, produkty rybne muszą być bezzwłocznie przewiezione do ich miejsca przeznaczenia, zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozdziale VIII niniejszego załącznika.
 10. Jednakże, jeśli postanowienia przedstawione w pkt 4 nie są spełnione, rynki na których produkty rybne mogą być przetrzymywane przed ich wystawieniem na sprzedaż albo po dokonanej sprzedaży i w oczekiwaniu na transport do ich miejsca przeznaczenia, muszą być umieszczone w dostatecznie dużych

komorach chłodniczych które spełniają warunki określone w rozdziale III część I pkt 3 niniejszego załącznika. W takich przypadkach, produkty rybne muszą być przetwarzane w temperaturach zbliżonych do temperatury topnienia lodu.

13. Ogólne warunki higieniczne, określone w rozdziale III część II - z wyłączeniem punktu B pkt 1 lit. a) - niniejszego załącznika, powinny mieć zastosowanie *mutatis mutandis* do rynków, na których produkty rybne są wystawiane do sprzedaży lub przechowywane.
16. Rynki hurtowe, na których produkty rybne są wystawiane na sprzedaż lub składowane, podlegają takim samym warunkom, jak te określone w pkt 3 oraz 5 niniejszego rozdziału i w rozdziale III część I pkt 4, 10 i 11 niniejszego załącznika. Ogólne warunki higieny określone w rozdziale III część II niniejszego załącznika, stosują się *mutatis mutandis* do rynków hurtowych.

ROZDZIAŁ III

OGÓLNE WARUNKI DLA ZAKŁADÓW ŁĄDOWYCH

I. Warunki ogólne dotyczące zabudowań i wyposażenia

Zakłady powinny zainstalować przynajmniej następujące urządzenia:

4. powierzchnie robocze o dostatecznej wielkości, aby prace były wykonywane w odpowiednich warunkach higienicznych. Ich konstrukcja i układ powinny wykluczać możliwość skażenia produktu i utrzymywać w budynku podział między częściami czystymi i skażonymi.
5. na obszarach, gdzie produkt jest poddawany obróbce, przetwarzaniu wstępnemu i przetwarzaniu właściwemu:
 - a) wodoszczelne posadzki, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji i tak położone, by ułatwiały odpływ wody albo wyposażone w urządzenia usuwające wodę;
 - b) ściany o gładkich powierzchniach i łatwe do czyszczenia, trwałe i niepochlaniające wilgoci;
 - c) sufity albo wykładziny sufitowe, łatwe do czyszczenia;
 - d) drzwi z trwałych materiałów, łatwe do czyszczenia;
 - e) odpowiednia wentylacja, a gdzie to niezbędne, sprawne urządzenia wyciągowe pary i oparów wodnych;

- f) odpowiednie oświetlenie naturalne lub sztuczne;
 - i) odpowiednia liczba urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach roboczych i toaletach zawory czerpalne wody powinny być uruchamiane bez pomocy rąk. Miejsca te muszą być wyposażone w ręczniki jednorazowego użytku;
 - j) urządzenia do czyszczenia zakładu, urządzeń i narzędzi;
3. w komorach chłodniczych gdzie składowane są produkty rybne:
- przepisy określone w pkt 2 lit. a), b), c), d) oraz f);
 - tam, gdzie to niezbędne, dostatecznie wydajne urządzenia chłodnicze pozwalające na utrzymanie temperatur wymaganych w niniejszej dyrektywie;
4. odpowiednie urządzenia zabezpieczające przed takimi szkodnikami jak insekty, gryzonie, ptaki itp.;
 5. narzędzia i sprzęt roboczy takie jak stoły do cięcia, pojemniki, przenośniki taśmowe i noże wykonane z odpornych na korozję materiałów, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
 6. specjalne wodoszczelne pojemniki, odporne na korozję, wykorzystywane na produkty rybne nie przeznaczone do konsumpcji przez ludzi, jak również pomieszczenia na magazynowanie takich pojemników, jeśli ich opróżnianie nie następuje nie częściej niż pod koniec dnia roboczego;
 8. urządzenia zapewniające zasilanie w wodę pitną w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG, albo czystą wodę morską lub wodę morską pochodzącą z odpowiedniej instalacji uzdatniającej, podawanej pod ciśnieniem i w odpowiedniej ilości. Jednakże w drodze wyjątku dopuszcza się, zasilanie wodą niezdatną do picia, zakładając, że używana jest ona do wytwarzania pary, do celów przeciwpożarowych i do chłodzenia instalacji chłodniczej, pod warunkiem, że instalacja rurowa wyklucza użycie takiej wody do innych celów oraz nie stwarza ryzyka skażenia produktów. Rury na wodę niezdatną do picia muszą być wyraźnie oznakowane, różniąc się od instalacji na wodę pitną lub czystą wodę morską;
 9. instalacja usuwania w sposób higieniczny wód odpadowych (ściekowych);

13. odpowiednia liczba przebieralni o gładkich, wodoodpornych, zmywalnych ścianach i podłogach, umywalk i splukiwanych misek ustępowych. Ubikacje nie mogą wychodzić bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być wyposażone w środki do mycia rąk i ręczniki jednorazowego użytku; zawory czerpalne umywalk muszą być uruchamiane bez pomocy rąk;
16. jeśli wielkość masy produktów obrabianych wymaga regularnej lub stałej obecności służby dokonującej kontroli, trzeba udostępnić odpowiednio wyposażone, zamknięte pomieszczenie dla ich wyłącznego użytku;
17. odpowiednie urządzenia do oczyszczania i dezynfekcji środków transportu. Jednakże takie urządzenia nie są konieczne, jeśli istnieje wymaganie, by środki transportu były myte i dezynfekowane w urządzeniach urzędowo autoryzowanych przez właściwe władze;
19. zakłady, które przechowują żywe zwierzęta takie jak skorupiaki i ryby, muszą mieć odpowiednie urządzenia, zapewniające najlepsze warunki przeżycia, zaopatrzone w wodę takiej jakości, by żadne szkodliwe organizmy bądź substancje nie zostały przeniesione na te zwierzęta.

II. Ogólne warunki higieny

- A. Ogólne warunki sanitarne stosujące się do pomieszczeń i wyposażenia
2. Podłogi, ściany i przepierzenia (ściany działowe), sufity i okładziny dachowe, sprzęt i narzędzia stosowane przy obróbce produktów rybnych, muszą być utrzymywane w zadawalającym stanie czystości i technicznej sprawności, tak by nie stanowiły źródła skażenia produktów.
6. W pomieszczeniach lub na urządzeniach należy systematycznie tępić gryzonie, insekty i każde inne robactwo; Środki trujące gryzonie, insekty, środki dezynfekcyjne i każde inne środki potencjalnie trujące, muszą być magazynowane w zamkniętych pomieszczeniach bądź szafach; ich stosowanie nie może w żadnym wypadku narażać produktów na ryzyko skażenia.
9. Obszary robocze, narzędzia i sprzęt roboczy musi służyć wyłącznie do obróbki produktów rybnych. Jednakże, w następstwie zezwolenia właściwych władz, mogą być one wykorzystywane w tym samym lub innym czasie do obróbki innej żywności.

12. Woda pitna w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG, albo czysta woda morską musi być wykorzystywana do wszystkich celów. Jednakże w drodze wyjątku dopuszcza się wodę niezdatną do picia, która może być używana do wytwarzania pary, do celów przeciwpożarowych i do chłodzenia instalacji chłodniczej, pod warunkiem że instalacja rurowa wyklucza użycie takiej wody do innych celów oraz nie stwarza ryzyka skażenia produktów.

14. Detergenty, środki dezynfekcyjne i podobne im substancje muszą być zatwierdzone przez właściwe władze oraz tak stosowane, by nie wpływały szkodliwie na maszyny, urządzenia i produkty.

B. Ogólne warunki higieny stosowane do personelu

1. Od personelu wymaga się możliwie najwyższego standardu higieny. A szczególnie:

b) personel zakładu musi nosić odpowiednie czyste ubrania robocze i nakrycia głowy, które całkowicie okrywają włosy. Dotyczy to szczególnie osób, które mają kontakt z odsłoniętymi produktami rybnymi;

e) od personelu wyznaczonego do obróbki i wstępnego przetwarzania produktów rybnych musi się wymagać mycia rąk, co najmniej przy każdym wznowieniu pracy; rany na rękach muszą być pokryte wodoodpornym materiałem opatrunkowym;

f) w pomieszczeniach roboczych i magazynowych zabrania się palenia tytoniu, spluwania, jedzenia i picia.

4. Pracodawca podejmie wszelkie niezbędne środki w celu uniemożliwienia osobom mogącym spowodować skażenie produktów rybnych pracy przy obróbce tych produktów, aż do chwili udokumentowania, że osoby te mogą pracować bez stwarzania dalej takiego zagrożenia.

Przy rekrutacji osób do pracy przy obróbce produktów rybnych, od każdej z nich wymagać się będzie zaświadczenia lekarskiego stwierdzającego, że nie ma przeszkód dla takiego zatrudnienia. Nadzór lekarski nad taką osobą będzie się odbywał zgodnie z obowiązującym krajowym prawodawstwem w danym państwie członkowskim, a w przypadku krajów trzecich, na podstawie gwarancji, ustalonej zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

ROZDZIAŁ IV

WARUNKI SPECJALNE ZWIĄZANE Z OBRÓBKĄ PRODUKTÓW RYBNYCH NA ŁĄDZIE

I. Warunki dla produktów świeżych

7. Jeśli nieopakowane, schładzane produkty nie są wysyłane, obrabiane lub przetwarzane natychmiast po ich dostawie do zakładu, muszą być składowane lub wystawiane w lodzie w komorze chłodniczej zakładu. Dolodowanie musi być wykonywane tak często, jak to okaże się niezbędne; używany lód, z solą lub bez, musi być wyprodukowany z wody pitnej lub czystej wody morskiej i być magazynowany w warunkach z zachowaniem higieny w pojemnikach przewidzianych do tego celu; takie pojemniki muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym. Świeże produkty w opakowaniach jednostkowych muszą być schładzane lodem lub w mechanicznie schładzanym urządzeniu stwarzającym podobne warunki temperaturowe.
10. Jeśli nie dokonano tego na statku, zabiegi takie jak odgławianie i patroszenie muszą być wykonywane z zachowaniem warunków higienicznych. Natychmiast po takiej obróbce produkty muszą być dokładnie wymyte w wodzie pitnej lub czystej wodzie morskiej.
15. Takie operacje jak filetowanie albo krojenie w porcje, muszą być wykonywane w taki sposób, aby zapobiec skażeniu czy zepsuciu filetów czy porcji, a obróbka taka musi się odbywać w odrębnym miejscu niż miejsce wykorzystywane do odgławiania i patroszenia. Filety i porcje nie mogą pozostawać na stołach roboczych dłużej niż to jest konieczne do ich przygotowania. Filety i porcje przeznaczone do sprzedaży w stanie świeżym, muszą być możliwie jak najszybciej schłodzone, zaraz po wstępnym przetworzeniu.
18. Wnętrznosci i części, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego, muszą być oddzielone i usunięte z sąsiedztwa produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
21. Pojemniki wykorzystywane do wysyłki lub składowania świeżych produktów rybnych muszą mieć taką konstrukcję, aby zapewniały zarówno ochronę zawartości przed skażeniem i jej zachowanie w warunkach dostatecznej higieny, a szczególnie, musi umożliwiać odpływ wody z topniejącego lodu.

28. W przypadku braku specjalnego urządzenia do ciągłego usuwania odpadów, muszą być one zbierane w szczelnych, zamykanych pojemnikach, które jest łatwo czyścić i dezynfekować. Odpady nie mogą się nagromadzać w miejscach roboczych. Muszą być one usuwane albo w sposób ciągły, albo też w momencie napełnienia pojemników, a co najmniej na koniec dnia roboczego do pojemników, albo do pomieszczeń wskazanych w rozdziale III część I ust. 6 niniejszego załącznika.

Pojemniki, zbiorniki oraz/lub pomieszczenia specjalnie przeznaczone na odpady, muszą być po użyciu zawsze dokładnie oczyszczone, i jeśli to stosowne, dezynfekowane. Gromadzone tam odpady nie mogą stanowić źródła skażenia zakładu lub zanieczyszczenia jego otoczenia.

II. Warunki dla produktów mrożonych

1. Zakłady muszą być wyposażone w :
 - b) urządzenia zamrażalnicze o dostatecznej mocy, zdolne do szybkiego obniżenia temperatury tak, by w produkcie można było uzyskać temperaturę określoną w niniejszej dyrektywie;
 - c) urządzenia zamrażalnicze o dostatecznej mocy dla utrzymania produktów w komorach składowych w temperaturze nie przekraczającej temperatury określonej w niniejszej dyrektywie, jakkolwiek by była temperatura otoczenia.

Jednakże, ze względu na technicznych związanych z metodą zamrażania i obróbki takich produktów, dla ryb całych zamrażanych solankowo i przeznaczonych do produkcji konserw, dopuszcza się wyższe temperatury niż te, które określono w niniejszej dyrektywie, jednakże nie może ona przekroczyć -9°C.

4. Produkty świeże, które mają być zamrażane lub szybko mrożone, muszą spełniać wymagania stawiane w części I niniejszego rozdziału.
7. Komory na składowanie chłodnicze muszą być wyposażone w urządzenie do rejestrowania temperatury, umieszczone w miejscu łatwo dostępnym dla odczytu. Czujnik pomiaru temperatury urządzenia musi być zainstalowany jak najdalej od źródła schładzania, tj. w takim miejscu komory chłodniczej gdzie temperatura jest najwyższa.

Karty zapisu temperatur muszą być udostępniane do kontroli dokonywanej przez władze nadzorcze, co najmniej przez okres składowania produktów.

III. Warunki dla produktów rozmrożonych

Zakłady, w których dokonuje się rozmrażania, muszą spełniać następujące wymagania:

4. rozmrażanie produktów rybnych musi odbywać się w warunkach higienicznych; musi się unikać ich zakażenia oraz musi być przewidziany odpowiedni odpływ wody, wynikającej z rozmrażania.

Podczas rozmrażania temperatura produktów nie może nadmiernie wzrastać;

8. po rozmrożeniu, produkty rybne muszą być obrabiane zgodnie z wymaganiami niniejszej dyrektywy. Kiedy dokonuje się ich wstępnego przetworzenia lub przetworzenia właściwego, czynności te muszą być wykonywane bezzwłocznie. Zgodnie z art. 5 ust. 3 dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia przepisów prawnych państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamowania artykułów spożywczych, jeśli rozmrożone produkty rybne są bezpośrednio kierowane na rynek, na opakowaniach musi być wyraźne oznakowanie informujące, że ryba jest w stanie rozmrożonym.

IV. Warunki dla produktów przetworzonych

2. Produkty świeże, mrożone i rozmrożone wykorzystywane do przetwórstwa muszą odpowiadać wymaganiom stawianym w części I, II lub III niniejszego rozdziału.
6. Gdzie przeprowadza się przetwórstwo jako obróbkę dla zahamowania rozwoju patogennych mikroorganizmów, albo jeśli to stanowi znaczący czynnik w utrwalaniu produktu, taka obróbka musi być naukowo uznana przez obowiązujące prawo, albo w przypadku obróbki produktów, o których mowa w rozdziale I część 1 lit. b) oraz c) dyrektywy 91/429/EWG, które nie były przekazane albo oczyszczone, taka obróbka musi być zatwierdzona zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy, w terminie czterech miesięcy od otrzymania prośby od państwa członkowskiego.

Osoba odpowiedzialna za zakład musi prowadzić rejestr przeprowadzanego przetwórstwa. W zależności od rodzaju zastosowanego procesu przetwórczego, muszą być monitorowane i kontrolowane czas ogrzewania i temperatura, zawartości soli, pH, zawartości wody itp. Zapisy z rejestru należy

przechowywać co najmniej przez okres spodziewanej trwałości produktów i muszą być udostępniane właściwym władzom.

10. Zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG na opakowaniach muszą być wyraźnie zaznaczone warunki przechowywania dla produktów utrwalonych na ograniczony czas przez takie zabiegi jak solenie, wędzenie, suszenie, czy marynowanie.

Dodatkowo, muszą być spełnione poniższe warunki.

4. Produkcja konserw

W przypadku produktów rybnych, które poddano sterylizacji w hermetycznie zamkniętych puszkach:

- b) woda wykorzystywana do produkcji konserw musi być wodą pitną;
- g) zastosowany proces obróbki cieplnej musi być odpowiedni, uwzględniający takie ważne kryteria jak: czas obróbki cieplnej, temperatura, napełnienie, wielkość pojemników itp., które muszą być ujęte i prowadzone w dzienniku produkcyjnym; obróbka cieplna musi gwarantować zabicie lub unieszkodliwienie drobnoustrojów patogennych, jak również spor tych mikroorganizmów.

Autoklawy muszą być wyposażone w instrumenty wskazujące, czy puszki faktycznie przeszły odpowiedni proces obróbki termicznej. Do schładzania puszek po obróbce cieplnej można stosować tylko wodę pitną, bez uszczerbku dla obecności dodawanych pewnych środków chemicznych, używanych zgodnie ze stosowaną praktyką technologiczną, zapobiegających korozji urządzeń i puszek;

- i) dalsze kontrole muszą być wykonywane przez producenta na próbkach pobieranych losowo dla upewnienia się, czy wytworzone produkty poddane zostały właściwej obróbce cieplnej, a mianowicie:

- testy inkubacyjne: inkubacja musi być prowadzona przez siedem dni w temperaturze 37°C, albo przez dziesięć dni w temperaturze 35°C, albo w jakiegokolwiek innej równoważnej kombinacji;

- badanie mikrobiologiczne zawartości puszek wykonywane we własnym laboratorium, albo innym zatwierdzonym laboratorium;

- i) dla upewnienia się o skuteczności hermetycznego zamknięcia, próbki muszą być pobierane z produkcji każdego dnia w z góry zaplanowanych odstępach czasu. Dla tego celu trzeba dysponować

odpowiednim urządzeniem dla zbadania przekroju poprzecznego zamknięcia puszki;

- m) kontrole wykonuje się celem sprawdzenia, czy puszki nie uległy uszkodzeniu;
- o) zgodnie z dyrektywą Rady 89/395/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie oznakowania lub znaków identyfikacyjnych przynależności partii artykułów spożywczych, wszystkim puszkom, które przeszły proces obróbki cieplnej w praktycznie identycznych warunkach musi być nadany znak identyfikacyjny wsadu.

5. Wędzenie

Wędzenie musi być wykonywane w osobnych pomieszczeniach, albo w specjalnych miejscach wyposażonych, jeśli to konieczne, w instalację wentylacyjną chroniącą przed dymem i ciepłem ze spalania inne pomieszczenia lub miejsca, w których produkty rybne są poddawane wstępnemu lub właściwemu przetworzeniu lub w których są składowane.

- c) Materiały używane do generowania dymu do wędzenia ryb, muszą być magazynowane z dala od wędzarni i muszą być tak wykorzystywane, by nie skażały produktów.
- d) Zabrania się wykorzystywania do produkcji dymu drewna, które było uprzednio malowane, lakierowane, klejone, albo poddane jakiegokolwiek konserwacji chemikaliami.
- f) Produkty po uwędzeniu, zanim zostaną zapakowane, muszą być gwałtownie schłodzone do temperatury wymaganej dla ich konserwacji.

6. Solenie

- b) Operacje solenia muszą się odbywać w odrębnych pomieszczeniach, dostatecznie oddalonych od pomieszczeń, gdzie odbywają się inne zabiegi przetwórcze.
- e) Stosowana do solenia produktów rybnych sól musi być czysta i magazynowana w taki sposób, aby nie została skażona. Nie może być ponownie wykorzystywana.
- h) Każdy zbiornik wykorzystywany do solenia albo solankowania musi być tak skonstruowany, aby wykluczał możliwość skażenia podczas procesu solenia lub solankowania.
- j) Zbiorniki lub powierzchnie wykorzystywane do solenia lub solankowania, muszą być oczyszczone przed wykorzystaniem.

7. Gotowanie skorupiaków i mięczaków muszlowych

Gotowanie skorupiaków i mięczaków muszlowych musi się odbywać w następujący sposób:

- d) po każdym gotowaniu musi nastąpić gwałtowne schłodzenie. Woda używana do tego celu musi być wodą pitną lub czystą wodą morską. Jeśli nie stosuje się innych metod utrwalania, schładzanie musi być kontynuowane do czasu, kiedy produkt osiągnie temperaturę topniejącego lodu;
- i) zdejmowanie pancerzy skorupiaków lub wybijanie mięsa z muszli musi być wykonywane z zachowaniem warunków higieny, unikając zakażenia produktu. Tam, gdzie takie operacje są wykonywane ręcznie, pracownicy muszą przestrzegać szczególnie higieny, zwracając szczególną uwagę na mycie rąk, a wszelkie powierzchnie robocze muszą być dokładnie oczyszczone. Jeśli stosuje się obróbkę mechaniczną, wtedy wszystkie maszyny muszą być czyszczone w częstych odstępach czasu i dezynfekowane po każdym dniu pracy.

Po odskorupianiu lub wybijaniu z muszli, gotowane produkty muszą być natychmiast zamrożone albo przetrzymywane w stanie schłodzonym do temperatury, która wyklucza rozwój patogenów oraz powinny być składowane w odpowiednich pomieszczeniach;

- l) każdy przetwórcza musi prowadzić w regularnych odstępach czasu kontrolę mikrobiologiczną swoich produktów zgodnie z normami ustalonymi w rozdziale V część 4 niniejszego załącznika.

8. Mechaniczne odzyskiwanie mięsa ryb

Mechaniczne odzyskiwanie mięsa ryb musi się odbywać w następujących warunkach:

- c) mechaniczne odzyskiwanie mięsa z ryb patroszonych musi się odbywać bez zbędnej zwłoki po ich filetowaniu, stosując surowiec bez wnętrzości. Kiedy wykorzystuje się całe ryby, muszą one być wcześniej wypatroszone i umyte;
- e) maszyny muszą być częstych odstępach czasu czyszczone, a co najmniej co każde dwie godziny;
- g) po oddzieleniu, mechanicznie odzyskane mięso musi być możliwie jak najszybciej zamrożone, albo połączone w produkcie, który jest przeznaczony do mrożenia lub utrwalany środkami stabilizującymi.

V. Warunki dotyczące pasożytów

2. Podczas produkcji, a przed ich przekazaniem do spożycia przez ludzi, ryby i produkty rybne muszą być poddane wzrokowej kontroli w celu wykrycia i usunięcia jakichkolwiek widocznych pasożytów.

Ryby lub ich części, które są w oczywisty sposób zarażone pasożytami, a które usunięto, nie mogą być kierowane na rynek jako produkt do spożycia przez ludzi.

Szczegółowe przepisy dla takiej inspekcji zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w niniejszej dyrektywie w art. 15, na wniosek Komisji przedłożony przed dniem 1 października 1992 r..

5. Ryby i produkty rybne, o których mowa w ust. 3, które są konsumowane w takim stanie jakie są, muszą dodatkowo być poddane zamrożeniu do temperatury nie wyższej niż -20°C w każdej części produktu i przetrzymywane w tej temperaturze przez nie mniej niż 24 godziny. Produkty poddane takiemu procesowi zamrażania muszą być albo produktem surowym albo gotowym.

6. Ryby i produkty rybne podlegające warunkom określonym w ust. 2:

a) ryby spożywane w stanie surowym, albo prawie surowym, np. 'maatje' ("matjas holenderski");

b) poniższe gatunki, jeśli przechodzą proces zimnego wędzenia, w którym wewnętrzna temperatura ryby jest niższa niż 60°C :

- śledź,

- makrela,

- szprot,

- łosoś atlantycki i Pacyfiku (dziki);

c) marynowany i/lub solony śledź, kiedy proces przetwórczy jest niewystarczający (95/71) do zabicia larw nicieni.

Wykaz ten może być zmieniony w świetle danych naukowych, zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy. Zgodnie z tą samą procedurą, zostaną ustanowione kryteria, które muszą umożliwić zdefiniowanie procesów uznawanych za wystarczające, albo nie, do zniszczenia nicieni.

12. Producenci muszą zapewnić, by ryby i produkty rybne zestawione w wykazie w ust. 3 albo surowce wykorzystywane w ich zakładzie, przed dopuszczeniem ich do celów konsumpcyjnych, były poddane obróbce określonej w ust. 2.

14. Produktom rybnym zestawionym w wykazie w ust. 3 w momencie wprowadzenia ich na rynek, musi towarzyszyć dokument wystawiony przez producenta stwierdzający rodzaj procesu jakim je poddano.

ROZDZIAŁ V

KONTROLA ZDROWOTNA I NADZÓR WARUNKÓW PRODUKCJI

I. Nadzór ogólny

Kontrole i nadzór musi być przeprowadzany przez właściwe władze celem stwierdzenia czy są stosowane wymagania ustanowione w niniejszej dyrektywie.

Taki układ będzie zawierał szczególnie następujące zagadnienia:

2. kontrola statków rybackich w rozumieniu, że kontrola taka może się odbywać podczas jego postoju w porcie;

3. kontrola warunków podczas wyładunku i pierwszej sprzedaży;

4. prowadzona w regularnych odstępach czasu inspekcja zakładów dla sprawdzenia szczególnie następujących spraw:

a) czy nadal są spełniane warunki dla udzielonego zezwolenia;

b) czy produkty rybne są należycie obrabiane;

d) czystość w budynkach, urządzeniach i narzędzi oraz higiena personelu;

e) czy prawidłowo nadaje się znaki identyfikacyjne;

4. inspekcja rynków hurtowych i aukcyjnych;

5. kontrola warunków magazynowania i transportu.

II. Kontrole specjalne

1. Kontrole organoleptyczne

Z zastrzeżeniem ustępstw ustanowionych w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 103/76 z dnia 19 stycznia 1976 r. ustanawiającego wspólne normy dla niektórych ryb świeżych lub schładzanych wprowadzanych na rynek, każda partia produktów rybnych musi być przedstawiona do kontroli przez właściwe władze w czasie wyładunku albo przed pierwszą sprzedażą, dla sprawdzenia, czy się nadają do spożycia przez ludzi. Inspekcja obejmuje kontrolę organoleptyczną wykonaną na pobranych próbkach.

Jeśli chodzi o kryteria świeżości, produkty rybne odpowiadające wspólnym normom dopuszczającym je do obrotu na rynku już ustanowionym na mocy art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3796/81, uważa się za spełniające wymagania organoleptyczne konieczne dla zgodności z postanowieniami niniejszej dyrektywy.

Gdzie konieczne, Komisja może zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 15 niniejszej dyrektywy ustanowić szczególne wymagania organoleptyczne dla produktów rybnych, nie zharmonizowanych na mocy rozporządzenia (EWG) nr 3796/81.

Badanie organoleptyczne musi być powtórzone po pierwszej sprzedaży produktów rybnych, jeżeli okaże się, że nie spełnione są wymagania niniejszej dyrektywy, lub jeśli uzna się to za konieczne.

Po pierwszej sprzedaży, produkty rybne muszą spełniać przynajmniej minimalne wymagania odnośnie świeżości wspomnianego rozporządzenia.

Jeśli badanie organoleptyczne wykaże, że produkty rybne nie nadają się do spożycia przez ludzi, należy zastosować środki powodujące ich wycofanie z rynku i takie ich skażenie, by nie mogły być ponownie wykorzystywane do spożycia.

Jeśli badanie organoleptyczne daje podstawę do jakiegokolwiek wątpliwości co do świeżości produktów rybnych, można zastosować kontrolę chemiczną lub analizę mikrobiologiczną.

2. Kontrola pasożytów

Zanim ryby i produkty rybne zostaną przekazane do spożycia przez ludzi, ich próbki muszą być poddane kontroli wzrokowej w celu wykrycia jakichkolwiek pasożytów, które są widoczne.

Ryby lub ich części, które są w oczywisty sposób zarażone pasożytami, a które usunięto, nie mogą być kierowane na rynek jako produkt do spożycia przez ludzi.

Szczegółowe przepisy w sprawie tych inspekcji zostaną ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

3. Kontrole chemiczne

A. Dla skontrolowana poniższych parametrów należy pobrać próbki i poddać je analizie laboratoryjnej:

- a) azot lotnych zasad amonowych [LZA-N] i azot trójmetyloaminy [TMA-N]

Poziomy tych parametrów muszą być wyszczególnione dla każdego gatunku

stosownie do procedury ustanowionej w art. 15 niniejszej dyrektywy.

b) Histamina

Z każdej partii należy pobrać dziewięć próbek. Muszą one spełniać następujące wymagania:

- średnia wartość nie może przekraczać 100 ppm;

- dwie próbki mogą mieć wartość powyżej 100 ppm, ale nie przekraczać 200 ppm;

- żadna próbka nie może wykazywać wartości przekraczającej 200 ppm.

Te limity mają zastosowanie jedynie do gatunków ryb należących do następujących rodzin: Scombridae, Clupeidae, Engraulidea i Coryphaenidae. Jednakże, ryby należące do tych rodzin, które poddano enzymatycznej obróbce dojrzewania w solance, mogą mieć wyższe poziomy histaminy, choć w stosunku do podanych powyżej, nie więcej niż podwójną wartość.

Badania muszą być wykonane zgodnie z wiarygodnymi metodami, uznanymi naukowo, takimi jak wysoko wydajna chromatografia cieczowa [HPLC=high-performance liquid chromatography].

B. Zanieczyszczenia obecne w środowisku wodnym

Z zastrzeżeniem przepisów Wspólnoty w sprawie ochrony wód i gospodarki środowiskiem wodnym, a szczególnie tych, które dotyczą zanieczyszczenia środowiska wodnego, produkty rybne nie mogą zawierać w swoich częściach jadalnych substancji zanieczyszczających, obecnych w środowisku wodnym, takich jak metale ciężkie i substancje chloroorganiczne na takim poziomie koncentracji, że skalkulowane ich pobieranie w diecie ludzi przekracza dopuszczalną dawkę dzienną lub tygodniową.

Dla kontroli poziomu substancji zanieczyszczających w produktach rybnych państwa członkowskie muszą ustanowić system nadzoru.

C. Zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy, nie później niż do dnia 31 grudnia 1992 r. należy zdecydować o następujących kwestiach:

- a) metodach analiz stosowanych do kontroli parametrów

chemicznych, jak również planach pobierania próbek;

- b) dopuszczalnych poziomach parametrów chemicznych.

4. Analizy mikrobiologiczne

Kryteria mikrobiologiczne, łącznie z planami pobierania próbek i metod analitycznych, mogą, zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy, być ustanowione, kiedy zachodzi taka konieczność ze względu na ochronę zdrowia publicznego. W tym celu Komisja przedłoży odpowiednie projekty środków do dnia 1 października 1992 r.

ROZDZIAŁ VI

PAKOWANIE

2. Celem wykluczenia możliwości skażenia produktów rybnych, pakowanie musi być przeprowadzane w zadawalających warunkach higienicznych.

5. Materiały opakowaniowe oraz produkty, które prawdopodobnie będą się stykać z produktami rybnymi muszą spełniać wszystkie zasady higieny, a w szczególności:

- nie mogą pogarszać walorów organoleptycznych produktów rybnych;

- nie mogą przenosić na produkty rybne substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego;

- muszą być odpowiednio mocne, aby właściwie zabezpieczać produkty rybne.

8. Nie można ponownie używać materiałów opakowaniowych, za wyjątkiem niektórych pojemników nieprzepuszczalnych, gładkich i odpornych na korozję, łatwych do zmywania i dezynfekcji, które można ponownie używać po oczyszczeniu i wydezynfekowaniu. Opakowania wykorzystywane do świeżych produktów przetrzymywanych w lodzie, muszą zapewniać odpowiedni odpływ wody z topniejącego lodu.

11. Opakowania nowe muszą być magazynowane w pomieszczeniach położonych z dala od powierzchni produkcyjnych i muszą być zabezpieczone przed kurzem i skażeniami.

ROZDZIAŁ VII

ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

Z zastrzeżeniem przepisów dyrektywy 79/112/EWG, dla celów kontrolnych musi istnieć możliwość ustalenia tożsamości zakładu dokonującego wysyłkę dostawy

produktów rybnych, przy pomocy albo etykietowania towaru albo przez towarzyszące dokumenty. W tym celu, na opakowaniach lub w przypadku produktów nieopakowanych - w towarzyszących dokumentach, muszą być podane następujące informacje:

- kraj wysyłki; który może być napisany w całości lub według wzoru w formie skróconej, kapitalikami, np. w przypadku państw członkowskich Wspólnoty, jedno z poniższych:

B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P. - UK - AT - FI - SE

- identyfikację zakładu lub statku przetwórci przy pomocy urzędowo przydzielonego numeru, albo w przypadku prowadzenia sprzedaży ze statku chłodni objętego przepisami pkt 7 załącznika II do dyrektywy 92/48/EWG, numer identyfikacyjny statku, albo w przypadku oddzielnej rejestracji rynków aukcyjnego lub hurtowego, zgodnie z art. 7 ust. 1 akapit trzeci niniejszej dyrektywy, numer rejestracyjny aukcji lub hurtownika,

- jeden z następujących skrótów: CE - EC - EG - EK - EF - EY.

Wszystkie litery i liczby muszą być w pełni czytelne i zebrane razem na opakowaniu w miejscu, które jest widoczne z zewnątrz bez potrzeby otwierania wspomnianego opakowania.

ROZDZIAŁ VIII

MAGAZYNOWANIE I TRANSPORT

2. Podczas magazynowania i transportu, produkty rybne muszą być przetrzymywane w temperaturach określonych w niniejszej dyrektywie, a w szczególności:

- produkty rybne świeże lub rozmrożone, a także gotowane i schłodzone skorupiaki i mięczaki muszlowe, muszą być przetrzymywane w temperaturze topniejącego lodu;

- zamrożone produkty rybne, za wyjątkiem mrożonych solankowo przeznaczonych do produkcji konserw, muszą być przetrzymywane w temperaturze równej lub niższej niż -18°C w każdej części produktu, z dopuszczeniem podczas transportu, możliwości występowania krótkotrwałych wahań w górę, nie większych jednak niż 3°C.

- produkty przetworzone muszą być przetrzymywane w temperaturach podanych przez producenta, a gdy wymagają tego okoliczności, zalecenia zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy.

5. Kiedy zamrożone produkty rybne są przewożone z chłodni do zatwierdzonego zakładu, gdzie po przybyciu mają być rozmrożone w celu przetworzenia wstępnego oraz/albo przetworzenia właściwego, i kiedy odległość do pokonania jest krótka - nie przekracza 50 km lub jednej godziny jazdy, właściwe władze mogą udzielić derogacji warunków określonych w ust. 1, akapit drugi.
9. Produkty nie mogą być składowane lub transportowane z innymi produktami mogącymi je skazić lub ujemnie wpłynąć na ich stan higieniczny, chyba, że są opakowane w taki sposób, że stanowią zadowalającą ochronę.
14. Pojazdy służące do przewozu produktów rybnych muszą być skonstruowane i wyposażone w sposób pozwalający podczas transportu na utrzymywanie temperatur, określonych w niniejszej dyrektywie. Aby produkty schładzane lodem nie były podtapiane wodą z jego topnienia, musi być zainstalowany odpowiedni sposób skutecznego odprowadzania wody. Wewnętrzne powierzchnie środków transportowych muszą być tak wykończone, aby nie wpływały szkodliwie na produkty rybne. Muszą być gładkie i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.
18. Środki transportu wykorzystywane do przewozu produktów rybnych nie mogą być stosowane do przewozu innych produktów mogących wpłynąć ujemnie albo skazić produkty rybne, z wyjątkiem przypadku, kiedy w wyniku dokładnego oczyszczenia i dezynfekcji takiego środka transportowego daje to gwarancję przewozu bez skażenia tych produktów.
21. Nie można przewozić produktów rybnych w pojeździe lub pojemniku (kontenerze), który nie jest czysty albo który powinien być zostać zdezynfekowany.
23. Warunki przewozu produktów rybnych wprowadzanych na rynek w postaci żywej nie mogą wpływać ujemnie na te produkty.

ROZDZIAŁ IX

PUNKTY ZAŁĄCZNIKA I, KTÓRE MOGĄ PODLEGAĆ DEROGACJOM ORAZ MOŻLIWE WARUNKI STOSOWANE W MIEJSCE DEROGOWANYCH

Dot.: rozdział I część I załącznika

1. Punkt 1 lit. a) pod warunkiem, że produkty są osłonięte przed działaniem słońcem lub innych

czynników oraz od jakiegokolwiek źródła brudu, czy zakażenia.

2. Punkt 1 lit. c) pod warunkiem, iż zabezpieczono przed jakimkolwiek skażeniem produktu.
3. Punkt 1 lit. d) zdanie pierwsze, pod warunkiem, że produkty końcowe są składowane na statku w wymaganej temperaturze.
4. Punkt 1 lit. g) ostatnie zdanie, pod warunkiem, że produkty nie będą skażone wodą odpadową, odpadami lub wodą z obiegu chłodzenia silnika.
6. Punkt 1 lit. h) pod warunkiem, że personel obrabiający produkty rybne ma możliwość umycia rąk po użyciu toalety.
7. Punkt 2 lit. a) zakładając, że podłogi są odpowiednio umyte i wydezynfekowane.
8. Punkt 2 lit. b), c) oraz d).
9. Punkt 2 lit. g) o kranach i ręcznikach.
10. Punkt 3 pod warunkiem, że urządzenia i narzędzia są utrzymywane w dobrym stanie technicznym.

Dot.: rozdział II załącznika

11. Punkt 3 lit. a) pod warunkiem, że ściany są utrzymywane w czystości.
12. Punkt 3 lit. b) pod warunkiem, że posadzki są utrzymywane w czystości po każdej sprzedaży.
13. Punkt 3 lit. c) zdanie pierwsze.
14. Punkt 3 lit. e): pojazdy wydzielające spalinę pod warunkiem, że produkty skażone spalinami zostaną wycofane z rynku.
17. Punkt 3 lit. j) pod warunkiem, że produkty, które nie nadają się do spożycia przez ludzi, nie mogą skazić produktów rybnych lub być z nimi zmieszane.
18. Punkt 3 lit. k).
20. Punkt 7 tak dalece jak to odnosi się do punktu 3 tego samego rozdziału i punktu 10 rozdziału III część I.

Dot.: rozdział III część I załącznika

21. Punkt 1 pod warunkiem, że produkty końcowe nie będą skażone przez surowiec lub odpady.

22. Punkt 2 (a) pod warunkiem, że posadzki są odpowiednio czyszczone i dezynfekowane.
23. Punkt 2 lit. b) pod warunkiem, że ściany są utrzymywane w czystości.
24. Punkt 2 lit. c) pod warunkiem, że sufit nie jest źródłem skażenia.
25. Punkt 2 lit. d)
27. Punkt 2 lit. e) pod warunkiem, że produkty nie mogą być zepsute, albo skażone przez parę.
28. Punkt 2 lit. g) pod warunkiem, że udostępniono personelowi urządzenia do mycia rąk.
29. Punkt 3
30. Punkt 5 tak dalece jak to dotyczy materiałów nierdzewnych, pod warunkiem że narzędzia i sprzęt roboczy są utrzymywane w czystości.
31. Punkt 6 pod warunkiem, że produkty nie będą zanieczyszczane odpadami i powstającym z nich wyciekami
27. Punkt 10

Dot.: rozdział IV załącznika

30. Część I, punkt 1 w związku z wymaganiami, aby produkty do przechowania były umieszczane w chłodni zakładu, pod warunkiem, że są one dolodowywane tak często jak to niezbędne nie rzadziej niż co 12 godzin, albo że może być użyta pobliska chłodnia nie należąca do tego zakładu.
32. Część I, punkt 6 w związku z wymaganiami, aby odpady były umieszczane w szczelnym i zamykanym zbiorniku, pod warunkiem, że produkty nie będą skażone nimi oraz powstającymi z nich wyciekami.
33. Część IV, punkt 5, ustęp pierwszy, z zastrzeżeniem, że podejmie się wszelkie środki zapobiegawcze dla ochrony produktów rybnych przed szkodliwym oddziaływaniem na nie dymu, podczas ich obróbki lub składowania.
36. Część IV, punkt 6 lit. a) pod warunkiem, że proces solenia nie wpływa szkodliwie na produkty rybne podczas ich obróbki lub składowania.

DYREKTYWA RADY
z dnia 27 listopada 1990
dotycząca problemów zdrowia publicznego oraz zdrowia zwierząt mających
wpływ na produkcję oraz plasowanie na rynku mięsa króliczego oraz mięsa
dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka

91/495/EEC

RADA WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ

Odnośnie Układu ustanawiającego Europejską Wspólnotę Gospodarczą a w szczególności Artykułu 43 powyższego Układu,

Odnośnie propozycji, która wyszła od Komisji¹,

Odnośnie opinii Parlamentu Europejskiego²,

Odnośnie opinii Komitetu Gospodarczego i Społecznego³

Zważywszy, że mięso królicze i dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka jest ujęte w liście produktów w Załączniku II do powyższego Układu,

Zważywszy, że mięso królicze i dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka jest zazwyczaj włączone do sektora rolnego,

Zważywszy, że gospodarka rolna stanowi źródło dochodów części społeczności rolnej,

Podczas gdy, w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju sektora, o którym mowa, oraz w celu zwiększenia produkcji, trzeba ustanowić na szczeblu Wspólnoty przepisy dotyczące problemów zdrowia publicznego oraz zdrowia zwierząt mających wpływ na produkcję oraz plasowanie na rynku mięsa króliczego oraz dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka,

Podczas gdy, różnice dotyczące warunków zdrowia publicznego oraz zdrowia zwierząt w krajach członkowskich powinny zostać usunięte, w celu zachęcenia do handlu mięsem króliczym i dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka wewnątrz Wspólnoty, chcąc doprowadzić do utworzenia rynku wewnętrznego,

Ponieważ choroby przenaszalne dla zwierząt domowych i ludzi mogą być roznoszone w mięsie króliczym i dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, dlatego też, koniecznym jest ustanowienie przepisów umożliwiających kontrolę wyżej wspomnianego ryzyka,

¹ Dz. Urz. Nr C 327, 30.12.1989, str. 40

² Dz. Urz. Nr C 260, 15.10.1990, str. 154

³ Dz. Urz. Nr C 124, 21.05.1990, str. 7

Dlatego też, mięso o którym mowa musi być przetwarzane w bardzo higienicznych warunkach w celu uniknięcia zakażeń drogą pokarmową lub zatruć,

Zarządzenie Rady nr 82/894/EEC z dnia 21 grudnia 1982 w sprawie powiadamiania o chorobach zwierząt we Wspólnocie⁴, które ostatnio zostało rozszerzone o Rozporządzenie 89/162/EEC⁵, podaje warunki powiadamiania o chorobach zwierząt we Wspólnocie, korzystnym jest posiadanie tych samych informacji dotyczących pewnych chorób zakaźnych dotyczących dziką zwierzynę hodowaną przez człowieka co dotyczących zwierząt domowych,

Zarządzenie Rady nr 64/433/C z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych mających wpływ na handel wewnątrz Wspólnoty świeżym mięsem⁶, które ostatnio zostało rozszerzone o Rozporządzenie 89/662/EEC⁷ oraz Rozporządzenie Rady nr 71/118/EEC z dnia 15 lutego 1971 w sprawie problemów zdrowotnych mających wpływ na handel świeżym mięsem drobiowym⁸, które ostatnio zostało rozszerzone o Rozporządzenie nr 90/539/EEC⁹, ustanawia wymogi zdrowotne dla, odpowiednio, świeżego mięsa i świeżego mięsa drobiowego; dzika fauna używana do produkcji dziczyzny jest podobna do ssaków hodowlanych i ptaków hodowlanych; dlatego korzystnym jest rozszerzenie na mięso dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, biorąc pod uwagę pewne aspekty, zasady zdrowotne, które aktualnie odnoszą się do handlu świeżym mięsem i mięsem drobiowym,

Stosownym jest ustalenie pewnych wyjątków odnośnie małych ilości mięsa króliczego i mięsa dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, które mają być stosowane w handlu miejscowym,

Jeśli chodzi o organizację, następstwa, testy, które mają być przeprowadzane przez kraje członkowskie miejsca przeznaczenia, oraz środki bezpieczeństwa, które mają zostać wprowadzone, powinno się korzystać z ogólnych zasad ustalonych w Rozporządzeniu Rady nr 90/425/EEC z dnia 26 czerwca 1990 r. dotyczącego testów weterynaryjnych oraz zootechnicznych stosowanych w handlu wewnątrz Wspólnoty pewnymi żywymi zwierzętami oraz produktami zdążając do stworzenia rynku wewnętrznego¹⁰;

Komisji powinien zostać powierzony obowiązek dostosowania środków powyższego Zarządzenia; i na koniec, powinna zostać ustalona klauzula dotycząca procedur, ustalająca ściśle i efektywną współpracę pomiędzy Komisją a krajami członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJĘŁA POWYŻSZE ZARZĄDZENIE

⁴ Dz. Urz. Nr L 378, 31.12.1982, str.58

⁵ Dz. Urz. Nr L 61, 04.03.1989, str. 48

⁶ Dz. Urz. Nr 121, 29.07.1964, str. 2012/64

⁷ Dz. Urz. Nr L 395, 30.12.1989, str.23

⁸ Dz. Urz. Nr L 55, 08.03.1971, str. 23

⁹ Dz. Urz. Nr L 303, 31.10.1990, str. 6

¹⁰ Dz. Urz. Nr L 224, 18.09.1990, str. 29

ROZDZIAŁ I

Ogólne zasady

Artykuł 1

Powyższe Zarządzenie ustala wymogi dotyczące problemów zdrowia publicznego oraz zdrowia zwierząt mających wpływ na produkcję oraz plasowanie na rynku mięsa króliczego oraz mięsa dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka.

Artykuł 2

Do powyższego Zarządzenia stosują się definicje podane w Artykule 2 Zarządzenia nr 64/433/EEC oraz w Artykule 2 Zarządzenia nr 71/118/EEC.

Stosują się również następujące definicje:

- a) „**mięso królicze**”: wszystkie części królika nadające się do spożycia przez człowieka;
- b) „**mięso dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka**”, wszystkie części dzikich lądowych ssaków oraz dzikich ptaków - wyłącznie z gatunkami, o których mowa w Artykule 2(1) Zarządzenia nr 90/539/EEC - które zostały wyhodowane i zabite w niewoli, i które nadają się do spożycia przez człowieka;
- c) „**dzika zwierzyna hodowana przez człowieka**”: ssaki lądowe lub ptaki, które nie są uważane za udomowione, i o których nie ma mowy w Artykule 1(1) Zarządzenia 64/433/EEC lub w Artykule 1 Zarządzenia Rady nr 71/433/EEC, ale które są hodowane tak jak zwierzęta domowe. Niemniej, dzikie ssaki żyjące na terytorium zamkniętym w warunkach zbliżonych do życia na wolności przez dzikie zwierzęta nie są uważane za dziką zwierzynę hodowaną przez człowieka;
- d) „**kraj produkcji**”: kraj członkowski, na którego terytorium jest usytuowane gospodarstwo, gdzie miała miejsce dana produkcja.

Rozdział II

Zasady odnoszące się do produkcji i plasowania na rynku mięsa króliczego

Artykuł 3

1. Kraje członkowie muszą dopilnować tego, by mięso królicze:
 - było uzyskiwane w zakładzie spełniającym ogólne warunki Zarządzenia nr 71/118/EEC oraz zatwierdzonym do celów zgodnym z powyższym rozdziałem na zasadach Artykułu 14;

- pochodziło od zwierząt i z obszarów, na które nie nałożono zakazów ze względów kontroli weterynaryjnej;

- pochodziło od zwierząt, które zostały poddane przedśmiertnej kontroli przeprowadzonej przez urzędowego weterynarza lub asystentów, zgodnie z Artykułem 4 Zarządzenia 71/118/EEC, która to kontrola na być zgodna z Rozdziałem I Załącznika I do powyższego Zarządzenia, i które uznane zostały za nadające się do uboju po wyżej wspomnianej kontroli;

- było przetwarzane w zadawalających warunkach higienicznych podobnych do podanych w Rozdziale V Załącznika I do Zarządzenia 71/118/EEC, oprócz warunków podanych w punktach 28a i 28b;

- zostało poddane, zgodnie z Rozdziałem II Załącznika I do powyższego Zarządzenia, kontroli pośmiertnej przeprowadzonej przez urzędowego weterynarza, lub, zgodnie z Artykułem 4 Zarządzenia 71/118/EEC, przez asystentów, i w którym nie znaleziono żadnych zmian oprócz uszkodzeń traumatycznych, które pojawiły się krótko przed ubojem lub oprócz miejscowych zniekształceń lub zmian, pod warunkiem, że w razie konieczności, poprzez przeprowadzenie odpowiednich prób laboratoryjnych, zostanie ustalone, że nie spowodowały one, że martwe ciało zwierzęcia czy też padlina nie nadaje się do spożycia przez człowieka lub jest niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego;

- posiadało znak zdrowia zgodnie z Rozdziałem III Załącznika I do powyższego Zarządzenia.

Tam, gdzie jest to odpowiednie, może zostać podjęta decyzja o wprowadzeniu poprawek czy uzupełnień do postanowień wspomnianego Rozdziału zgodnie z podanymi procedurami w Artykule 20, aby w sposób szczególny wziąć pod uwagę różne z formy prezentacji, pod warunkiem, że są one zgodne z zasadami higieny; w szczególności i w sposób odchodzący od wspomnianego Rozdziału, procedura, o której mowa powinna ustalać - po raz pierwszy przed 1 stycznia 1992 - warunki na których zbyt, w dużych paczkach, które nie zostały oznakowane zgodnie z częścią 11.3 Rozdziału, o którym mowa, części martwego zwierzęcia lub padliny mogą zostać autoryzowane;

- było przechowywane zgodnie z Rozdziałem IV Załącznika I powyższego Zarządzenia po przeprowadzeniu pośmiertnej kontroli w satysfakcjonujących warunkach higienicznych w zakładach zatwierdzonych zgodnie z regułami Wspólnoty;

- było transportowane w satysfakcjonujących warunkach higienicznych zgodnie z Rozdziałem V Załącznika I powyższego Zarządzenia;

- w przypadku części martwego zwierzęcia lub mięsa z kością, aby były one uzyskiwane w warunkach podobnych do warunków, o których mowa w Artykule 3 Zarządzenia 71/118/EEC, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z Artykułem 14 powyższego Zarządzenia.

2. Każdy kraj członkowski musi również dopilnować, aby świeże mięso królicze wysyłane na terytorium innego kraju członkowskiego było zaopatrzone w świadectwo zdrowia na czas transportu do kraju przeznaczenia.

Oryginał świadectwa zdrowia, z którym ma być transportowane świeże mięso królicze do odbiorcy, musi zostać wystawione przez urzędowego weterynarza w momencie załadunku. Świadectwo zdrowia musi odpowiadać, zarówno pod względem wyglądu jak i zawartości, modelowi zawartemu w Załączniku II; musi ono zostać sporządzone co najmniej w języku lub językach kraju przeznaczenia, oraz musi zawierać informacje, o których mowa w modelu przedstawionym we wspomnianym Załączniku.

Artykuł 4

1. Odstępując od Artykułu 3, kraje członkowskie mogą autoryzować:

a) prywatnych do konsumpcji własnej;

b) dostawy mięsa króliczego w małych ilościach, przez rolników, którzy hodują króliki na małą skalę:

- albo bezpośrednio do ostatecznego konsumenta na rynki miejscowe, które znajdują się najbliżej ich gospodarstw,

- albo do osoby prowadzącej handel detaliczny, która sprzedaje bezpośrednio ostatecznemu konsumentowi, pod warunkiem, że taki handlowiec prowadzi swoją działalność w tym samym miejscu co producent, lub w pobliżu jego lokalizacji.

Wspomniane możliwe odstępstwa nie obejmują handlu obwoźnego, sprzedaży wysyłkowej, oraz jeśli chodzi o handel detaliczny, sprzedaży na rynku.

2. Kraje członkowskie muszą podjąć odpowiednie kroki by zapewnić konieczne kontrole zdrowia tych operacji, o których mowa w paragrafie 1, oraz by przyjęc zasady umożliwiające początkowe posiadanie mięsa, które ma być poddane kontroli.

3. Zgodnie z procedurą ustaloną w Artykule 20, Komisja może przyjąć szczegółowe zasady w celu zastosowania powyższego Artykułu, a w szczególności na prośbę krajów członkowskich, w celu ustalenia maksymalnych limitów ilości, które mogą być dostarczane zgodnie z paragrafem 1.

ROZDZIAŁ III

Zasady odnoszące się do produkcji i zbytu dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka.

Artykuł 5

Kraje członkowskie muszą się upewnić, że handel dziką zwierzyną hodowaną przez człowieka wewnątrz Wspólnoty podlega:

(a) jeśli chodzi o dzikie ptactwo, wymogom Zarządzenia Rady nr 91/494/EEC z dnia 26 czerwca 1990 dotyczącego warunków zdrowia zwierząt regulujące handel wewnątrz Wspólnoty oraz import z krajów trzecich świeżego mięsa drobiowego¹¹;

(b) jeśli chodzi o inne gatunki dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, wymogom Zarządzenia Rady nr 72/461/EEC z dnia 12 grudnia 1972 dotyczącego problemów zdrowia mających wpływ na handel wewnątrz Wspólnoty świeżym mięsem¹², które to Zarządzenie zostało uzupełnione Zarządzeniem nr 89/662/EEC.

Artykuł 6

1. Mięso dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, które zostało uzyskane z dzikich racicowych ssaków lądowych, musi spełniać odpowiednie warunki, o których mowa w Artykule 3 i Artykule 5(b) do (k) Zarządzenia 64/433/EEC, pod warunkiem, że dane stado jest poddawane regularnym kontrolom weterynaryjnym i, że nie jest objęte ograniczeniami w wyniku badania wykonanego zgodnie z Artykułem 11 lub w wyniku kontroli weterynaryjnej. Szczegółowe zasady dotyczące kontroli muszą zostać ustanowione zgodnie z procedurami ustanowionymi w Artykule 20.

Zwierzęta, o których mowa mają być w różnym czasie uszlachetniane z pomocą bydła, świni, owiec i kóz.

Świadectwo zdrowia, w które musi być zaopatrzone takie mięso musi odpowiadać modelowi zawartemu w Załączniku IV powyższego Zarządzenia.

Mięso otrzymywane z dzikich świń hodowanych przez człowieka lub innych gatunków wrażliwych na inwazję włosienia krętego musi zostać zbadane poprzez poddanie go wytrawianiu zgodnie z Zarządzeniem Rady nr 77/96/EEC a dnia 21 grudnia 1976 w sprawie badania na włosienia krętego (*trichinella spiralis*) na podstawie informacji otrzymywanych z krajów trzecich na temat świeżego mięsa otrzymywanego ze świń domowych¹³, które to Zarządzenie zostało uzupełnione Zarządzeniem 89/321/EEC¹⁴.

2. Pomimo paragrafu 1, urzędowe służby mogą autoryzować ubój dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka na miejscu, gdzie są hodowane, jeśli nie mogą być transportowane w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka dla osoby zajmującej się hodowlą tychże zwierząt, lub w celu zabezpieczenia dobra zwierząt. Taka autoryzacja może zostać udzielona pod warunkiem, że:

¹¹ Patrz strona 35 powyższego Dziennika Urzędowego.

¹² Dz. Urz. nr L 302, 31.12.1972, str. 24.

¹³ Dz. Urz. nr L 26, 31.01.1977, str. 67.

¹⁴ Dz. Urz. nr L 133, 17.05.1989, str. 33.

- stado jest poddawane regularnej kontroli weterynaryjnej i nie zastosowano względem niego żadnych ograniczeń w wyniku badania przeprowadzonego zgodnie z Artykułem 12 lub w wyniku kontroli weterynaryjnej,
- właściciel zwierząt wystąpił z wnioskiem,
- służby urzędowe zostały wcześniej poinformowane o terminie uboju zwierząt,
- miejsce, gdzie są trzymane zwierzęta posiada ośrodek zbiórki zwierząt, gdzie może zostać przeprowadzona kontrola przedśmiertna grupy zwierząt przeznaczonej do uboju,
- miejsce przetrzymywania zwierząt posiada budynki odpowiednie do uboju, zakleszczania, oraz upustu krwi zwierząt,
- ubój poprzez zakleszczenie i upust krwi jest poprzedzony oszołomieniem, które musi zostać przeprowadzone zgodnie z warunkami ustanowionymi w Zarządzeniu nr 74/577/EEC¹⁵; służby weterynaryjne mogą autoryzować zabijanie poprzez zastrzelenie jedynie w szczególnych wypadkach,
- zabite i wykrwawione zwierzęta są wieszane tak szybko jak to jest możliwe po uboju i są transportowane w satysfakcjonujących warunkach higienicznych do rzeźni zatwierdzonej zgodnie z Zarządzeniem nr 66/433/EEC. Jeśli dzika zwierzyna przez człowieka i zabita na miejscu, gdzie była hodowana, nie może zostać przewieziona w ciągu godziny do rzeźni zatwierdzonej zgodnie z Artykułem 8 Zarządzenia nr 64/433/EEC, musi zostać transportowana w kontenerze lub za pomocą takiego środka transportu, w którym temperatura jest utrzymywana od 0°C do 4°C. Patroszenie musi zostać przeprowadzone w czasie nie przekraczającym 3 godzin od ogłuszenia,
- podczas transportu do rzeźni, zabite zwierzęta muszą posiadać świadectwo wystawione przez służby weterynaryjne poświadczające pożądaný wynik kontroli przedśmiertnej, właściwe przeprowadzanie upustu krwi, oraz czas dokonania uboju; takie świadectwo musi odpowiadać modelowi zawartemu w Załączniku III.

3. Do czasu przyjęcia zasad zdrowia odnośnie mięsa zarezerwowanego na rynek krajowy, ubój dużej dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, oraz cięcie i przechowywanie mięsa, o którym mowa w paragrafie 1 może, na zasadzie odstępstwa od paragrafu 1, może, na zasadzie odstępstwa od paragrafu 1, być przeprowadzone w zakładach zatwierdzonych przez władze państwowe dla potrzeb rynku krajowego, pod warunkiem, że takie mięso nie bierze udziału w handlu wewnątrz Wspólnoty.

Artykuł 7

1. Kraje przeznaczenia mogą, biorąc pod uwagę ogólne klauzule Układu, udzielić jednemu lub większej ilości krajów wysyłki ogólne upoważnienie lub upoważnienia ograniczone do niektórych przypadków, że świeże mięso, o którym mowa w Artykule

¹⁵ Dz. Urz. nr L 316, 26.11.1974, str. 10.

5(b) oraz (i) do (k) Zarządzenia 64/433/EEC może zostać wpuszczone na ich terytorium.

Takie świeże mięso może zostać wysłane jedynie zgodnie z Artykułem 3(1) i (3) Zarządzenia 64/433/EEC.

2. Jeżeli kraj przeznaczenia udzieli ogólne upoważnienie zgodnie z paragrafem 1, musi o tym natychmiast poinformować inne kraje członkowskie oraz Komisję.

3. Kraje wysyłki muszą zorganizować wszystko co jest potrzebne, aby się upewnić, że świadectwo zdrowia, którego próbkę zawiera Załącznik IV, zawiera informację na temat skorzystania z jednej z opcji, o których mowa w paragrafie 1.

Artykuł 8

Mięso dzikiego ptactwa hodowanego przez człowieka musi spełniać warunki, o których mowa w Artykule 3 zarządzenia nr 71/118/EEC.

Mięso dzikiego ptactwa hodowanego przez człowieka, które jest przeznaczone do handlu wewnątrz Wspólnoty musi posiadać świadectwo zdrowia zapewnione w Artykule 8 Zarządzenia 71/118/EEC, które musi odpowiadać modelowi zawartemu w Załączniku IV do powyższego Zarządzenia.

Niemniej, pomimo Rozdziału V(23) Załącznika I do Zarządzenia 71/118/EEC, w przypadku przepiórek i gołębi, gdzie technika patroszenia nie pozwala na przeprowadzenie całkowitej kontroli zdrowia wnętrzości każdego ptaka, taka kontrola może zostać przeprowadzona na próbce co najmniej 5% każdej partii 500 ptaków, oraz w odpowiedniej proporcji powyżej 500 ptaków, pod warunkiem, że partie ptaków są jednorodne pod względem charakteru, wagi, oraz pochodzenia.

Jeżeli wyniki nie są całkiem bez zastrzeżeń, wówczas każda partia ptaków musi zostać zaopatrzona w opinię sformułowaną w oparciu o taką wyrywkową kontrolę wnętrzości, że cała partia zabitych ptaków nadaje się do spożycia.

Artykuł 9

Pomimo Artykułu 8, pierwszy podparagraf, w przypadku mięsa pochodzącego od dzikiego ptactwa hodowanego przez człowieka, które zostało uzyskane na rynku krajów członkowskich, kraje członkowskie mogą, biorąc pod uwagę ogólne klauzule Układu, w przypadku rzeźni lub zakładów krajalniczych zlokalizowanych na ich terytorium, które zajmowały się taką działalnością przed datą notyfikacji powyższego Zarządzenia, i które wyraźnie sobie tego życzą, odstąpić od postanowień dotyczących uboju i patroszenia, które zawiera Rozdział V Załącznika I do dzikiego ptactwa hodowanego przez człowieka częściowo patroszonego, lub niepatroszonego.

W przypadku wspomnianego odstępstwa, zabrania się wykorzystywania znaku zdrowia, o którym mowa w Rozdziale X Załącznika I do Zarządzenia 71/118/EEC.

Artykuł 10

Artykuł 8 nie odnosi się do mięsa dzikiego ptactwa hodowanego przez człowieka, które w pojedynczych przypadkach, jest dostarczane przez producenta bezpośrednio do ostatecznego konsumenta do spożycia w inny sposób niż poprzez sprzedaż obwoźną, sprzedaż wysyłkową czy też sprzedaż na rynku.

Zgodnie z procedurą ustaloną w Artykule 20, Komisja może przyjąć szczegółowe zasady odnoszące się do zastosowania powyższego Artykułu, i w szczególności, na życzenie krajów członkowskich, ustalić maksymalne limity ilości, które mogą być dostarczane zgodnie z paragrafem pierwszym.

Rozdział IV Klauzule wspólne

Artykuł 11

1. Kraje członkowskie muszą się upewnić, że przegląd zdrowia królików i dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka jest przeprowadzany w miejscach ich hodowli zlokalizowanych na terytoriach tychże krajów, w regularnych odstępach.

2. Na koniec, służba centralna lub centralna jednostka musi zostać upoważniona do zbierania i wykorzystywania wyników kontroli zdrowia, które zostały przeprowadzone zgodnie z powyższym Zarządzeniem, jeśli zostały stwierdzone choroby przenaszalne na ludzi lub zwierząt, lub jeśli stwierdzono obecność resztek w ilości przekraczającej dopuszczalny poziom.

3. Jeżeli stwierdzono chorobę lub warunki, o których mowa w paragrafie 2, wówczas wyniki badania dotyczące konkretnej sprawy muszą zostać przekazane tak szybko jak to jest możliwe służbom urzędowym odpowiedzialnym za nadzór stada, z którego pochodzą dane zwierzęta.

4. Zależnie od sytuacji epizootycznej, służby urzędowe muszą przeprowadzić specyficzne próby na dzikiej zwierzynie hodowanej przez człowieka w celu wykrycia obecności chorób, o których mowa w Załączniku I do Zarządzenia 82/984/EEC.

Obecność wymienionych tam chorób musi zostać zgłoszona Komisji i innym krajom członkowskim zgodnie z wyżej wymienionym Zarządzeniem.

Artykuł 12

1. Kraje członkowskie muszą uzupełnić swoje plany pomiarów pozostałości, o których mowa w Artykule 4 Zarządzenia Rady nr 86/469/EEC z dnia 16 września 1986, które dotyczyło badania zwierząt oraz świeżego mięsa pod względem

obecności pozostałości¹⁶ w celu poddania królików i dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka kontroli, o której mowa we wspomnianym Zarządzeniu, oraz w celu monitorowania dzikiej zwierzyny pod względem zawartości zanieczyszczeń obecnych w środowisku.

2. Biorąc pod uwagę wyniki monitoringu, o którym mowa w Artykule 11(4), kraje członkowskie muszą zarzucić ograniczenia odnośnie wykorzystania mięsa dzikiej zwierzyny z miejsc ich hodowli lub z terenów objętych monitoringiem.

3. Komisja musi przyjąć szczegółowe zasady zastosowania powyższego Artykułu zgodnie z procedurami zawartymi w Artykule 20.

Artykuł 13

Mięso królicze lub mięso dzikiego ptactwa hodowanego przez człowieka nie może być do spożycia przez ludzi jeśli:

(a) wykryto, że posiada jakieś wady wymienione w punkcie 9(a) Załącznika I;

(b) pochodzi ze zwierząt, którym zaaplikowano takie substancje, które mogły uczynić mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego, i odnośnie którego podjęto decyzję zgodnie z procedurami, o których mowa w Artykule 20, po wydaniu opinii przez Naukowy Komitet Weterynaryjny. Do czasu wydania wspomnianej opinii, zgodnie z ogólnymi klauzulami Układu, obowiązujące mają być krajowe zasady dotyczące substancji autoryzowanych;

(c) bez względu na możliwe przepisy Wspólnoty, które mają zastosowania w zakresie jonizacji, zostały poddane jonizacji lub promieniowaniu ultrafioletowemu, lub jeżeli zastosowano względem takiego mięsa środki zmiękczające lub inne substancje, które mogły mieć wpływ na właściwości organoleptyczne mięsa lub jeśli zastosowano barwniki inne niż używane do oznakowania zdrowia mięsa.

Artykuł 14

1. Każdy kraj członkowski musi sporządzić listę zakładów zatwierdzonych przez dany kraj, nadając każdemu zakładowi weterynaryjny numer zatwierdzenia. Kraje członkowskie mogą zatwierdzić do uboju i cięcia królików oraz dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka zakłady zatwierdzone zgodnie z Zarządzeniem 71/118/EEC lub Zarządzeniem 64/433/EEC, pod warunkiem, że dane zakłady posiadają odpowiednie wyposażenie do przetwarzania mięsa króliczego i/lub mięsa dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, oraz pod warunkiem, że takie operacje są wykonywane w zadawalających warunkach higienicznych.

2. Żaden kraj członkowski nie może zatwierdzić zakładu, jeśli nie zapewniona jest zgodność z powyższym Zarządzeniem. Kraje członkowskie muszą wycofać

¹⁶ Dz. Urz. nr L 275, 26.09.1986, str. 36.

zatwierdzenie, jeśli warunki na których zostało ono przyznane przestały być spełniane.

3. Jeśli została przeprowadzona kontrola zgodnie z Artykułem 16, kraj członkowski, którego to dotyczyło, musi wziąć pod uwagę wyniki pokontrolne. Pozostałe kraje członkowskie oraz Komisja muszą zostać poinformowane o wycofaniu zatwierdzenia.

4. Musi być przeprowadzona kontrola i nadzór zatwierdzonych zakładów, za co ponosi odpowiedzialność urzędowy weterynarz, który bez uszczerbku dla obowiązków oddelegowanych na asystentów zgodnie z Zarządzeniem 71/118/EEC, może korzystać w przypadku czysto materialnych zadań z pomocy personelu wyszkolonego specjalnie do tego celu. Urzędowy weterynarz musi mieć cały czas wolny dostęp do wszystkich części zakładu w celu upewnienia się, że istnieje zgodność z powyższym zarządzeniem.

Szczegółowe zasady określające taką pomoc muszą zostać ustalone zgodnie z procedurą określoną w Artykule 20.

Artykuł 15

Specjaliści weterynarze z Komisji, o ile koniecznym jest zapewnienie jednolitego zastosowania powyższego Zarządzenia, mogą przeprowadzać kontrole na miejscu we współpracy z kompetentnymi władzami krajów członkowskich; mogą oni weryfikować czy zatwierdzone zakłady faktycznie są zgodne z powyższym Zarządzeniem. Komisja musi informować kraje członkowskie o wynikach takich kontroli.

Kraj członkowski, na którego terytorium jest przeprowadzana taka kontrola musi udzielić specjalistom wszelkiej pomocy potrzebnej do wypełnienia ich obowiązków.

Ogólnie postanowienia dotyczące zastosowania powyższego Artykułu muszą zostać ustalone zgodnie z procedurą zamieszczoną w Artykule 20.

Artykuł 16

1. Zasady zawarte w Zarządzeniu Rady nr 89/662/EEC dotyczące kontroli weterynaryjnych, które muszą zostać przeprowadzone w przypadku handlu wewnątrz Wspólnoty w celu stworzenia wewnętrznego rynku muszą być stosowane szczególnie do organizacji i działania, które ma zostać podjęte po przeprowadzeniu prób przez kraj przeznaczenia, oraz względem środków bezpieczeństwa, które mają być stosowane w związku z problemami zdrowia mającymi wpływ na produkcję i dystrybucję mięsa króliczego i dzikiej zwierzyny na terytorium Wspólnoty.

2. Zarządzenie 89/662/EEC ma zostać uzupełnione w następujący sposób:

(a) w Załączniku A powinno zostać dodane:

- Zarządzenie Rady nr 91/495/EEC z dnia 27 listopada 1990 w sprawie problemów zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt mających wpływ na produkcję i plasowanie na rynku mięsa króliczego i mięsa dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka. (Dz. Urz. Nr L 268, 24.09.1991, str. 41) (Z wyjątkiem mięsa króliczego i mięsa dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, które zostało importowane z krajów trzecich);

(b) w Załączniku B występujące na początku „mięso królicze i dzikiej zwierzyny” ma zostać zmienione na „mięso dzikiej zwierzyny”.

Artykuł 17

Do czasu wprowadzenia w życie postanowień Wspólnoty dotyczących importu mięsa króliczego i dzikiej zwierzyny z krajów trzecich, kraje członkowskie mają stosować względem wspomnianego importu klauzule, które są co najmniej ekwiwalentem postanowień powyższego Zarządzenia.

Niemniej, do czasu wprowadzenia w życie wspomnianych postanowień, kraje członkowskie muszą się upewnić, że import z krajów trzecich jest regulowany zasadami, które podaje trzeci podparagraf Artykułu 6(1) (b) Zarządzenia 89/662/EEC oraz, że:

- świeże mięso królicze i świeże mięso dzikiej zwierzyny hodowanej przez człowieka, w żadnym razie nie może nosić znaku zdrowia publicznego, o którym mowa w Rozdziale X Załącznika I do Zarządzenia nr 71/118/EEC oraz, jeżeli zostało takie mięso pocięte i obrane z kości, to musi ono być przetwarzane zgodnie z Artykułem 3(1)(B) powyższego Zarządzenia.

- mięso otrzymane z gatunków podatnych na zarażenie włosieniem krętym musi zostać poddane badaniu poprzez wytrawianie zgodnie z Zarządzeniem 77/96/EEC.

ROZDZIAŁ V **Postanowienia końcowe**

Artykuł 18

Powyższe Zarządzenie nie może mieć wpływu na zasady Wspólnoty, które zostały przyjęte w celu ochrony środowiska naturalnego.

Artykuł 19

Załączniki do powyższego Zarządzenia mają być uzupełnione przez Radę zajmującą się na zasadzie kwalifikowanej większości wnioskiem przedłożonym przez Komisję w celu dostosowania do postępu technologicznego.

Artykuł 20

1. W przypadku, gdy ma zostać zastosowana procedura zawarta w powyższym Artykule, sprawy powinny zostać natychmiast przekazane przez Przewodniczącego, albo z jego własnej inicjatywy, albo na wniosek kraju członkowskiego, do Stałego Komitetu Weterynaryjnego (od tego miejsca nazywanego: „Komitet”), który został powołany na mocy Decyzji nr 68/361/EEC¹⁷.

2. Przedstawiciel Komisji musi przedłożyć Komitetowi plan środków, które mają zostać podjęte. Komitet ma przekazać swoją opinię na temat tego planu w czasie ustalonym przez Przewodniczącego w zależności od tego jak pilna jest dana sprawa. Opinia ma zostać przekazana na zasadzie większości głosów co jest sformułowane w Artykule 148(2) Układu na wypadek decyzji, które mają zostać przyjęte przez Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli krajów członkowskich w ramach Komitetu mają być wazone w sposób ustalony w powyższym Artykule. Przewodniczący nie może głosować.

3. Komisja ma przyjąć przewidywane środki, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.

4. Jeśli przewidywane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeśli nie zostanie przekazana żadna opinia, wówczas Komisja ma, jak najszybciej, przedłożyć Radzie wniosek na temat środków, które mają być podjęte.

Rada ma działać na zasadzie kwalifikowanej większości.

Jeśli po upływie trzech miesięcy od daty przedłożenia do rozpatrzenia Radzie, Rada nie podjęła działań, wówczas Komisja ma przyjąć proponowane środki i natychmiast wprowadzić je w życie, chyba że Rada podjęła decyzję negatywną odnośnie środków, o których mowa zwykłą większością głosów.

Artykuł 21

Do czasu wprowadzenia obowiązujących we Wspólnocie zasad przeprowadzania kontroli weterynaryjnych i zdrowotnych dotyczących produkcji i zbytu mięsa dzikiej zwierzyny, które mają zostać przyjęte nie później niż 31 marca 1991, mięso dzikiej zwierzyny nadające się do spożycia ma podlegać zasadom zawartym w Artykule 3(3), w drugim początku drugiego podparagrafu Artykułu 4(1), oraz w Artykule 5(2) Zarządzenia 89/662/EEC.

Artykuł 22

1. Kraje członkowskie muszą uprawomocnić prawo, przepisy i postanowienia administracyjne konieczne do zgodności z powyższym Zarządzeniem nie później niż 1 stycznia 1993. Powinny o tym bezzwłocznie poinformować Komisję.

¹⁷ Dz. Urz. nr L 255, 18.10.1968, str. 23

2. Kiedy kraje członkowskie przyjmą środki, o których mowa, to muszą zawrzeć informacje o powyższym Zarządzeniu lub muszą posiadać takie informacje na wypadek oficjalnej publikacji. Metoda sporządzenia takiej informacji ma zostać przygotowana przez kraje członkowskie.

Artykuł 23

Powyższe Zarządzenie jest adresowane do krajów członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 listopada 1990.

**W imieniu Rady
Przewodniczący
V. Saccomandi**

ZAŁĄCZNIK I

ROZDZIAŁ I

Przedśmiertna kontrola zdrowia królików

1. Zwierzęta muszą zostać poddane przedśmierтной kontroli zanim zostaną zabite. Zasada jest taka, że kontrola przedśmierтная jest przeprowadzana w miejscu przetrzymywania zwierząt zanim zostaną załadowane.

(a) Jeżeli przeprowadzano przedśmierтную kontrolę w miejscu pochodzenia, wówczas przedśmierтная kontrola w rzeźni może zostać ograniczona do śledzenia zranień nabytych w czasie transportu, pod warunkiem, że króliki były poddane kontroli w miejscu pochodzenia w ciągu ostatnich 24 godzin i były one zdrowe. Dodatkowo, trzeba udowodnić tożsamość królików w chwili przybycia do rzeźni.

Jeżeli przedśmierтная kontrola w miejscu pochodzenia i w rzeźni nie jest przeprowadzana przez tego samego urzędowego weterynarza, wówczas zwierzęta muszą zostać opatrzone świadectwem zdrowia zawierającym szczegóły wymagane zgodnie z Załącznikiem III.

(b) Jeżeli przedśmierтная kontrola w miejscu pochodzenia nie jest przeprowadzona, wówczas króliki przeznaczone do uboju muszą zostać poddane przedśmierтной kontroli w ciągu 24 godzin po przybyciu do rzeźni. Jeżeli upłynęło więcej czasu niż 24 godziny od przedśmierтной kontroli, wówczas kontrola taka musi zostać powtórzona bezpośrednio przed ubojem.

Operator rzeźni lub jego agent musi zapewnić to co jest konieczne do przeprowadzenia przedśmierтной kontroli zdrowia, a w szczególności wszelką obsługę uważaną za konieczną.

Każde zwierzę lub partia zwierząt wysłana do uboju musi zostać rozpoznana, w celu umożliwienia kompetentnym władzom ustalenia pochodzenia danych zwierząt.

2. Przedśmierтная kontrola musi zostać przeprowadzona przez urzędowego weterynarza zgodnie z zasadami zawodowymi przy odpowiednim oświetleniu.

3. Kontrola musi ustalić:

(a) czy zwierzęta nie cierpią na chorobę, która może zostać przeniesiona na ludzi lub zwierzęta, czy nie mają symptomów, lub czy też ich stan ogólny nie jest taki, żeby wskazywał na możliwość pojawienia się choroby.

(b) czy nie wykazują symptomów choroby lub zaburzeń mających wpływ na ich stan ogólny, które mogą sprawić, że mięso nie będzie się nadawać do spożycia przez ludzi.

4. Zwierzęta nie mogą być zabite do spożycia przez ludzi, jeśli zostanie ustalone, że są w stanie, o którym mowa w punkcie 3.

5. Zwierzęta, o których mowa w punkcie 4 muszą zostać zabite oddzielnie, lub po uboju wszystkich pozostałych królików, zaś ich mięso ma zostać wyrzucone w sposób zgodny z zasadami higieny.

ROZDZIAŁ II

Pośmiertna kontrola zdrowia królików

6. Zabite króliki muszą zostać poddane kontroli pośmiertnej natychmiast po zabiciu.
7. Kontrola pośmiertna musi zostać przeprowadzona przy odpowiednim oświetleniu.
8. Pośmiertna kontrola zdrowia musi zawierać:
 - (a) kontrolę wizualną zabitego zwierzęcia;
 - (b) obmacanie, lub w razie konieczności, badanie przez nacięcie płuc, wątroby, śledziony, nerek, oraz tych części ciała martwego zwierzęcia, które uległy zmianom.
 - (c) badanie anomalii składu, koloru, zapachu, oraz tam gdzie jest to właściwe, smaku;
 - (d) tam, gdzie jest to konieczne, próby laboratoryjne.