

## DECYZJA KOMISJI

z dnia 21 grudnia 1992 r.

**zmieniająca gwarancje dla wprowadzania mięczaków do stref, dla których zatwierdzono program dla *Bonamia ostreae* i *Marteilia refringens***

(93/55/EWG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotyczącą warunków w zakresie zdrowia zwierząt regulujących umieszczanie na rynku zwierząt i produktów akwakultury<sup>1</sup>, a w szczególności zaś jej art. 10 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

w następstwie zatwierdzenia programu dla *Bonamia ostreae* i *Marteilia refringens* zgodnie z art. 10 ust. 2 dyrektywy 91/67/EWG, wprowadzanie mięczaków do stref lub gospodarstw objętych programem podlega przepisom określonym w art. 8 wspomnianej dyrektywy;

Komisja zatwierdziła, w szczególności poprzez decyzję 92/528/EWG z dnia 9 listopada 1992 r. program dla *Bonamia ostreae* i *Marteilia refringens* dla Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej<sup>2</sup>;

identyczny plan przedłożony przez pozostałe Państwa Członkowskie jest dokładnie badany przez Komisję;

stosowanie przepisów ustanowionych w art. 8 ust. 1 lit. a) dyrektywy 91/67/EWG stwarza trudności dla dostaw w odnośnych strefach; należy przyjąć zgodnie z art. 10 ust. 3 wspomnianej dyrektywy, zmiany do przewidzianych gwarancji;

należy dokonać przeglądu postanowień niniejszej decyzji przed dniem 30 czerwca 1993 r. w świetle opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego;

środki działania przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJĘŁA NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

*Artykuł 1*

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr L 46, z 19.02.1991, str. 1.

<sup>2</sup> Dz.U. nr L 332, z 18.11.1992, str. 23.

W drodze derogacji od przepisów, o których mowa w art. 8 ust. 1 lit. a) dyrektywy 91/67/EWG, wprowadzanie do stref dla których zatwierdzono program dla *Bonamia ostreae* i *Marteilia refringens*, jest dozwolone dla partii mięczaków pochodzących z innych stref, dla których taki program został zatwierdzony lub ze stref bez takiego zatwierdzonego programu. W obu przypadkach mięczakom musi towarzyszyć dokument przemieszczenia wypełniony przez urzędowe służby, zaświadczający że mięczaki pochodzą z obszaru, na którym nie odnotowano bonamiozy (*Bonamia ostreae*) ani marteiliozy (*Marteilia refringens*) w poprzednich dwóch latach, co zostało potwierdzone testami wykonanymi w odstępach dostosowanych do rozwoju odnośnych czynników chorobotwórczych zgodnie z procedurami zalecanymi przez Naukowy Komitet Weterynaryjny,

*Artykuł 2*

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 21 grudnia 1992 r.

*W imieniu Komisji*  
Ray MAC SHARRY  
*Członek Komisji*

## DYREKTYWA RADY 93/54/EWG

z dnia 24 czerwca 1993 r.

**zmieniająca dyrektywę 91/67/EWG dotyczącą warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 28 dyrektywy Rady 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotyczącej warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury<sup>4</sup>, należy dokonać przeglądu wykazu chorób wymienionych w załączniku A do tej dyrektywy; należy przy tym uwzględnić raport Komisji o zebranych doświadczeniach oraz opinię Naukowego Komitetu Weterynaryjnego;

na podstawie opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego należy zmienić wykaz chorób, w celu uwzględnienia ostatnich odkryć epidemiologicznych oraz zdobytego doświadczenia;

należy dokonać oceny sytuacji w odniesieniu do chorób, które nie są pochodzenia wspólnotowego; w obliczu najnowszych danych epidemiologicznych należy rozpatrzyć na nowo podatność niektórych gatunków na pewne choroby endemiczne dla Wspólnoty, oraz klasyfikację tych chorób zawartą w wykazie II lub III załącznika A do dyrektywy 91/67/EWG;

konieczne jest uściślenie niektórych wymagań ustanowionych w dyrektywie 91/67/EWG, w szczególności dotyczących procedury zatwierdzania stref i procedury dotyczącej warunków regulujących wprowadzanie do obrotu zwierząt akwakultury, które nie należą do gatunków podatnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

### *Artykuł 1*

W dyrektywie 91/67/EWG wprowadza się następujące zmiany:

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 324 z 10.12.1992, str. 16.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 150 z 31.05.1993.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 129 z 10.05.1993, str. 6.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 1.

1. w art. 3

a) ust. 1 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) nie mogą one pochodzić z gospodarstwa objętego zakazem z powodu choroby zwierzęcej i nie mogą pozostawać w kontakcie ze zwierzętami pochodzącymi z takich gospodarstw, w szczególności z gospodarstw, które podlegają środkom kontrolnym ustalonym w dyrektywie Rady 93/53/EWG z dnia 24 czerwca 1993 r. wprowadzającej minimalne środki wspólnotowe zwalczania niektórych chorób ryb\*;

\* Dz.U. nr L 175 z 19.07.1993, str. 23”.

b) dodaje się ustęp w brzmieniu:

„4. Niniejszy artykuł stosuje się bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 93/53/EWG w odniesieniu do kontrolowania niektórych chorób ryb, w szczególności chorób wymienionych w wykazie I”;

2. w art. 5 ust. 1 część wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„1. W celu uzyskania, w odniesieniu do jednej lub więcej chorób określonych w załączniku A wykaz II kolumna I, statusu strefy zatwierdzonej, Państwa Członkowskie przedkładają Komisji:”;

3. art. 5 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Komisja analizuje informacje określone w ust. 1. Komisja zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 26, na podstawie tych informacji dokonuje zatwierdzenia stref. Jeżeli zgodnie z przepisami załącznika B zawartymi w I.D.5, II.D lub III.D.5, zatwierdzenie strefy zostało wycofane przez służbę urzędową, Komisja unieważni swoją decyzję dotyczącą zatwierdzenia. Wznowienia zatwierdzenia strefy dokonuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 26.”;

4. w art. 6 ust. 1 część wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

1. „W celu uzyskania, w odniesieniu do jednej lub więcej chorób określonych w załączniku A wykaz II kolumna 1, statusu gospodarstwa zatwierdzonego zlokalizowanego w strefie niezatwierdzonej, Państwa Członkowskie przedkładają Komisji:”;

5. w art. 7 ust. 1 część wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„1. Wprowadzanie do obrotu żywych ryb należących do gatunków podatnych, określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2, ich jaj lub gamet, ma miejsce przy zapewnieniu następujących dodatkowych gwarancji:”;

6. w art. 8 ust. 1 część wprowadzająca otrzymuje brzmienie:

„1. Wprowadzanie do obrotu żywych małży określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2, ma miejsce przy spełnieniu następujących dodatkowych gwarancji:”;

7. w art. 9 pkt 1 zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„1. Ryby podatne na choroby, określone w załączniku A wykaz II kolumna 1, muszą być przed wysyłką poddane ubojowi i wypatroszone.”;

8. w art. 9 pkt 2 zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„2. Żywe małże podatne na choroby określone w załączniku A wykaz II kolumna 1, muszą być dostarczane albo bezpośrednio do spożycia przez ludzi, albo przemysłu produkcji konserw; nie są one przekazywane do obrotu, jeżeli nie:”;

9. art. 14 otrzymuje brzmienie:

*„Artykuł 14*

1. Bez uszczerbku dla wymagań dotyczących chorób, określonych w załączniku A wykaz III kolumna 1, ustanowionych zgodnie z art. 12 i 13, wprowadzanie do obrotu żywych ryb hodowlanych nienależących do gatunków podatnych określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2, jak również ich jaj i gamet, podlega następującym warunkom dodatkowym:

a) jeżeli mają być one wprowadzane na obszar strefy zatwierdzonej, to musi im towarzyszyć zgodnie z art. 11, dokument transportowy odpowiadający wzorowi jaki zostanie sporządzony zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 26, potwierdzający że pochodzą one ze strefy o takim samym statusie zdrowotności, z zatwierdzonego gospodarstwa położonego w strefie niezatwierdzonej, lub z gospodarstwa które może być położone w strefie niezatwierdzonej, pod warunkiem że takie gospodarstwo nie obejmuje ryb należących do gatunków podatnych określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2, oraz nie jest ono połączone z ciekami wodnymi lub z wodami przybrzeżnymi albo ujściami rzek.

Jednakże, do czasu uzyskania wyników przeglądu przewidzianego w art. 28, Państwa Członkowskie na mocy procedury ustanowionej w art. 26, mogą zwrócić się o udzielenie odstępstwa od przepisów poprzedniego akapitu, w szczególności w odniesieniu do zakazu wprowadzania na obszar strefy zatwierdzonej ryb określonych w niniejszym ustępie, pochodzących z zatwierdzonego gospodarstwa położonego w strefie niezatwierdzonej, pod warunkiem że takie gospodarstwo nie obejmuje ryb należących do gatunków podatnych określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2, oraz nie jest ono połączone z ciekami wodnymi lub z wodami przybrzeżnymi albo z ujściami rzek. W celu zapewnienia jednolitego stosowania tych przepisów, zgodnie z tą samą procedurą zostaną określone odpowiednie warunki i środki. Do czasu podjęcia tej decyzji zastosowanie mają nadal przepisy krajowe, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami ogólnymi Traktatu;

b) jeżeli mają być one wprowadzone do gospodarstwa, które pomimo iż jest zlokalizowane w strefie niezatwierdzonej spełnia warunki z załącznika C, to musi

im towarzyszyć zgodnie z art. 11, dokument transportowy odpowiadający wzorowi, jaki zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, potwierdzający że pochodzą one ze strefy zatwierdzonej, z gospodarstwa o takim samym statusie zdrowotności lub z gospodarstwa, które może być położone w strefie niezatwierdzonej, pod warunkiem że gospodarstwo takie nie obejmuje ryb należących do gatunków podatnych określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2, oraz nie jest ono połączone z ciekami wodnymi lub z wodami przybrzeżnymi albo z ujściami rzek.

2. Wymagania ustanowione w ust. 1 stosuje się do wprowadzania do obrotu małż hodowlanych, nienależących do gatunków podatnych określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2.

3. Bez uszczerbku dla wymagań dotyczących chorób określonych załączniku A wykaz III kolumna 1, ustanowionych zgodnie z art. 12 i 13, wprowadzanie do obrotu żyjących na swobodzie ryb, małży i skorupiaków, ich jaj lub gamet, podlega następującym warunkom dodatkowym:

- a) jeżeli mają być one wprowadzone do strefy zatwierdzonej, to musi im towarzyszyć zgodnie z art. 11, dokument transportowy odpowiadający wzorowi, jaki zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, potwierdzający że pochodzą one ze strefy o tym samym statusie zdrowotności;
- b) jeżeli mają być one wprowadzone do gospodarstwa, które pomimo iż położone jest w strefie niezatwierdzonej spełnia warunki z załącznik C, to musi im towarzyszyć zgodnie z art. 11, dokument transportowy odpowiadający wzorowi, jaki zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, potwierdzający że pochodzą one ze strefy zatwierdzonej;
- c) jeśli takie zwierzęta są poławiane podczas połowów dalekomorskich, oraz przeznaczone są do hodowli w zatwierdzonych strefach i gospodarstwach, muszą być poddane kwarantannie pod nadzorem służb urzędowych, w odpowiednich urządzeniach i we właściwych warunkach zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 26.

4. Wymagań ustanowionych w ust. 1, 2 i 3 nie stosuje się, jeśli na podstawie doświadczenia praktycznego i/lub dowodów naukowych wykazano, że dana choroba nie może być przenoszona pasywnie poprzez przesiedlenie zwierząt akwakultury, ich jaj czy gamet, nienależących do gatunków podatnych określonych w załączniku A wykaz II kolumna 2, ze strefy niezatwierdzonej do strefy zatwierdzonej.

Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26, Komisja sporządza wykaz zwierząt akwakultury, w odniesieniu do których ma zastosowanie odstępstwo określone w akapicie pierwszym, oraz w miarę potrzeby zmienia ten wykaz uwzględniając postęp naukowo-techniczny. Warunki szczególne dotyczące wprowadzania tych zwierząt do obrotu, łącznie ze wzorem wymaganego dokumentu towarzyszącego, są ustalane i zmieniane według tej samej procedury.

5. Niniejszego artykułu nie stosuje się do tropikalnych ryb ozdobnych hodowanych w akwariach.”;

10. w art. 19 dodaje się ustęp w brzmieniu:

„4. Jeśli przed dniem 1 stycznia 1994 r. nie zostanie podjęta decyzja dotycząca sporządzenia wykazu określonego w ust. 1, można przyjąć niezbędne środki na okres 3 lat zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 26.”;

11. w art. 20 dodaje się ustęp w brzmieniu:

„3. Do czasu ustalenia warunków przywozu przewidzianych w niniejszej dyrektywie, Państwa Członkowskie zapewnią, że przywóz zwierząt i produktów akwakultury z państw trzecich podlega warunkom, które są przynajmniej równoważne z warunkami stosowanymi w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu produktów wspólnotowych.”;

12. art. 24 otrzymuje brzmienie:

„*Artykuł 24*

„Jeżeli jest to uzasadnione pojawieniem lub szerzeniem się w państwie trzecim wśród zwierząt akwakultury choroby zakaźnej, mogącej zagrozić zdrowiu inwentarza żywego w Państwie Członkowskim, lub jakimikolwiek innymi względami zdrowotnymi, mają zastosowanie w odniesieniu do produktów akwakultury przepisy, procedury i środki określone w art. 19 dyrektywy 90/675/EWG oraz te ustanowione w art. 18 dyrektywy 91/496/EWG.”;

13. Załącznik A otrzymuje brzmienie:

„*ZAŁĄCZNIK A*

#### **WYKAZ CHORÓB I GATUNKÓW PODATNYCH NA TE CHOROBY**

1	2
Choroba	Gatunki podatne
<b>WYKAZ I</b>	
<b>Ryby</b>	
Zakaźna anemia łososia (ISA)	Łosoś atlantycki ( <i>Salmo salar</i> )
<b>WYKAZ II</b>	
<b>Ryby</b>	
Wirusowa posocznica krwotoczna ryb łososiowatych (VHS)	Ryby łososiowate, Lipień ( <i>Thymallus thymallus</i> ); Sieja ( <i>Coregonus spp.</i> ); Szczupak ( <i>Esox lucius</i> ); Turbot ( <i>Scophthalmus maximus</i> );

1	2
Choroba	Gatunki podatne
Zakaźna martwica układu krwiotwórczego (IHN)  <b>Małże</b>  Bonomia ostreae Marteilia refringens.	Ryby łososiowate szczupak ( <i>Esox lucius</i> )  Ostryga płaska ( <i>Ostrea edulis</i> ) Ostryga płaska ( <i>Ostrea edulis</i> )
<b>WYKAZ III</b>  <b>Ryby</b>  Zakaźna martwica trzustki (IPN) Wiosenna wiremia karpia (SVC) Bakteryjna choroba nerek (BKD) ( <i>Renibacterium salmonidarum</i> ) Wrzodzenica łososiowatych ( <i>Aeromonas salmonicida</i> ) (Jersinioza) (ERM) ( <i>Yersinia ruckeri</i> ) Gyrodactylus salaris Myxobolosis  <b>Skorupiaki</b>  Dżuma u raków ( <i>Aphanomyces astaci</i> )”	Określony w programie, określonym w art. 12 i 13”

14. W załączniku B, C i D O skreśla się odniesienia do „wykazu I” w załączniku A.

#### *Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 lipca 1994 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.



2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

*Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 24 czerwca 1993 r.

*W imieniu Rady*

B. WESTH

*Przewodniczący*

## DYREKTYWA RADY 95/22/WE

z dnia 22 czerwca 1995 r.

**zmieniająca dyrektywę 91/67/EWG dotyczącą warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotyczącą warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury<sup>1</sup>, w szczególności jej art. 25 ust. 2,

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

przy zatwierdzaniu stref w odniesieniu do zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego (IHN) i wirusowej posocznicy krwotocznej ryb łososiowatych (VHS) należy uwzględnić niektóre rozwiązania naukowe i techniczne;

w związku z tym, należy dostosować kryteria przyznawania tym strefom statusu zatwierdzonych;

w świetle doświadczeń, należy także przeprowadzić dostosowanie procedur administracyjnych w odniesieniu do przyznawania strefom lub ich częściom statusu zatwierdzonych oraz zawieszania, wznawiania i wycofania tego statusu;

pomimo usytuowania w strefach niezatwierdzonych w zakresie IHN i VHS, gospodarstwa mogą uzyskać status zatwierdzonych w odniesieniu do wspomnianych chorób, zgodnie z wymogami ustanowionymi w załączniku CIA do dyrektywy Rady 91/67/EWG;

w celu zapewnienia lepszej ochrony przed wprowadzaniem IHN i VHS, wydaje się, że konieczne jest bardziej precyzyjne określenie kryteriów, które należy stosować w odniesieniu do przyznawania gospodarstwom rybackim statusu zatwierdzonych;

kryteria te muszą uwzględniać szczegóły dotyczące zaopatrzenia gospodarstw w wodę, w odniesieniu do badań przeprowadzanych przed zatwierdzeniem tych gospodarstw, oraz dotyczące środków ochronnych na wypadek ewentualnego pojawienia się choroby,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

*Artykuł 1*

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 93/54/EWG (Dz.U. nr L 175 z 19.07.1993, str. 34).

W dyrektywie 91/67/EWG wprowadza się następujące zmiany:

A. W załączniku B:

a) punkt I.B.2. otrzymuje brzmienie:

„2) Wszystkie gospodarstwa położone w strefie kontynentalnej podlegają nadzorowi służb urzędowych. Inspekcje sanitarne przeprowadza się dwa razy do roku, przez okres czterech lat.

Inspekcje sanitarne muszą być przeprowadzane w porze roku, gdy temperatura wody sprzyja rozwojowi wspomnianych chorób. Inspekcja sanitarna musi obejmować przynajmniej:

- inspekcję ryb wykazujących nieprawidłowości,
- pobranie próbek, zgodnie z programem ustanowionym według procedury przewidzianej w art. 15, które przesyła się jak najszybciej do zatwierdzonego laboratorium, w celu poddania ich badaniom na obecność wspomnianych czynników chorobotwórczych.

Jednakże strefy, których wieloletni rejestr wskazuje na nieobecność chorób określonych w załączniku A kolumna 1 wykaz II, mogą otrzymać status zatwierdzonych, jeżeli:

- a) ich położenie geograficzne uniemożliwia łatwe wprowadzenie choroby;
- b) urzędowy system zwalczania chorób funkcjonował przez dłuższy okres, liczący przynajmniej dziesięć lat, w którym:
  - miało miejsce systematyczne monitorowanie wszystkich gospodarstw,
  - stosowany był system powiadamiania o chorobach,
  - nie zgłaszano przypadków zachorowań,
  - na mocy obowiązujących przepisów do danej strefy można było wprowadzać wyłącznie ikrę lub gamety z niezakażonych stref lub gospodarstw, poddanych kontrolom urzędowym i zapewniającym równoważne gwarancje zdrowotne.

Dziesięcioletni okres określony w akapicie pierwszym można skrócić do pięciu lat, w wyniku badań przeprowadzonych przez służby urzędowe Państwa Członkowskiego wnioskującego, z zastrzeżeniem, że poza wymaganiami określonymi w akapicie pierwszym, system regularnego monitorowania wszystkich gospodarstw, określonych powyżej, obejmował przynajmniej dwie inspekcje sanitarne na rok, na które złożyły się co najmniej:

- inspekcja ryb wykazujących nieprawidłowości,
- pobranie próbek przynajmniej 30 ryb przy każdej inspekcji.

Państwa Członkowskie, które chciałyby skorzystać z przepisów odnoszących się do rejestrów wieloletnich zobowiązane są przedłożyć swój wniosek najpóźniej do dnia 31 grudnia 1996 r.”;

b) w załączniku I. B dodaje się punkt w brzmieniu:

„5) W przypadku, gdy Państwo Członkowskie występuje o zatwierdzenie obszaru zlewni wodnej lub jego części mającej początek w sąsiednim Państwie Członkowskim, lub wspólnego obszaru zlewni wodnej należącego do dwóch Państw Członkowskich, stosuje się następujące przepisy:

- oba zainteresowane Państwa Członkowskie powinny jednocześnie przedłożyć wniosek o zatwierdzenie, zgodnie z procedurami ustanowionymi w art. 5 lub 10,
- Komisja, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 26, po przeanalizowaniu i sprawdzeniu wniosków oraz po ocenie sytuacji zdrowotnej, ustanawia, w razie potrzeby, inne przepisy, niezbędne do udzielenia takiego zatwierdzenia.

Państwa Członkowskie, zgodnie z dyrektywą 89/608/EWG<sup>1</sup>, udzielają sobie nawzajem pomocy przy stosowaniu przepisów niniejszej dyrektywy, w szczególności przepisów niniejszego ustępu.”;

---

<sup>1</sup>Dz.U. nr L 351 z 2.12.1989, str. 34.”;

c) w punkcie I.D.1., ostatnie zdanie otrzymuje brzmienie:

„Te ostatnie dokonają niezwłocznie zawieszenia zatwierdzenia dla strefy lub jej części, z zastrzeżeniem, że część strefy zachowująca status zatwierdzonej nadal spełnia wymagania zawarte w definicji podanej w punkcie A.”;

d) punkt I.D.5. otrzymuje brzmienie:

„5) Jeżeli wyniki testów są pozytywne, służby urzędowe wycofują zatwierdzenie strefy lub jej części określonej w punkcie 1.”;

e) punkt I.D.6. zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„6) Warunkiem przywrócenia zatwierdzenia dla strefy lub jej części określonej w pkt. 1 jest spełnienie następujących wymagań.”;

f) punkt I.D.7. otrzymuje brzmienie:

- „7) Właściwy organ centralny powiadamia Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie o zawieszeniu, przywróceniu lub wycofaniu zatwierdzenia stref lub ich części określonych w pkt. 1.”;
- g) punkt II.A otrzymuje brzmienie:
- „A. Strefa przybrzeżna składa się z części wybrzeża, wód morskich lub ujścia rzeki o dokładnie określonych granicach geograficznych stanowiących jednorodny system hydrologiczny bądź szereg takich systemów. W razie konieczności, strefa przybrzeżna może składać się z części wybrzeża, wód morskich lub ujścia rzeki usytuowanych między ujściami dwóch cieków wodnych lub z części wybrzeża, wód morskich lub ujścia rzeki, gdzie znajduje się jedno lub więcej gospodarstw, z zastrzeżeniem, że po obu stronach gospodarstwa lub gospodarstw zostanie ustanowiona strefa buforowa, której zasięg wyznacza Komisja dla każdego przypadku oddzielnie, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 26.”;
- h) punkt II.D otrzymuje brzmienie:
- „D. *Zawieszanie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia.*
- Zasady w tym zakresie są identyczne jak określone pkt. I D; jednakże, gdy strefa składa się z szeregu systemów hydrologicznych, zawieszenie, przywrócenie i wycofanie zatwierdzenia może odnosić się tylko do części tego szeregu o dokładnie określonych granicach geograficznych stanowiących jednorodny system hydrologiczny, z zastrzeżeniem, że dana część nadal posiada status zatwierdzonej i spełnia wymagania zawarte w definicji podanej w punkcie A.”;
- i) punkt III.D.1, ostatnie zdanie, otrzymuje brzmienie:
- „Ta ostatnia niezwłocznie zawiesza zatwierdzenie dla strefy lub, jeżeli strefa składa się z szeregu systemów hydrologicznych, a część tego szeregu posiada dokładne granice geograficzne i stanowi jednorodny system hydrologiczny, z zastrzeżeniem, że dana część nadal posiada status zatwierdzonej i spełnia wymagania zawarte w definicji podanej w punkcie A.”;
- j) punkt III.D.5. otrzymuje brzmienie:
- „5) Jeżeli wyniki są pozytywne, służby rządowe wycofują zatwierdzenie strefy lub jej części określonej w pkt. 1.”;
- k) punkt III.D.6, zdanie wprowadzające, otrzymuje brzmienie:
- „6) Warunkiem przywrócenia zatwierdzenia strefy lub jej części określonej w pkt. 1 jest spełnianie następujących wymagań:”;
- l) punkt III.D.7. otrzymuje brzmienie:
- „7) Właściwy organ centralny powiadamia Komisję i pozostałe Państwa

Członkowskie o zawieszeniu, przywróceniu lub wycofaniu zatwierdzenia stref lub ich części określonych w pkt. 1.”;

B. W załączniku C:

a) punkt I.A. otrzymuje brzmienie:

„A. *Przyznawanie zatwierdzenia*

W celu uzyskania zatwierdzenia gospodarstwo musi spełniać następujące wymagania:

- 1) woda musi być dostarczana ze studni, otworu wiertniczego lub źródła. Gdy takie źródło wody usytuowane jest w znacznej odległości od gospodarstwa, woda musi być dostarczana bezpośrednio do gospodarstwa za pomocą instalacji wodociągowej lub, za zgodą służb urzędowych, przez otwarty lub naturalny kanał, z zastrzeżeniem, że nie stanowi to źródła zakażenia dla gospodarstwa i nie powoduje wprowadzania do gospodarstwa ryb dziko żyjących. Woda z kanału musi pozostawać pod kontrolą gospodarstwa lub, w przypadku braku takiej możliwości, pod kontrolą służb urzędowych;
- 2) w dole strumienia musi istnieć naturalna lub sztuczna bariera, zapobiegająca przedostawaniu się ryb na teren wymienionego gospodarstwa;
- 3) w razie potrzeby, gospodarstwo powinno być chronione przed powodzią i infiltracją wody;
- 4) musi spełniać, *mutatis mutandis*, wymagania wymienione w załączniku B.I.B. Ponadto, gdy złożenie wniosku o zatwierdzenie oparte jest o rejestry wieloletnie w publicznym systemie kontroli w okresie dziesięciu lat, muszą zostać spełnione następujące dodatkowe wymagania:
  - przynajmniej raz w roku musi zostać złożony wniosek do inspekcji klinicznej, a pobrane próbki należy poddać badaniom na obecność czynników chorobotwórczych w zatwierdzonym laboratorium;
- 5) może stanowić przedmiot dodatkowych środków narzuconych przez służby urzędowe, jeżeli zostanie to uznane za konieczne dla zapobieżenia wprowadzaniu chorób. Środki takie mogą obejmować ustanowienie strefy buforowej wokół gospodarstwa, w którym realizowany jest program monitorowania oraz ustanowienie ochrony zapobiegającej pojawieniu się ewentualnych nosicieli czynników chorobotwórczych lub wektorów;
- 6) Jednakże:

- a) nowe gospodarstwo, które spełnia wymagania określone w pkt. 1, 2, 3 i 5, ale które rozpoczyna działalność związaną z rybami, ikrą lub gametami z zatwierdzonej strefy lub z zatwierdzonego gospodarstwa usytuowanego w strefie niezatwierdzonej, może uzyskać zatwierdzenie bez konieczności pobierania próbek wymaganego dla udzielenia zatwierdzenia;
  - b) gospodarstwo, które spełnia wymagania określone w pkt. 1, 2, 3 i 5, ale wznawia, po przerwie, działalność związaną z rybami, ikrą lub gametami z zatwierdzonej strefy lub z zatwierdzonego gospodarstwa usytuowanego w strefie niezatwierdzonej, może uzyskać zatwierdzenie bez konieczności pobierania próbek wymaganego dla udzielenia zatwierdzenia, z zastrzeżeniem, że:
    - warunki sanitarne w gospodarstwie w okresie ostatnich czterech lat jego działalności są znane służbom urzędowym; jednakże, jeżeli dane gospodarstwo prowadzi działalność krócej niż cztery lata, pod uwagę brany jest faktyczny okres jego działalności,
    - gospodarstwo nie było objęte środkami związanymi ze zdrowiem zwierząt w odniesieniu do chorób wymienionych w wykazie II załącznika A, oraz w gospodarstwie nie wystąpiły uprzednio żadne przypadki tych chorób,
    - przed wprowadzeniem ryb, ikry lub gamet, gospodarstwo poddawane jest dezynfekcji i czyszczeniu, a następnie jest opuszczane na minimum 15 dni, pod nadzorem urzędowym.”;
- b) punkt II.A.1. otrzymuje brzmienie:
- „1. musi być zaopatrywane w wodę za pomocą systemu, na który składa się wyposażenie do niszczenia czynników chorobotwórczych określonych w załączniku A kolumna 1 wykaz II; wymagane kryteria jednolitego stosowania tych przepisów, w szczególności odnoszące się do sprawnego funkcjonowania systemu, ustanawia się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26;”;
- c) w punkcie II.A dodaje się punkt w brzmieniu:
- „3. Jednakże:
    - a) nowe gospodarstwo, które spełnia wymagania określone w pkt 1 i 2, ale rozpoczyna działalność związaną z rybami, ikrą lub gametami z zatwierdzonej strefy lub z zatwierdzonego gospodarstwa usytuowanego w strefie niezatwierdzonej, może uzyskać zatwierdzenie bez pobierania próbek wymaganego dla udzielenia zatwierdzenia;

- b) gospodarstwo, które spełnia wymagania, określone w pkt. 1 i 2, które po przerwie wznowia działalność związaną z rybami, ikrą lub gametami z zatwierdzonej strefy lub z zatwierdzonego gospodarstwa usytuowanego w strefie niezatwierdzonej, może uzyskać zatwierdzenie bez pobierania próbek wymaganego dla przydzielenia zatwierdzenia, z zastrzeżeniem, że:
- warunki sanitarne w gospodarstwie w okresie ostatnich czterech lat jego działalności są znane służbom urzędowym; jednakże, jeżeli dane gospodarstwo prowadzi działalność krócej niż cztery lata, pod uwagę brany jest faktyczny okres jego działalności,
  - gospodarstwo nie było objęte środkami związanymi ze zdrowiem zwierząt w odniesieniu do chorób wymienionych w załączniku A wykaz II, oraz w gospodarstwie nie wystąpiły uprzednio żadne przypadki tych chorób,
  - przed wprowadzeniem ryb, ikry lub gamet, gospodarstwo poddawane jest dezynfekcji i czyszczeniu, a następnie jest opuszczane na minimum 15 dni, pod nadzorem urzędowym.”;
- d) punkt III.A.1. otrzymuje brzmienie:
- „1) musi być zaopatrywane w wodę za pomocą systemu, na który składa się wyposażenie do niszczenia czynników chorobotwórczych określonych w załączniku A kolumna 1 wykaz II; wymagane kryteria jednolitego stosowania tych przepisów, w szczególności odnoszące się do sprawnego funkcjonowania systemu, ustanawia się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26.”;
- e) w punkcie III.A dodaje się punkt w brzmieniu:
- „3) Jednakże:
- a) nowe gospodarstwo, które spełnia wymagania określone w pkt. 1 i 2, ale rozpoczyna działalność związaną z mięczakami z zatwierdzonej strefy lub z zatwierdzonego gospodarstwa usytuowanego w strefie niezatwierdzonej, może uzyskać zatwierdzenie bez pobierania próbek wymaganego dla udzielenia zatwierdzenia.;
  - b) gospodarstwo, które spełnia wymagania określone w pkt. 1 i 2, które po przerwie wznowia działalność związaną z mięczakami z zatwierdzonej strefy lub z zatwierdzonego gospodarstwa usytuowanego w strefie niezatwierdzonej, może uzyskać zatwierdzenie bez pobierania próbek wymaganego dla udzielenia zatwierdzenia, z zastrzeżeniem, że:
    - warunki sanitarne w gospodarstwie w okresie ostatnich dwóch lat jego działalności są znane służbom urzędowym,



- gospodarstwo nie było objęte środkami związanymi ze zdrowiem zwierząt w odniesieniu do chorób wymienionych w załączniku A wykaz II, oraz w gospodarstwie nie wystąpiły uprzednio żadne przypadki tych chorób,
- przed wprowadzeniem mięczaków, gospodarstwo poddawane jest dezynfekcji i czyszczeniu, a następnie jest opuszczane na minimum 15 dni, pod nadzorem urzędowym.”,

#### *Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 1 lipca 1996 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego przyjętych w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

#### *Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

#### *Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 czerwca 1995 r.

*W imieniu Rady*

Ph. VASSEUR

*Przewodniczący*

## DYREKTYWA RADY 95/70/WE

z dnia 22 grudnia 1995 r.

### wprowadzająca minimalne wspólnotowe środki zwalczania niektórych chorób małży dwuskorupowych

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

mięczaki są wymienione w załączniku II do Traktatu; obrót mięczakami stanowi ważne źródło dochodu w sektorze akwakultury;

choroby małży, wymienione w załączniku A wykaz II do dyrektywy Rady 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotyczącej warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury<sup>3</sup>, mają bardzo poważne skutki dla przemysłu mięczaków i skorupiaków. W państwach trzecich występują inne choroby mające podobny skutek; należy, zatem sporządzić wykaz takich chorób, a Komisja powinna mieć możliwość jej dostosowywania w świetle rozwoju w dziedzinie zdrowia zwierząt;

ogniska chorób mogą szybko przybrać rozmiary epizootii, powodując śmiertelność i zaburzenia na skalę powodującą znaczne obniżenie rentowności hodowli mięczaków i skorupiaków;

niezbędne jest zatem ustanowienie środków na poziomie wspólnotowym, które należy podjąć w przypadku wybuchu choroby, w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju hodowli mięczaków i skorupiaków oraz przyczynienia się do ochrony zdrowia zwierząt we Wspólnocie;

Państwa Członkowskie powinny zgłaszać Komisji i pozostałym Państwom Członkowskim wszystkie przypadki zwiększonej śmiertelności zaobserwowanej u małży dwuskorupowych;

w takim przypadku, należy podjąć środki zmierzające do zapobiegania rozprzestrzenianiu się choroby, w szczególności w zakresie usuwania żywych małży z gospodarstw lub stref, na których występuje choroba;

niezbędne są dogłębne badania epidemiologiczne w celu ustalenia źródeł pochodzenia

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 285 z 13.10.1994, str. 9.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 109 z 1.05.1995, str. 2.

<sup>3</sup> Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/22/WE (Dz.U. nr L 243 z 11.10.1995, str. 1).

choroby i zapobiegania jej dalszemu rozprzestrzenianiu się;

w celu zapewnienia skutecznego systemu zwalczania, rozpoznawanie chorób musi być zharmonizowane i prowadzone pod nadzorem wyznaczonych laboratoriów, wspieranych przez laboratorium referencyjne wyznaczone przez Wspólnotę;

w celu zapewnienia jednolitego wykonania niniejszej dyrektywy, powinna zostać ustanowiona wspólnotowa procedura inspekcji;

wspólne środki zwalczania chorób stanowią minimalne podstawy utrzymania jednolitego standardu zdrowia zwierząt;

Komisji należy powierzyć zadanie przyjęcia niezbędnych środków wykonawczych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa ustanawia minimalne środki wspólnotowe zwalczania chorób małży dwuskorupowych określonych w niniejszej dyrektywie.

#### *Artykuł 2*

1. Do celów niniejszej dyrektywy, w zależności od potrzeby, stosuje się definicje określone w art. 2 dyrektywy 91/67/EWG i art. 2 dyrektywy 91/492/EWG<sup>4</sup>.

2. Ponadto, „zaobserwowana zwiększona śmiertelność” oznacza nagły wzrost śmiertelności obejmującej około 15% populacji, który miał miejsce w krótkim czasie między dwoma inspekcjami (potwierdzonymi w przeciągu 15 dni). W wylęgarni śmiertelność uznaje się za zwiększoną, gdy hodowca nie może uzyskać wylęgu larw z ikry złożonej kolejno z różnych wylęgów. W hodowli wstępnej śmiertelność jest uznawana za zwiększoną, gdy w wielu rurach wystąpi nagła śmiertelność o znacznych rozmiarach w krótkim okresie czasu.

#### *Artykuł 3*

Państwa Członkowskie zapewnią, że wszystkie gospodarstwa zajmujące się hodowlą małży:

1. są zarejestrowane przez odpowiednie służby urzędowe; rejestracja musi być stale uaktualniana;
2. prowadzą rejestr:
  - a) żywych małży dwuskorupowych wprowadzanych do gospodarstwa, wraz z całą informacją dotyczącą ich dostawy, liczby lub masy, rozmiaru i pochodzenia;
  - b) małży dwuskorupowych opuszczających gospodarstwo w celu ich przeniesienia, wraz z całą informacją w odniesieniu do wysyłki, liczby lub masy, rozmiaru i

---

<sup>4</sup> Dyrektywa Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży dwuskorupowych (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 1). Dyrektywa zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

przeznaczenia,

- c) zaobserwowanej zwiększonej śmiertelności.

Zapisy, zawsze dostępne na żądanie dla odpowiednich służb urzędowych do celów kontroli, są regularnie uaktualniane i przechowywane przez cztery lata.

#### *Artykuł 4*

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że jest stosowany program monitorowania i pobierania próbek w hodowlach małży, obszarach produkcyjnych i naturalnych obszarach odłowu, w celu stwierdzenia, czy występuje tam zwiększona śmiertelność i śledzenia sytuacji zdrowotnej zasobów.

Ponadto, odpowiednie służby urzędowe mogą stosować powyższy program w stosunku do ośrodków oczyszczania i zbiorników do przechowywania małż, z których woda wypuszczana jest bezpośrednio do morza.

Jeżeli podczas stosowania tego programu stwierdza się zwiększoną śmiertelność lub, jeżeli urzędowe służby posiadają informacje, które stanowią podstawy do podejrzeń wystąpienia choroby, podejmuje się następujące kroki:

- sporządza się wykaz miejsc występowania chorób znajdujących się w wykazie II załącznika A do dyrektywy 91/67/EWG, pod warunkiem, że choroby te nie są objęte programem przyjętym na mocy wspomnianej dyrektywy,
- sporządza się wykaz miejsc, w których zaobserwowano zwiększoną śmiertelność w wyniku obecności chorób wymienionych w załączniku D, lub miejsc, o których służby urzędowe posiadają informacje dające uzasadnione podstawy do podejrzeń dotyczących wystąpienia choroby,
- prowadzi się monitorowanie rozwoju i geograficznego rozprzestrzeniania się chorób wspomnianych w tirecie pierwszym i drugim.

2. Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu, między innymi przepisów stosowanych w celu ustanowienia programu określonego w ust. 1, w szczególności w odniesieniu do częstotliwości i harmonogramu monitorowania, procedury pobierania próbek (ilość statystycznie reprezentatywna) i metod diagnozowania, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 10.

#### *Artykuł 5*

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że odpowiednie urzędowe służby zostaną powiadomione możliwie jak najszybciej przez hodowców mięczaków i skorupiaków lub każdą inną osobę, która stwierdziła zwiększoną śmiertelność małży o podejrzeniu wystąpienia chorób określonych w art. 4 i każdej zwiększonej śmiertelności małży zaobserwowanej w hodowlach, obszarach produkcyjnych lub w naturalnych obszarach odłowu lub w ośrodkach oczyszczania lub zbiornikach służących do przechowywania, z których woda wypuszczana jest bezpośrednio do morza.

2. W przypadku, określonym ust. 1, odpowiednie służby urzędowe w Państwach Członkowskich zapewnią, że:

- a) próbki do badań są pobierane w zatwierdzonych laboratoriach;
- b) w oczekiwaniu na wynik badania określonego w lit. a), żadne mięczaki nie opuszczają zarażonej hodowli, obszaru produkcyjnego lub naturalnego obszaru odłowu lub ośrodków oczyszczania lub zbiorników do przechowywania, z których woda wypuszczana jest bezpośrednio do morza, w celu przeniesienia do innej hodowli lub środowiska wodnego, o ile nie zezwolą na to służby urzędowe.

3. W przypadku, gdy badanie określone w ust. 2 lit. a) nie wykaże obecności czynnika chorobotwórczego, ograniczenia wspomniane w ust. 2 lit. b) zostaną zniesione.

4. Jeżeli badanie określone w ust. 2 wykaże obecność czynnika chorobotwórczego będącego przyczyną zwiększonej śmiertelności, czynnika chorobotwórczego, który mógłby taką śmiertelność wywołać lub czynnika chorobotwórczego jednej z chorób wspomnianych w art. 4, odpowiednie służby urzędowe przeprowadzą dochodzenie epizootyczne w celu określenia możliwych dróg zarażenia oraz stwierdzenia, czy mięczaki opuściły hodowlę, obszar produkcyjny lub naturalny obszar odłowu w celu przeniesienia w inne miejsce w okresie poprzedzającym stwierdzenie zwiększonej śmiertelności.

Przepisy ust. 2 stosuje się w przypadku, gdy dochodzenie epizootyczne wykaże, że choroba została wprowadzona do jednej lub wielu hodowli, obszarów produkcyjnych lub naturalnych obszarów odłowu, między innymi w wyniku przemieszczenia mięczaków.

Jednakże, w drodze odstępstwa od art. 3 ust. 1 lit. c) dyrektywy 91/67/EWG, urzędowe służby mogą zezwolić na przemieszczenie żywych małży dwuskorupowych w obrębie ich terytorium do innych hodowli, obszarów produkcyjnych lub naturalnych obszarów odłowu, które są zarażone tą samą chorobą.

W razie potrzeby, decyzja w sprawie dalszych stosownych środków może zostać podjęta zgodnie z procedurą określoną w art. 10.

5. Odpowiednie służby urzędowe zapewnią, aby Komisja i pozostałe Państwa Członkowskie były niezwłocznie powiadamiane o wszystkich przypadkach zaobserwowanej zwiększonej śmiertelności wywołanej przez czynnik chorobotwórczy, o wszystkich środkach podjętych w celu dokonania analizy i kontrolowania sytuacji oraz przyczynach śmiertelności zgodnie z obowiązującymi procedurami wspólnotowymi.

#### *Artykuł 6*

1. Pobieranie próbek i przeprowadzanie badań laboratoryjnych w celu wykrycia przyczyn zwiększonej śmiertelności małży odbywa się z zastosowaniem metod ustanowionych zgodnie z procedurą określoną w art. 10.

2. Państwa Członkowskie zapewnią, że w każdym Państwie Członkowskim zostanie wyznaczone krajowe laboratorium referencyjne, z wyposażeniem i wyspecjalizowanym personelem, umożliwiającym mu przeprowadzenie badań określonych w ust. 1.

3. W drodze odstępstwa od ust. 2, Państwa Członkowskie, które nie mają krajowego laboratorium wyspecjalizowanego w tej dziedzinie, mogą korzystać z usług właściwego krajowego laboratorium innego Państwa Członkowskiego.

4. Wykaz krajowych laboratoriów referencyjnych w zakresie chorób mały dwuskorupowych znajduje się w załączniku C.

5. Krajowe laboratoria referencyjne współpracują z laboratorium referencyjnym Wspólnoty określonym w art. 7.

#### *Artykuł 7*

1. Wspólnotowe laboratorium referencyjne w zakresie chorób mały dwuskorupowych jest wymienione w załączniku A.

2. Bez uszczerbku dla decyzji 90/424/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r.<sup>5</sup> w sprawie wydatków w dziedzinie weterynarii, w szczególności jej art. 28, funkcje i obowiązki laboratoriów, o których mowa w ust. 1, są określone w załączniku B.

#### *Artykuł 8*

1. Eksperti Komisji mogą przeprowadzać kontrole na miejscu w zakresie niezbędnym do zapewnienia jednolitego stosowna niniejszej dyrektywy. W ramach tych kontroli, mogą przeprowadzić wrywkowe, niedyskryminujące kontrole, w celu zapewnienia, że właściwy organ nadzoruje zgodność z wymaganiami niniejszej dyrektywy.

Komisja powiadamia Państwa Członkowskie o wyniku kontroli.

2. Kontrole wspomniane w ust. 1 są przeprowadzane we współpracy z właściwą władzą.

3. Państwo Członkowskie, na terytorium, którego przeprowadzane są kontrole udziela bieżyłym wszelkiej pomocy, niezbędnej do wykonania ich zadań.

4. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 10.

#### *Artykuł 9*

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, wprowadza konieczne zmiany w załączniku A.

Do załączników B, C i D niezbędne zmiany wprowadza się zgodnie z procedurą określoną w art. 10.

#### *Artykuł 10*

1. W przypadkach, gdy ma być stosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia sprawę na forum Stałego Komitetu

---

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 19. Decyzja ostatnio zmieniona decyzją 94/370/WE (Dz.U. nr L 168 z 2.07.1994, str. 31).

Weterynaryjnego (zwanego dalej „Komitetem”), ustanowionego decyzją 68/361/EWG<sup>6</sup>, z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wydaje opinię o projekcie w terminie wyznaczonym przez przewodniczącego stosownie do pilności sprawy. W przypadku decyzji, które Rada musi podjąć na wniosek Komisji, opinia zostaje wydana większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są wazone w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmie przewidziane środki jeżeli są zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja niezwłocznie przedstawia Radzie wniosek w sprawie środków jakie powinny zostać podjęte. Rada podejmuje decyzję kwalifikowaną większością głosów

Jeżeli, po upływie trzech miesięcy od daty odwołania do Rady, Rada nie podjęła decyzji, proponowane środki zostają przyjęte przez Komisję, o ile Rada nie zagłosuje przeciwko przyjęciu tych środków, stanowiąc zwykłą większością głosów.

#### *Artykuł 11*

Najpóźniej do dnia 31 grudnia 1999 r. Komisja złoży Radzie sprawozdanie, w miarę potrzeby po konsultacji z Komitetem Naukowym i Weterynaryjnym, sporządzone z uwzględnieniem doświadczenia nabytego w związku ze stosowaniem niniejszej dyrektywy i rozwojem technicznym i naukowym, w razie potrzeby wraz z propozycjami zmian.

W przypadku takich wniosków Rada stanowi kwalifikowaną większością głosów.

#### *Artykuł 12*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 12 lipca 2003 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Wspomniane środki powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Jednakże, od dnia określonego w ust. 1, Państwa Członkowskie mogą, na mocy ogólnych zasad Traktatu, utrzymać lub stosować w odniesieniu do ich produkcji przepisy bardziej rygorystyczne niż przewidziane w niniejszej dyrektywie. Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadomią Komisję o takich przepisach.

3. Państwa Członkowskie prześlą Komisji podstawowe przepisy prawa krajowego, przyjęte w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

---

<sup>6</sup> Dz.U. nr L 225 z 18.10.1968, str. 23.

*Artykuł 13*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

*Artykuł 14*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 grudnia 1995 r.

*W imieniu Rady*

L. ATIENZA SERNA

*Przewodniczący*



*ZAŁĄCZNIK A*

**LABORATORIUM REFERENCYJNE WSPÓLNOTY W ZAKRESIE CHOROÓB  
MAŁŻY DWUSKORUPOWYCH**

IFREMER  
Boîte Postale 133  
17390 La Tremblade  
Francja

## ZAŁĄCZNIK B

### FUNKCJE I OBOWIĄZKI WSPÓLNOTOWEGO LABORATORIUM REFERENCYJNEGO W ZAKRESIE CHORÓB MAŁŻY DWUSKORUPOWYCH

Do funkcji i obowiązków laboratorium referencyjnego Wspólnoty należy:

1. koordynowanie, w porozumieniu z Komisją, metod stosowanych w Państwach Członkowskich w celu diagnozowania chorób małży dwuskorupowych, w szczególności poprzez:
  - a) stworzenie i utrzymywanie zbioru preparatów histologicznych, szczepów lub izolatów odpowiednich czynników chorobotwórczych i udostępnianie ich zatwierdzonym laboratoriom Państw Członkowskich;
  - b) organizowanie okresowych badań porównawczych procedur diagnostycznych na poziomie wspólnotowym;
  - c) gromadzenie i porównywanie danych i informacji dotyczących metod diagnostycznych i wyników badań przeprowadzonych we Wspólnocie;
  - d) charakterystyka izolatów czynników chorobotwórczych przy pomocy najbardziej nowoczesnych i odpowiednich metod, w celu lepszego zrozumienia epizootologii choroby;
  - e) aktualizacja wiedzy w zakresie rozwoju nadzoru, epizootologii i zapobiegania określonym chorobom na całym świecie;
  - f) wydawanie ekspertyz dotyczących określonych czynników chorobotwórczych, aby umożliwić szybkie rozpoznanie różnicowe;
2. aktywny udział w diagnozowaniu ognisk choroby w Państwach Członkowskich poprzez przyjmowanie izolatów czynników chorobotwórczych do celów potwierdzenia rozpoznania, charakterystyki i badań epizootycznych;
3. ułatwianie szkolenia lub doksztalcania specjalistów w dziedzinie diagnozy laboratoryjnej, przy uwzględnieniu harmonizacji technik diagnostycznych w całej Wspólnocie;
4. współpraca w zakresie metod i diagnozy chorób egzotycznych z właściwymi laboratoriami w państwach trzecich, w których choroby te są często spotykane.

*ZALĄCZNIK C*

**KRAJOWE LABORATORIA REFERENCYJNE W ZAKRESIE CHOROÓB MAŁŻY  
DWUSKORUPOWYCH**

Niemcy:	Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere Anstaltsteil Insel Riems D-0-2201 Insel Riems Niemcy
Hiszpania:	Instituto de investigaciones marinas del C.S.I.C. C/Eduardo Cabello, nr 6 36208 Vigo (Pontevedra) Hiszpania
Francja:	IFREMER Boîte postale 133 17390 La Tremblade Francja
Grecja:	Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Θεσσαλονίκης Ινστιτούτο Λοιμωδών και Παραστικών Νοσημάτων Τμήμα Παθολογίας Υδροβίων Οργανισμών 26 <sup>ης</sup> Οκτωβρίου 80 54627 Θεσσαλονίκη Grecja
Irlandia:	Fisheries Research Centre Abbotstown Castleknock Dublin 15 Irlandia
Włochy:	Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie Sezione diagnostica di Basaldella di Campofornido Laboratorio di Ittiopatologia Via della Roggia, 92 33030 Basaldella di Campofornido (UD) Włochy
Niderlandy:	Rijksinstituut voor visserijonderzoek (RIVO-DLO) Haringkade 1 Postbus 68 1970 AB IJmuiden Niderlandy
Zjednoczone Królestwo:	Fish Diseases Laboratory  The Nothe Weymouth Dorset DT4 8UB Zjednoczone Królestwo The Marine Laboratory PO box 101 Victoria Road Aberdeen AB9 8DB Zjednoczone Królestwo

ZAŁĄCZNIK D

<b>Choroby</b>	<b>Czynniki chorobotwórcze</b>	<b>Gatunki wrażliwe</b>
Haplosporidioza	<i>Haplosporidium nelsoni</i> <i>Haplosporidium costale</i>	<i>Crassostrea virginica</i> <i>Crassostrea virginica</i>
Perkinoza	<i>Perkinsus marinus</i> <i>Perkinsus olseni</i>	<i>Crassostrea virginica</i> <i>Haliotis rubra</i> <i>H. laevigata</i>
Mikrokytoza	<i>Mikrokytos mackini</i>	<i>Crassostrea gigas</i> <i>O. eduli</i> <i>O. puelchelana</i> <i>O. denselomellosa</i> <i>Tiostrea chilensis</i>
	<i>Mikrokytos roughleyi</i>	<i>Saccostrea commercialis</i>
Indowiroza	<i>Oyster velar virus</i>	<i>Crassostrea gigas</i>
Marteilioza	<i>Marteilia sidneyi</i>	<i>Saccostrea commercialis</i>

## DYREKTYWA RADY

z dnia 24 czerwca 1998

**zmieniająca dyrektywę 91/67/EWG w sprawie warunków zdrowotnych decydujących o wprowadzeniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury**

(98/45/WE)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności zaś jego art. 43, na wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

dyrektywa 91/67/EWG<sup>4</sup> ustala przepisy wspólnotowe w sprawie wprowadzania na rynek zwierząt akwakultury, aby w szczególności powstrzymać rozprzestrzenianie pewnych chorób;

choroby znajdujące się na liście III załącznika A tamtej dyrektywy, wraz z gyrodactylozą mogą przynieść duże negatywne skutki ekonomiczne, jeśli wystąpią na obszarach wolnych od chorób;

z tego względu należy ograniczyć rozprzestrzenianie się tych chorób poprzez zaostrzenie dotychczas obowiązujących przepisów;

należy zapewnić, aby nie został naruszony status zdrowotny zakładów wolnych od chorób na niedopuszczonych terenach w czasie wprowadzania na rynek ryb z niedopuszczonych obszarów; może to nastąpić przez zaświadczenia do wysyłki, które przeznaczone są do handlu wewnątrz Wspólnoty;

pewne przepisy odnośnie częstotliwości kontroli, pobierania próbek i badań zdrowotnych ryb muszą zostać dopasowane do standardów międzynarodowych-

**PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWE:**

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 242, z 21.08.1996, str. 9.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 362, z 02.12.1996, str. 314.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 56, z 24.02.1997, str. 28.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 46, z 19.02.1997, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 97/79/EG (Dz.U. nr L 24, z 30.01.1998, str. 31).

## *Artykuł 1*

Dyrektywa 91/67/EWG zostaje zmieniona w następujący sposób:

1. Artykuł 13 ustępy 1 i 2 otrzymują następujące brzmienie:

„(1) W przypadku gdy Państwo Członkowskie uzna, że jego terytorium, całe lub częściowo, jest wolne od jednej z chorób wymienionych w załączniku A szpalta 1 lista III, przedstawia ono Komisji odpowiednie dowody; w szczególności podaje następujące dane:

- nazwę choroby i jej przebieg na swoim terenie,
- wyniki testów kontrolnych, także opartych na badaniach serologicznych, wirusologicznych, mikrobiologicznych i patologicznych, lub identyfikację pasożytów jak też obowiązek zgłaszania chorób właściwym organom,
- czas nadzorowania,
- przepisy kontrolne umożliwiające sprawdzenie, czy dany obszar jest wolny od chorób.

Komisja ustali, zgodnie z procedurą art. 26, ogólne kryteria w sprawie jednolitego wdrożenia niniejszego ustępu.

2. Komisja zbada dowody przedstawione przez Państwo Członkowskie ustali, zgodnie z art. 26, które obszary są wolne od danych chorób, jakie gatunki są wrażliwe na tą chorobę, jakich dodatkowych ogólnych lub ograniczonych gwarancji można wymagać w odniesieniu do wprowadzania na rynek zwierząt i produktów akwakultury na wymienionych obszarach. Jeśli żywe ryby, mięczaki czy skorupiaki jak też ich jaja czy gamety zostaną wprowadzone na takich obszarach, to wysyłce musi towarzyszyć dokument przewozowy, sporządzony według wzoru, który należy ustalić zgodnie z procedurą zawartą w art. 26, z której wynika, że zapewniają one odpowiednie dodatkowe gwarancje.”

2. W art. 16 na końcu ustępu 1 dodaje się następujące zdanie:

„Poza tym Komisja ustala zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 26 wzór zaświadczenia, które muszą być dołączone do zwierząt akwakultury, ich jaj oraz gamet w ramach wewnątrzwspólnotowego handlu między obszarami niedopuszczonymi z uwagi na choroby z listy II załącznika A; ustali ona warunki rozszerzenia systemu informatycznego łączącego właściwe organy (ANIMO) na handel wymienionymi zwierzętami i produktami.”

3. Załącznik B zostaje zmieniony w następujący sposób:

a) w rozdziale I lit. B pierwsze zdanie pkt 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„2. Wszystkie gospodarstwa rybne w strefie lądowej znajdują się pod stałym nadzorem urzędu. W ciągu dwóch lat przeprowadzone zostaną co roku dwie kontrole.”

b) w rozdziale I lit. C pkt 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„2. Każde gospodarstwo rybne podlega rocznie dwóm kontrolom zgodnie z lit. B pkt. 2; wyłącza się gospodarstwa bez stada macierzystego, w przypadku których wystarcza jedna kontrola w ciągu roku. Próbkę natomiast pobiera się co roku rotacyjnie w 50% gospodarstw rybnych w strefie lądowej.”

## *Artykuł 2*

(1) Państwa Członkowskie uchwalą konieczne ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne konieczne do wdrożenia niniejszej dyrektywy przed 1 lipca 1999 i niezwłocznie poinformują o tym Komisję.

W przypadku wprowadzenia w życie przez Państwa Członkowskie wspomnianych środków, powinny one zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

(2) Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego przyjętych na mocy niniejszej dyrektywy.

## *Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie w dniu jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

## *Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, 24 czerwca 1998.

*W imieniu Rady*  
J. CUNNINGHAM  
*Przewodniczący*

## DYREKTYWA RADY

z dnia 28 stycznia 1991 r.

w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy  
owcami i kozami

(91/68/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

harmonijne funkcjonowanie wspólnej organizacji rynku owiec i kóz nie przyniesie oczekiwanych rezultatów, dopóki handel wewnątrzspółnotowy ograniczają różnice między Państwami Członkowskimi, odnoszące się do warunków zdrowotnych;

w celu stworzenia zachęt dla takiego handlu zalecane jest usunięcie tych różnic i wprowadzenie, obowiązujących na obszarze całej Wspólnoty, zasad dotyczących wprowadzania do obrotu owiec i kóz w takim handlu; realizacja takiego celu przyczyni się także do urzeczywistnienia jednolitego rynku;

by kwalifikować się do wewnątrz wspólnotowego handlu, owce i kozy powinny spełniać określone warunki zdrowotne zwierząt, których celem jest uniknięcie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych;

stosowane warunki zdrowotne zwierząt powinny być zróżnicowane w zależności od przeznaczenia sprzedawanych zwierząt;

sytuacja zdrowotna owiec i kóz nie jest jednakowa na całym terytorium Wspólnoty; dlatego też, zajmując się poszczególnymi częściami tego terytorium, należy odnosić się do „regionów” w rozumieniu dyrektywy Rady 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną<sup>4</sup>, ostatnio zmieniona dyrektywą 90/425/EWG<sup>5</sup>;

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 48 z 27.02.1989, str. 21.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 96 z 17.04.1989, str. 187.

<sup>3</sup> Dz.U. nr 194 z 31.07.1989, str. 9.

<sup>4</sup> Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 1977/64.

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 29.



nie mogą istnieć żadne bariery dla handlu między regionami, w których warunki zdrowotne zwierząt są równoważne;

należy wprowadzić przepisy zezwalające Komisji na zatwierdzanie pewnych dodatkowych wymagań uwzględniających postęp poczyniony przez Państwo Członkowskie w eliminowaniu niektórych chorób, pod warunkiem, że wymagania te w żadnym wypadku nie są surowsze od wymagań stosowanych na szczeblu krajowym przez dane Państwo Członkowskie;

w celu uniknięcia rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych, powinny zostać ustanowione warunki dotyczące transportowania zwierząt do ich miejsca przeznaczenia;

w celu zapewnienia, że stosowne wymagania są przestrzegane, powinien zostać ustanowiony przepis wprowadzający świadectwo zdrowia, które byłoby wystawiane przez urzędowego lekarza weterynarii, i które towarzyszyłoby owcom i kozom do chwili ich przybycia na miejsce przeznaczenia;

w stosunku do organizacji i następstw kontroli, przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie oraz w stosunku do środków ochronnych, jakie mają być wprowadzone, należy poczynić odniesienie do ogólnych zasad ustanowionych w dyrektywie Rady 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych mających zastosowanie w handlu wewnątrzspółnotowym niektórymi żywymi zwierzętami i produktami mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego;

należy ustanowić przepis umożliwiający Komisji przeprowadzanie kontroli;

należy wprowadzić procedurę przewidującą ścisłą i skuteczną współpracę między Państwami Członkowskimi a Komisją w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa określa warunki zdrowotne zwierząt regulujące handel wewnątrzspółnotowy owcami i kozami.

#### *Artykuł 2*

Do celów niniejszej dyrektywy, stosuje się definicje ustanowione w art. 2 dyrektywy 64/432/EWG, a ponadto:

1. owce lub kozy rzeźne oznaczają zwierzęta z gatunków owiec lub kóz, które mają być dostarczone, bezpośrednio lub za pośrednictwem zatwierdzonego rynku albo punktu skupu do ubojni, w celu dokonania ich uboju, na warunkach określonych w art. 6 dyrektywy 64/432/EWG;
2. owce lub kozy do hodowli i tuczenia: owce i kozy inne, niż te wymienione w pkt 1, przeznaczone do transportu do miejsca przeznaczenia, bezpośrednio lub za pośrednictwem zatwierdzonego rynku albo punktu skupu;

3. gospodarstwo: gospodarstwo w rozumieniu art. 2 ust. 4 dyrektywy 90/425/EWG;
4. gospodarstwo hodowli owiec lub kóz uznane urzędowo za wolne od brucelozy oznacza gospodarstwo spełniające warunki określone w załączniku A rozdział 1 nagłówek I;
5. gospodarstwo hodowli owiec lub kóz wolne od brucelozy oznacza gospodarstwo spełniające warunki ustanowione w załączniku A rozdział 2;
6. handel oznacza handel między Państwami Członkowskimi w rozumieniu art. 9 ust. 2 Traktatu;
7. choroba podlegająca obowiązkowi zgłoszenia oznacza chorobę wymienioną w wykazach załącznika B sekcja I i II, w przypadku której każde podejrzenie jej wystąpienia musi być zgłoszone właściwym władzom Państwa Członkowskiego;
8. urzędowy lekarz weterynarii oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;
9. zatwierdzony rynek lub punkt skupu oznacza każde miejsce, inne, niż gospodarstwo, w którym owce lub kozy są sprzedawane, kupowane lub gromadzone albo ładowane, i które spełnia wymagania art. 3 ust. 7 dyrektywy 64/432/EWG i art. 5 ust. 1 lit. b) pkt (i) dyrektywy 90/425/EWG wobec zatwierdzonych rynków i punktów skupu;
10. region oznacza część terytorium Wspólnoty w rozumieniu art. 2 lit. o) dyrektywy 64/432/EWG.

### *Artykuł 3*

1. Owce i kozy rzeźne mogą stanowić przedmiot handlu tylko, jeśli spełniają warunki określone w art. 4.
2. Owce i kozy przeznaczone do hodowli i tuczu mogą stanowić przedmiot handlu tylko, jeśli spełniają warunki określone w art. 4, 5 i 6, bez uszczerbku dla wszelkich dodatkowych gwarancji, jakie mogą być wymagane na podstawie art. 7 i 8.

Właściwe władze Państw Członkowskich mogą jednak przyznawać ogólne lub ograniczone odstępstwa w stosunku do przemieszczania owiec i kóz przeznaczonych do hodowli i tuczenia, wyłącznie w celu ich tymczasowego wypasu na pastwiskach w pobliżu granic wewnętrznych Wspólnoty. Państwa Członkowskie przyznające takie odstępstwo powiadamiają Komisję o przedmiocie przyznanych odstępstw.

### *Artykuł 4*

1. Owce i kozy:
  - a) muszą być zidentyfikowane i zarejestrowane zgodnie z wymaganiami art. 3 ust. 1 lit. c) dyrektywy 90/425/EWG; termin do notyfikacji krajowych systemów znakowania i rejestrowania owiec i kóz, zaczyna się od dnia przyjęcia niniejszej dyrektywy;
  - b) nie mogą wykazywać żadnych klinicznych objawów choroby podczas inspekcji

przeprowadzanej przez urzędowego lekarza weterynarii, która musi mieć miejsce w ciągu 48 godzin przed załadowaniem owiec i kóz;

c) nie mogą pochodzić z gospodarstwa objętego zakazem wydanym z przyczyn zdrowotnych, i nie mogły mieć kontaktu ze zwierzętami pochodzącymi z takiego gospodarstwa, przez co należy rozumieć, że:

(i) zakaz taki ma związek i wybuchem którejkolwiek z następujących chorób, na które są podatne te zwierzęta:

- bruceloza,
- wścieklizna,
- węglik,

(ii) po dokonaniu uboju ostatniego ze zwierząt, które zapadły lub, które są podatne na jedną z powyższych chorób, okres obowiązywania zakazu musi wynosić, co najmniej:

- 42 dni w przypadku brucelozy,
- 30 dni w przypadku wścieklizny,
- 15 dni w przypadku węglika,

i nie mogą one pochodzić z gospodarstwa lub mieć kontaktu ze zwierzętami z gospodarstw zlokalizowanych w ustanowionych strefach ochronnych i w stosunku do których obowiązuje zakaz opuszczania ich przez zwierzęta na podstawie art. 3 ust. 2 lit b) pkt (ii) dyrektywy 64/432/EWG;

d) nie mogą być objęte ograniczeniami dotyczącymi zdrowia zwierząt, zastosowanymi zgodnie z dyrektywą Rady 85/511/EWG z dnia 18 listopada 1985 r. wprowadzająca wspólnotowe środki zwalczania pryszczycy<sup>6</sup>, zmieniona dyrektywą 90/423/EWG<sup>7</sup>;

Ponadto, stosuje się przepisy art. 4a dyrektywy 64/432/EWG.

2. Państwa Członkowskie zapewniają także, żeby przedmiotem handlu nie były:

- owce i kozy, które mogły zostać ubite w ramach krajowego programu eliminowania chorób niewymienionych w załączniku C do dyrektywy 90/425/EWG lub w załączniku B rozdział I do niniejszej dyrektywy,
- owce i kozy, których nie mogą być wprowadzane do obrotu na ich własnym terytorium z uwagi na zdrowie ludzi lub zwierząt, o czym stanowi art. 36 Traktatu.

3. Owce i kozy muszą także:

---

<sup>6</sup> Dz.U. nr L 315 z 26.11.1985, str. 11.

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 13.

- albo być urodzone i chowane od urodzenia na terytorium Wspólnoty,
- albo, jeżeli zostały przywiezione z państwa trzeciego wymienionego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa<sup>8</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 90/425/EWG, i
  - (i) albo spełniają warunki zdrowotne zwierząt ustanowione zgodnie z art. 8 dyrektywy 72/462/EWG,
  - (ii) albo, w razie braku takich warunków, odpowiadać warunkom ustanowionym w art. 7 ust. 2 akapit drugi, trzeci, czwarty dyrektywy 90/425/EWG.

#### *Artykuł 5*

Bez uszczerbku dla dodatkowych gwarancji, które mogą być wymagane zgodnie z art. 7 i 8, owce i kozy przeznaczone do hodowli i tuczu muszą, w uzupełnieniu do warunków ustanowionych w art. 4, spełniać – w celu wprowadzenia ich do gospodarstwa urzędowo uznanego za wolne od brucelozy lub gospodarstwa hodowli owiec lub kóz wolnego od brucelozy – odpowiednio wymagania załącznika A rozdział I.D lub rozdział 2.D.

#### *Artykuł 6*

Bez uszczerbku dla dodatkowych gwarancji, które mogą być wymagane zgodnie z art. 7 i 8, zwierzęta przeznaczone do hodowli muszą ponadto spełniać następujące wymagania:

- a) Mogą one być pozyskane z gospodarstwa i mogły mieć kontakt tylko ze zwierzętami z takiego gospodarstwa:
  - (i) w którym nie zdiagnozowano klinicznie następujących chorób:
    - w okresie poprzedzających sześciu miesięcy: zakaźnej bezmleczności owiec (*Mycoplasma agalactiae*) lub zakaźnej bezmleczności kóz (*Mycoplasma agalactiae*, *M. capricolum*, *M. Mycoïdes* var. *mycoïdes* „duża kolonia”),
    - w okresie poprzedzających 12 miesięcy: paratuberkulozy lub serowaciejącego zapalenia węzłów chłonnych,
    - w okresie poprzedzających trzech lat, gruczolakowatości płuc owiec, choroby Maedi Visna lub wirusowego zapalenia stawów i mózgu kóz. Jednakże okres ten skraca się do 12 miesięcy, jeśli zwierzęta zarażone chorobą Maedi Visna lub wirusowym zapaleniem stawów i mózgu zostały poddane ubojowi, a pozostałe zwierzęta reagowały negatywnie na dwukrotnie przeprowadzone testy, uznane zgodnie z procedurą określoną w art. 15,

lub które, bez uszczerbku dla zgodności z wymaganiami dotyczącymi innych chorób, zapewnia, w stosunku do jednej lub większej ilości wspomnianych wyżej

---

<sup>8</sup> Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28.

chorób, w ramach programu zatwierdzonego zgodnie z art. 7 i 8, gwarancje zdrowotne równoważne z tymi, które dotyczą wymienionej wyżej choroby lub chorób;

- (ii) w którym uwagi urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za wystawianie świadectw zdrowotności nie zwrócił żaden stan faktyczny sugerujący, że nie zostały spełnione wymagania pkt (i);
  - (iii) których właściciel oświadcza, że nie jest mu znany żaden taki stan faktyczny i, co więcej, oświadcza na piśmie, że zwierzę, lub zwierzęta przeznaczone do wewnątrz wspólnotowego handlu spełniają kryteria ustanowione w pkt (i);
- b) ponadto w odniesieniu do trzęsawki owiec, muszą one:
- (i) pochodzić z gospodarstwa spełniającego następujące wymagania:
    - gospodarstwo jest objęte urzędowymi kontrolami zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. b) dyrektywy 90/425/EWG,
    - zwierzę musi być zidentyfikowane,
    - żaden przypadek trzęsawki owiec nie został stwierdzony w okresie, co najmniej ostatnich dwóch lat,
    - przy uboju starych macierek owczych pochodzących z tego gospodarstwa, musi być przeprowadzana wrywkowa kontrola próbek, za wyjątkiem gospodarstw położonych w regionie lub Państwie Członkowskim korzystającym z warunków przyjętych zgodnie z art. 8,
    - zwierzęta płci żeńskiej mogą być wprowadzane do tego gospodarstwa tylko, jeśli pochodzą z gospodarstw spełniających te same wymagania;
  - (ii) są nieprzerwanie, od chwili urodzenia lub, przez co najmniej ostatnie dwa lata, trzymane w gospodarstwie lub gospodarstwach spełniających wymagania ustanowione w pkt (i);
  - (iii) jeżeli są one przeznaczone do Państwa Członkowskiego, które korzysta, dla całego swojego terytorium lub dla jego części, z przepisów określonych w art. 7 lub 8, to spełniają one gwarancje dostarczane zgodnie z tymi artykułami;
- c) w odniesieniu do zakaźnej brucelozy (*B. ovis*), nie kastrowane tryki przeznaczone do hodowli, muszą:
- pochodzić z gospodarstw, w których w ciągu ostatnich 12 miesięcy nie zdiagnozowano żadnego przypadku zakaźnej brucelozy (*B. ovis*),
  - być nieprzerwanie trzymane w tym gospodarstwie przez 60 dni przed ich wysyłką,
  - w ciągu 30 dni poprzedzających wysyłkę być poddane, z wynikiem negatywnym,

testowi serologicznemu przeprowadzonemu zgodnie z załącznikiem D, lub spełniać równoważne gwarancje zdrowotne, które muszą być uznane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15;

- d) świadectwo odpowiadające wzorowi III załącznika E musi stwierdzać, że wymagania te zostały spełnione.

### *Artykuł 7*

1. Państwo Członkowskie dysponujące obowiązkowym lub dobrowolnym krajowym programem kontroli lub krajowym programem monitorowania jednej z zakaźnych chorób, określonych w załączniku B sekcja II i III, w odniesieniu do całości lub części swego terytorium, może przedłożyć ten program Komisji, prezentując w szczególności:

- rozprzestrzenienie choroby w Państwie Członkowskim,
- powody zainicjowania programu, przy uwzględnieniu znaczenia choroby w Państwie Członkowskim i przewidywane korzyści z programu w porównaniu z kosztami jego realizacji,
- obszar geograficzny, na którym program będzie wprowadzony,
- różne kategorie, stosujące się do poszczególnych gospodarstw, standardy przypisane każdej z kategorii i stosowane procedury testowania,
- procedury monitorowania programu,
- działania, jakie zostaną podjęte, jeżeli gospodarstwo z jakiegokolwiek powodu utraci swój status,
- środki, jakie zostaną podjęte, jeżeli testy przeprowadzone zgodnie z założeniami programu dadzą wynik pozytywny.

2. Komisja bada programy przedstawione przez Państwa Członkowskie. Programy, określone w ust. 1, mogą być zatwierdzone po spełnieniu kryteriów ustanowionych w ust. 1, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15. Zgodnie z tą samą procedurą określone są, równocześnie lub najpóźniej w ciągu trzech miesięcy po zatwierdzeniu programu, dodatkowe gwarancje, ogólne lub ograniczone, jakie mogą być wymagane wewnątrz wspólnotowym handlu. Warunki tych gwarancji nie mogą być surowsze, niż te, które Państwo Członkowskie stosuje w swoim kraju.

3. Programy przedkładane przez Państwa Członkowskie mogą być zmieniane lub uzupełniane zgodnie z procedurą określoną w art. 15. Zmiany lub uzupełnienia w programach już zatwierdzonych, lub w odniesieniu do gwarancji określonych zgodnie z ust. 2, mogą być zatwierdzane zgodnie z tą samą procedurą.

4. Programy zatwierdzone zgodnie z niniejszym artykułem korzystają z finansowania Wspólnoty przewidzianego w art. 24 decyzji Rady 90/424/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie wydatków w dziedzinie weterynarii<sup>9</sup> na zwalczanie chorób i na określonych w niej

---

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 19.

warunkach.

### *Artykuł 8*

1. Jeżeli Państwo Członkowskie uważa, że jego terytorium lub część jego terytorium, jest wolna od jednej z chorób wymienionych w załączniku B sekcja II i III, na którą są podatne owce i kozy, przedstawia Komisji właściwe dokumenty, określające w szczególności:

- rodzaj choroby i historię jej występowania na jego terytorium,
- wyniki testów kontrolnych przeprowadzonych w oparciu o badania serologiczne, mikrobiologiczne, anatomopatologiczne lub epidemiologiczne oraz uwzględniających fakt, że dana choroba musi być z mocy prawa zgłaszana właściwym władzom,
- okres, w ciągu, którego przeprowadzano kontrolę,
- tam, gdzie ma to zastosowanie, okres w ciągu, którego, na obszarze, którego to dotyczyło, było zabronione dokonywanie szczepień przeciwko tej chorobie,
- rozwiązania przyjęte w celu sprawdzania nieobecności choroby.

2. Komisja bada dokumenty potwierdzające przedłożone przez Państwa Członkowskie. Dodatkowe gwarancje, ogólne lub ograniczone, jakie mogą być wymagane wewnątrz wspólnotowym handlu, są określane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15. Warunki tych gwarancji nie mogą być surowsze, niż te, które Państwo Członkowskie wprowadza w swoim kraju. Jeżeli dokumentacja potwierdzająca zostanie przedłożona do dnia 1 stycznia 1992 r., decyzje w sprawie dodatkowych gwarancji zostaje podjęta do dnia 1 lipca 1992 r.

3. Zainteresowane Państwo Członkowskie powiadamia Komisję o każdej zmianie w dokumentacji potwierdzającej, określonej w ust. 1, która dotyczy choroby. Gwarancje określone zgodnie z ust. 2 mogą, na podstawie takiego powiadomienia, zostać zmienione lub wycofane, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

### *Artykuł 9*

W handlu między Państwami Członkowskimi, owcom i kozom musi podczas transportu do miejsca przeznaczenia towarzyszyć świadectwo zdrowia podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii, które odpowiada załącznikowi E (wzory I, II i III), i które muszą być sporządzone w dniu inspekcji przewidzianej, w art. 4 ust. 1 lit. b), w co najmniej jednym z języków urzędowych Państwa Członkowskiego miejsca przeznaczenia oraz być ważne przez 10 dni. Świadectwo składa się z jednego arkusza papieru.

### *Artykuł 10*

1. Zasady ustanowione w dyrektywie 90/425/EWG stosują się w szczególności do kontroli pochodzenia, organizacji i następstw kontroli przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie miejsca przeznaczenia oraz do stosowanych środków ochronnych.

2. W załączniku A pozycja I dyrektywy 90/425/EWG dodaje się następujące odniesienie:

„Dyrektywa Rady 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy ovcami i kozami,

Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 19.”

3. W załączniku B pkt A do dyrektywy 90/425/EWG skreśla się tiret pierwsze.

#### *Artykuł 11*

1. Eksperti weterynaryjni Komisji mogą, w zakresie niezbędnym dla zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy i we współpracy z właściwymi władzami krajowymi, przeprowadzać inspekcje na miejscu. Państwo Członkowskie, na terytorium, którego przeprowadzane są kontrole udzieli wszelkiej niezbędnej pomocy ekspertom w wykonywaniu ich zadania. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach takich inspekcji.

2. Ogólne rozwiązania, dotyczące stosowania niniejszego artykułu, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

Zasady stosowane w odniesieniu do inspekcji, określone w niniejszym artykule, są ustanawiane zgodnie z tą samą procedurą.

#### *Artykuł 12*

Państwa Członkowskie wprowadzające alternatywne systemy kontroli przewidujące gwarancje równoważne z tymi, jakie ustanowiono w art. 5 i art. 6 lit. a) i c) w związku z przemieszczaniem w obrębie ich terytoriów owiec i kóz, mogą wzajemnie udzielać sobie zgody na odstępstwa od kontroli przewidzianych w art. 4 ust. 1 lit. b) i obowiązku okazywania świadectw przewidzianych w art. 9, na zasadzie wzajemności. Powiadamiają one o tym Komisję.

#### *Artykuł 13*

Przepisy niniejszej dyrektywy zostaną ponownie zbadane do dnia 1 stycznia 1993 r. w ramach propozycji odnoszących się do urzeczywistnienia rynku wewnętrznego, o których Rada zdecyduje kwalifikowaną większością.

#### *Artykuł 14*

Załącznik A zostaje zmieniony przez Radę stanowiącą kwalifikowaną większością na wniosek Komisji.

W załącznikach B, C i D wprowadza się zmiany zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

#### *Artykuł 15*

1. Jeżeli ma zostać zastosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący, z własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego niezwłocznie przedstawia sprawę Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu



powołanemu na mocy decyzji 68/361/EWG<sup>10</sup>, zwanemu dalej „Komitetem”.

2. a) Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wydaje swoją opinię w sprawie projektu w terminie, który przewodniczący może ustanowić w zależności od stopnia pilności sprawy. W przypadku decyzji, które Rada ma przyjąć na wniosek Komisji, opinia Komitetu jest wydawana większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawiciele Państw Członkowskich w Komitecie są ważne w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

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

- b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, albo jeżeli opinia nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie wniosek w sprawie środków, które należy podjąć. Rada stanowi kwalifikowaną większością.

Jeżeli, po upływie trzech miesięcy od daty odwołania się do Rady, Rada nie podjęła żadnych działań, proponowane środki przyjmuje Komisja, chyba, że Rada wypowie się przeciwko tym środkom zwykłą większością.

#### *Artykuł 16*

Komisja może, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, przyjąć – na okres trzech lat – rozwiązania przejściowe niezbędne dla ułatwienia dostosowania się do nowych regulacji przewidzianych w niniejszej dyrektywie.

#### *Artykuł 17*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania:

- (i) art. 7 i 8 niniejszej dyrektywy, w ciągu dwóch miesięcy od daty jej notyfikacji, przez co należy rozumieć, że stosowne przepisy krajowe są nadal stosowane aż do zatwierdzenia programów, a w przypadku braku takich programów, do daty określonej w pkt (ii);
- (ii) innych przepisów niniejszej dyrektywy, nie później niż do dnia 31 grudnia 1992 r.

2. Wspomniane środki powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

#### *Artykuł 18*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 stycznia 1991 r.

---

<sup>10</sup> Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

*W imieniu Rady*

J.-C. JUNCKER

*Przewodniczący*

## ZAŁĄCZNIK A

### ROZDZIAŁ 1

#### 1. Gospodarstwo hodowli owiec lub kóz urzędowo uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)

##### A. Przyznawanie statusu

Gospodarstwo hodowli owiec lub kóz urzędowo uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*) oznacza:

1. gospodarstwo:

- a) w którym wszystkie zwierzęta podatne na brucelozę (*B. melitensis*) były wolne od klinicznych lub wszelkich innych objawów brucelozy (*B. melitensis*) przez co najmniej 12 miesięcy;
- b) w którym nie ma owiec lub kóz zaszczepionych przeciwko brucelozie (*B. melitensis*), za wyjątkiem tych, które zaszczepiono przed co najmniej dwoma laty szczepionką Rev. 1 lub każdą inną szczepionką zatwierdzoną zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15 niniejszej dyrektywy;
- c) w którym przeprowadzono dwa testy, oddzielone przerwą wynoszącą co najmniej sześć miesięcy, z wynikami negatywnymi, zgodnie z załącznikiem C, u wszystkich owiec i kóz w gospodarstwie, w wieku powyżej sześciu miesięcy w chwili przeprowadzania testów; i
- d) w którym, w następstwie testów, określonych w lit. c), przebywają tylko owce i kozy urodzone w gospodarstwie, lub które przybyły z gospodarstw urzędowo wolnych lub wolnych od brucelozy przy zachowaniu warunków określonych w pkt D,

i które, po zakwalifikowaniu do odpowiedniej kategorii, nadal spełniają wymagania określone w pkt. B;

2. gospodarstwo zlokalizowane w Państwie Członkowskim lub regionie urzędowo uznanym za wolny od brucelozy, zgodnie z częścią II.

##### B. Utrzymanie statusu

1. W przypadku gospodarstw hodowli owiec lub kóz urzędowo uznanych za wolne od brucelozy (*B. melitensis*), które nie są położone na części terytorium, która jest urzędowo uznana za wolną od brucelozy, i w których, po zakwalifikowaniu do odpowiedniej kategorii, wprowadzanie zwierząt jest dokonywane zgodnie z wymaganiami zawartymi w pkt. D, corocznie musi być kontrolowana reprezentatywna liczba sztuk owiec lub kóz w wieku powyżej sześciu miesięcy. Gospodarstwo może zachować swój status urzędowo uznanego za wolne od brucelozy (*B. melitensis*), jeżeli wyniki

testów są negatywne.

Reprezentatywna liczba zwierząt do poddania testom musi, dla każdego gospodarstwa, obejmować:

- wszystkie niekastrowane zwierzęta płci męskiej w wieku powyżej sześciu miesięcy,
  - wszystkie zwierzęta sprowadzone do gospodarstwa od czasu ostatniego testu,
  - 25% samic, które osiągnęły wiek rozrodczy (tj. które są dojrzałe płciowo) lub są młeczne, przy minimalnej ilości 50 sztuk na gospodarstwo - z wyjątkiem gospodarstw liczących poniżej 50 sztuk samic, w którym to przypadku muszą być poddane testom wszystkie samice.
2. Dla regionu, który nie jest urzędowo uznany za wolny od brucelozy, gdzie ponad 99% gospodarstw hodowli owiec lub kóz deklaruje się jako urzędowo uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*), częstotliwość kontroli gospodarstw hodowli owiec lub kóz urzędowo uznanych za wolne od brucelozy można zmniejszyć do trzech lat, po warunkiem, że gospodarstwa, które nie są urzędowo uznane za wolne od brucelozy, są objęte kontrolą urzędową lub programem eliminowania tej choroby.

### C. Podejrzenie lub rzeczywiste przypadki brucelozy

1. Jeżeli, w gospodarstwie hodowli owiec lub kóz, urzędowo uznanym za wolne od brucelozy,
  - a) jedna lub więcej sztuk owiec lub kóz jest podejrzewanych o zachorowanie na brucelozę (*B. melitensis*), to gospodarstwu urzędowo uznanemu za wolne od brucelozy właściwe władze muszą cofnąć jego status. Jednakże, status ten może być tymczasowo zawieszony, jeżeli zwierzę lub zwierzęta zostaną niezwłocznie zniszczone lub odizolowane do czasu urzędowego potwierdzenia choroby lub urzędowego zwolnienia z podejrzenia o wystąpienie tej choroby;
  - b) wystąpienie brucelozy (*B. melitensis*) jest potwierdzone, tymczasowe zawieszenie może zostać uchylone przez właściwe władze tylko wówczas, gdy wszystkie zarażone zwierzęta lub wszystkie zwierzęta gatunków podatnych na chorobę zostaną ubite, a dwa testy, przeprowadzone w terminach oddzielonych od siebie przerwą wynoszącą co najmniej trzy miesiące i w sposób zgodny z załącznikiem C, na wszystkich zwierzętach w gospodarstwie w wieku powyżej sześciu miesięcy, przyniosą wynik negatywny.
2. Jeżeli gospodarstwo, określone w ust. 1 położone jest w regionie, który jest uznany za urzędowo uznany za wolny od brucelozy (*B. melitensis*), zainteresowane Państwo Członkowskie musi niezwłocznie powiadomić o

tym Komisję i inne Państwa Członkowskie.

Właściwe władze zainteresowanego Państwa Członkowskiego muszą:

- a) dokonać uboju wszystkich zarażonych zwierząt i wszystkich zwierząt z gatunków podatnych na zarażenie znajdujących się w danym gospodarstwie. Zainteresowane Państwo Członkowskie musi na bieżąco informować Komisję i Państwa Członkowskie o rozwoju sytuacji;
- b) przeprowadzić dochodzenie epidemiologiczne, a stada epidemiologiczne powiązane ze stadem zarażonym muszą zostać poddane testom ustanowionym w pkt. 1 lit. b).

3. Jeżeli wybuch brucelozy zostanie potwierdzony zgodnie z pkt. 2, Komisja, po dokonaniu oceny okoliczności wystąpienia ponownego wybuchu brucelozy (*B. melitensis*) przyjmuje, jeżeli jest to uzasadnione dokonaną oceną, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, decyzję o zawieszenia lub wycofaniu statusu przyznanemu temu regionowi. Jeżeli następuje wycofanie statusu, warunki dla ponownego zakwalifikowania zostaną określone zgodnie z tą samą procedurą.

D. *Wprowadzanie zwierząt do gospodarstwa urzędowo uznanego za wolne od brucelozy (B. melitensis)*

Owce lub kozy wolno wprowadzać do gospodarstwa hodowli owiec lub kóz urzędowo uznanego za wolne od brucelozy, tylko wówczas, jeżeli:

1. - pochodzą one z gospodarstwa hodowli owiec i kóz urzędowo uznanego za wolne od brucelozy;
2. albo:
  - pochodzą z gospodarstwa wolnego od brucelozy, i
  - zostały indywidualnie zidentyfikowane zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. a) niniejszej dyrektywy,
  - nigdy nie były szczepione przeciwko brucelozie lub, jeżeli były szczepione, to zostały zaszczepione wcześniej niż w okresie ostatnich dwóch lat. Jednakże samice w wieku powyżej dwóch lat, szczepione przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy mogą być również wprowadzane do gospodarstwa, i
  - zostały w gospodarstwie, z którego pochodzą, odizolowane w ramach nadzoru urzędowego i w okresie tej izolacji zostały poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom w terminach oddzielonych od siebie przerwą wynoszącą, co najmniej sześć tygodni, zgodnie z załącznikiem C.

## **II. Państwo Członkowskie lub region urzędowo uznany za wolny od brucelozy**

Za urzędowo uznane za wolne od brucelozy może zostać uznane, zgodnie z procedurą określoną w art. 15, każde Państwo Członkowskie lub region w rozumieniu art. 2 ust. 10 niniejszej dyrektywy:

1. a) w którym 99,8% gospodarstw hodowli owiec lub kóz jest urzędowo uznane za wolne od brucelozy;  
  
lub
  - b) które spełnia następujące warunki:
    - (i) od co najmniej pięciu lat brucelozą owiec i kóz jest chorobą obowiązkowo zgłaszaną;
    - (ii) przez, co najmniej pięć lat nie miał miejsca urzędowo potwierdzony przypadek brucelozy owiec lub kóz;
    - (iii) w okresie, co najmniej trzech lat szczepienia były w nim zakazane; i
  - c) w którym doprowadzono do zgodności z tymi warunkami zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy;
2. w którym zostały spełnione warunki wymienione w pkt. 1; i
    - (i) każdego roku kontrole wyrywkowe przeprowadzane na poziomie gospodarstwa lub rzeźni wykazują przy obszarze zaufania wynoszącym 99%, że mniej niż 0,2% gospodarstw było zainfekowanych, lub, że co najmniej 10% owiec i kóz w wieku powyżej sześciu miesięcy zostało poddanych testom, przeprowadzonym zgodnie z załącznikiem C, z wynikiem negatywnym;
    - (ii) nadal spełniane są warunki wymagane do zakwalifikowania do tego statusu.

## ROZDZIAŁ 2

### Gospodarstwa hodowli owiec lub kóz wolne od brucelozy (*B. melitensis*)

#### A. *Przyznawanie statusu*

A. Za wolne od brucelozy (*B. melitensis*) uznaje się gospodarstwo hodowli owiec lub kóz:

1. w którym:

- a) wszystkie zwierzęta podatne na brucelozę (*B. melitensis*) były wolne od klinicznych bądź innych objawów brucelozy przez co najmniej 12 miesięcy;
- b) wszystkie lub niektóre owce lub kozy zostały zaszczepione szczepionką Rev. 1 lub inną szczepionką zatwierdzoną zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15 niniejszej dyrektywy. Zaszczepione zwierzęta musiały być poddane szczepieniom przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy;
- c) zostały przeprowadzone dwa oddzielne testy, w terminach oddzielonych od siebie przerwą wynoszącą co najmniej sześć miesięcy, z wynikiem negatywnym, zgodnie z załącznikiem C, na wszystkich szczepionych owcach i kozach w gospodarstwie, będących w chwili przeprowadzania testu w wieku powyżej 18 miesięcy;
- d) zostały przeprowadzone dwa oddzielne testy, w terminach oddzielonych od siebie przerwą wynoszącą co najmniej sześć miesięcy, z wynikiem negatywnym, zgodnie z załącznikiem C, w stosunku do wszystkich nie szczepionych owiec i kóz w gospodarstwie, będących w chwili przeprowadzania testu w wieku powyżej sześciu miesięcy; i
- e) po przeprowadzeniu testów, określonych w lit. c) lub d), wszystkie owce i kozy w gospodarstwie urodziły się w nim lub przybyły z gospodarstw wolnych od brucelozy, na warunkach określonych w sekcji D; i

2. w których, po zakwalifikowaniu ich jako wolnych od brucelozy, nadal spełniane są wymagania ustanowione w dziale B.

#### B. *Utrzymanie statusu*

W każdym gospodarstwie muszą być przeprowadzane coroczne testy na reprezentatywnej liczbie owiec i kóz. Gospodarstwo może utrzymać swój status tylko wówczas, gdy wyniki testów są negatywne.

Reprezentatywna liczba badanych zwierząt musi, w przypadku każdego z gospodarstw, obejmować:

- wszystkie niekastrowane zwierzęta płci męskiej w wieku powyżej sześciu miesięcy, które nie zostały poddane szczepieniu,

- wszystkie niekastrowane zwierzęta płci męskiej w wieku powyżej 18 miesięcy, które zostały poddane szczepieniu,
- wszystkie zwierzęta sprowadzone do gospodarstwa od czasu ostatniego testu,
- 25% samic, które osiągnęły wiek rozrodczy (dojrzałe płciowo) lub są mleczone, przy minimalnej ilości 50 sztuk na gospodarstwo - z wyjątkiem gospodarstw liczących poniżej 50 sztuk samic, w którym to przypadku wszystkie samice muszą być poddane testom.

C. *Podjęcie lub rzeczywiste wystąpienie przypadków brucelozy*

1. Status gospodarstwa hodowli owiec lub kóz wolnego od brucelozy musi zostać wycofany, jeżeli w gospodarstwie jest jedno lub więcej zwierząt podejrzewanych o zachorowanie na brucelozę (*B. melitensis*). Status ten może jednakże zostać tymczasowo zawieszony, jeżeli zwierzę lub zwierzęta zostaną natychmiast zniszczone lub odizolowane do czasu urzędowego potwierdzenia choroby lub urzędowego zwolnienia z podejrzeń o wystąpienie tej choroby.
2. Jeżeli przypadek brucelozy (*B. melitensis*) został potwierdzony, zawieszenie może zostać cofnięte tylko wówczas, gdy wszystkie zarażone zwierzęta, lub wszystkie zwierzęta należące do gatunku podatnego na infekcję, zostaną ubite, a dwa testy, przeprowadzone w terminach oddzielonych od siebie przerwą wynoszącą, co najmniej trzy miesiące, zgodnie z załącznikiem C, na,
  - wszystkich szczepionych zwierzętach w wieku powyżej 18 miesięcy,
  - wszystkich nieszczepionych zwierzętach w wieku powyżej sześciu miesięcy,

dadzą wynik negatywny.

D. *Wprowadzanie zwierząt do gospodarstwa hodowli owiec lub kóz wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)*

Do gospodarstwa hodowli owiec lub kóz wolnego od brucelozy mogą być wprowadzane tylko następujące zwierzęta:

1. owce lub kozy, które przybywają z gospodarstw hodowli owiec lub kóz wolnych lub urzędowo uznanych za wolne od brucelozy (*B. melitensis*);
2. do terminu ustanowionego dla gospodarstw dla zakwalifikowania jako wolne od brucelozy, zgodnie z planami likwidowania choroby przyjętymi zgodnie z decyzją 90/242/EWG<sup>11</sup>, owce lub kozy z gospodarstw innych, niż określone w pkt. 1, pod warunkiem, że spełniają one następujące wymagania:
  - a) muszą być indywidualnie zidentyfikowane zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. a) niniejszej dyrektywy;

<sup>11</sup> Dz.U. nr L 140 z 1.06.1990, str. 123.



- b) muszą pochodzić z gospodarstwa, w którym żadne ze zwierząt należących do gatunków podatnych na brucelozę (*B. melitensis*) nie wykazywało klinicznych ani innych objawów brucelozy (*B. melitensis*) przez okres co najmniej 12 miesięcy;
- c) (i) - nie były szczepione przez okres poprzednich dwóch lat;
  - były trzymane w izolacji pod nadzorem weterynaryjnym w gospodarstwie, z którego pochodzą i, w ciągu tego okresu, były poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom w terminach oddzielonych od siebie przerwą wynoszącą, co najmniej sześć tygodni, zgodnie z załącznikiem C; lub
- (ii) były szczepione przy szczepionką Rev. 1 lub jakąkolwiek inną szczepionką zatwierdzoną zgodnie z art. 15 niniejszej dyrektywy przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy i nie później niż 15 dni przed wprowadzeniem ich do gospodarstwa przeznaczenia.

#### E. *Zmiana statusu*

A. Gospodarstwo hodowli owiec lub kóz może kwalifikować się jako stado urzędowo uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*) po upływie, co najmniej dwóch lat, jeżeli:

- a) nie ma w nim żadnych zwierząt szczepionych przeciwko brucelozie (*B. melitensis*) w okresie co najmniej dwóch ostatnich lat;
- b) w okresie tym spełnione były warunki ustanowione w ppkt. D.2.;
- c) test przeprowadzony na koniec drugiego roku, zgodnie z załącznikiem A, na wszystkich zwierzętach w wieku powyżej sześciu miesięcy, dał w każdym przypadku negatywny wynik.

## ZAŁĄCZNIK B

### I<sup>12</sup>

- Pryszczycza
- Bruceloza (*B. melitensis*)
- Bruceloza (*B. ovis*)
- Wąglik
- Wścieklizna

### II<sup>12</sup>

- Trzęsawka owiec

### III

- Zakaźna bezmleczność owiec
- Paratuberkuloza
- Serowaciejące zapalenie węzłów chłonnych
- Gruczolakowatość płuc
- Choroba Maedi Visna
- Wirusowe zapalenie stawów i mózgu kóz (*Caprine viral arthritis / encephalitis*)

---

<sup>12</sup> Choroby podlegające obowiązkowi zgłaszania.

## ZAŁĄCZNIK C

### Test na brucelozę (*B. melitensis*)

Do zakwalifikowania gospodarstwa jako wolnego od brucelozy, stosowany jest test w kierunku brucelozy (*B. melitensis*) różem bengalskim lub odczynem wiązania dopełniacza, które to środki opisane są w Załączniku do decyzji 90/242/EWG, bądź jakąkolwiek inną metodą uznaną zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy. Metoda odczynu wiązania dopełniacza jest używana do testów na indywidualnych zwierzętach.

W przypadku, gdy wynik testu różem bengalskim wypada pozytywnie u więcej, niż 5% zwierząt w gospodarstwie, następne testy są przeprowadzane na każdym zwierzęciu w gospodarstwie przy użyciu odczynu wiązania dopełniacza.

W przypadku testu odczynem wiązania dopełniacza surowica zawierająca 20 lub więcej jednostek ICFT jednostek / ml musi być uważana za pozytywną.

Stosowane antygeny muszą być zatwierdzone przez laboratorium krajowe i muszą być standaryzowane w odniesieniu do drugiej międzynarodowej normy surowicy *anti - brucella abortus*.

## ZAŁĄCZNIK D

### Urzędowy test na brucelozę (*Brucella ovis*)

*Test odczynem wiązania dopełniacza:*

Stosowany do przeprowadzania testu antygen musi być zatwierdzony przez krajowe laboratorium i musi być standaryzowany w odniesieniu do międzynarodowej normy surowicy przeciwko *brucella - ovis*.

Surowica robocza musi być standaryzowana w odniesieniu do zgodnej z międzynarodową normą surowicy *anti - brucella ovis*, przygotowaną przez Centralne Laboratorium Weterynaryjne w Weybridge, Surrey, Zjednoczone Królestwo.

Surowica zawierająca 50 lub więcej Jednostek Międzynarodowych w 1 ml musi być uznana za pozytywną.

ZAŁĄCZNIK E

WZÓR I

**ŚWIADECTWO ZDROWIA<sup>1</sup>**

**do celów handlu między Państwami Członkowskim Wspólnoty Europejskiej owcami i kozami rzeźnymi**

Państwo Członkowskie wysyłające: .....

Właściwe ministerstwo: .....

Właściwy departament: .....

I. **Liczba zwierząt:** .....

II. **Identyfikacja zwierząt:**

Liczba zwierząt	Samce / samice owce / kozy	Rasa	Wiek	Urzędowa identyfikacja indywidualna (podać nr i lokalizację)

III. **Pochodzenie zwierząt**

Zwierzęta:

- a) urodziły się i są chowane od chwili urodzenia na terytorium Wspólnoty; lub
- b) zostały przywiezione z państwa trzeciego figurującego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy 72/462/EWG, i
  - spełniają warunki zdrowotne zwierząt ustalone zgodnie z art. 8 tej dyrektywy<sup>2</sup>,
  - spełniają warunki art. 7 ust. 2 dyrektywy 90/425/EWG<sup>2</sup>.

IV. **Miejsce przeznaczenia zwierząt**

Zwierzęta zostaną wysłane

Z .....  
(miejsce)

do .....  
(miejsce przeznaczenia)

środkiem transportu: wagon kolejowy, ciężarówka, samolot, statek:<sup>2</sup>.....

.....<sup>3</sup>

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

#### V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymagania:

- a) zostały zbadane w dniu dzisiejszym i nie wykazują żadnych klinicznych objawów choroby;
- b) nie są zwierzętami, które mają być zniszczone w ramach programu likwidacji chorób zakaźnych;
- c) nie zostały pozyskane z gospodarstwa objętego zakazem ze względu na zdrowie zwierząt zgodnie z art. 4 ust. 1 lit. c) dyrektywy 91/68/EWG, ani nie pozostawały w kontakcie ze zwierzętami z takiego gospodarstwa;
- d) nie są objęte działaniami dotyczącymi zdrowia zwierząt podejmowanymi zgodnie z dyrektywą 91/68/EWG i spełniają warunki określone w art. 4 ust. 1 lit. d) dyrektywy 91/68/EWG;
- e) zostały pozyskane z:
  - gospodarstwa<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
  - zatwierdzonego rynku<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
  - państwa trzeciego<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
- f) zostały przetransportowane bezpośrednio, bez przechodzenia / przechodząc<sup>2</sup> przez punkt skupu<sup>2</sup>, punkt załadunkowy<sup>2</sup> pomieszczenia pośrednika<sup>2</sup>, zatwierdzony posterunek graniczny<sup>2</sup>:

- z gospodarstwa<sup>2</sup>, z gospodarstwa na rynek, a stamtąd<sup>2</sup>
- do miejsca rzeczywistego załadunku, przy użyciu środków transportu i zagród, które zostały uprzednio oczyszczone i zdezynfekowane przy użyciu urzędowo zatwierdzonego środka dezynfekującego i w sposób zapewniający skuteczną ochronę stanu zdrowia zwierząt.

VI. Niniejsze świadectwo jest ważne przez okres 10 dni od daty inspekcji.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(Data badania)



.....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)

.....  
(Nazwisko i tytuł wielkimi literami)

---

<sup>1</sup> Świadectwo zdrowia można wystawiać tylko dla zwierząt przeznaczonych do transportu tym samym wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem lub statkiem, które są wysyłane do odbiorcy.

<sup>2</sup> Nie właściwe skreślić.

<sup>3</sup> Podać numer rejestracyjny w przypadku wagonu kolejowego, ciężarówki, numer lotu w przypadku samolotu i nazwę w przypadku statku.

<sup>4</sup> Tam, gdzie jest to właściwe, podać miejsce przeznaczenia.

## WZÓR II

### ŚWIADECTWO ZDROWIA<sup>1</sup>

**do celów handlu między Państwami Członkowskim Wspólnoty Europejskiej owcami i kozami przeznaczonymi do tuczu**

Państwo Członkowskie wysyłające: .....

Właściwe ministerstwo: .....

Właściwy departament: .....

I. **Liczba zwierząt:** .....

II. **Identyfikacja zwierząt:**

Liczba zwierząt	Samce / samice owce / kozy	Rasa	Wiek	Urzędowa indywidualna (podać numer i lokalizację)

III. **Pochodzenie zwierząt**

Zwierzęta:

- a) urodziły się i były chowane od chwili urodzenia na terytorium Wspólnoty;  
lub
- b) zostały przywiezione z państwa trzeciego figurującego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy 72/462/EWG, i:
  - spełniają warunki zdrowotne zwierząt ustalone zgodnie z art. 8 dyrektywy 72/462/EWG<sup>2</sup>,
  - muszą spełniać warunki art. 7 ust. 2 dyrektywy 90/425/EWG<sup>2</sup>.

IV. **Miejsce przeznaczenia zwierząt**

Zwierzęta zostaną wysłane



Z .....  
(miejsce)

do .....  
(miejsce przeznaczenia)

środkiem transportu<sup>2</sup>: wagon kolejowy, ciężarówka, samolot, statek<sup>2</sup>: .....  
.....<sup>3</sup>

Nazwa i adres wysyłającego: .....  
.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....  
.....

#### V. Informacja dotycząca stanu zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymagania:

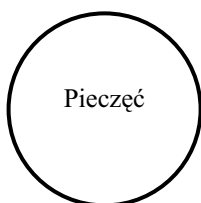
- a) zostały zbadane w dniu dzisiejszym i nie wykazują żadnych klinicznych objawów choroby;
- b) nie są zwierzętami, które mają być zniszczone w ramach programu likwidacji chorób zakaźnych;
- c) nie zostały pozyskane z gospodarstwa objętego zakazem ze względu na zdrowie zwierząt na podstawie art. 4 ust. 1 lit. c) dyrektywy 91/68/EWG, ani nie pozostawały w kontakcie ze zwierzętami z takiego gospodarstwa;
- d) nie są objęte działaniami dotyczącymi zdrowia zwierząt podejmowanymi zgodnie z dyrektywą 85/511/EWG i spełniają warunki określone w art. 4 ust. 1 lit. d) dyrektywy 91/68/EWG;
- e) kwalifikują się do wprowadzenia do gospodarstwa hodowli bydła lub owiec urzędowo uznanego za wolny od brucellozy lub wolnego od brucellozy<sup>2</sup>, zgodnie z pkt. D rozdział 1 lub 2 załącznika A do dyrektywy 91/68/EWG;
- f) zostały pozyskane z:
  - gospodarstwa<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
  - zatwierdzonego rynku<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
  - państwa trzeciego<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
- g) zostały one przetransportowane bezpośrednio, bez przechodzenia /

przechodząc<sup>2</sup> przez punkt skupu<sup>2</sup>, punkt załadunkowy<sup>2</sup>, pomieszczenia pośrednika<sup>2</sup>, zatwierdzony posterunek graniczny<sup>2</sup>:

- z gospodarstwa<sup>2</sup>, z gospodarstwa na rynek, a stamtąd<sup>2</sup>
- do miejsca rzeczywistego załadunku, przy użyciu środków transportu i zagród, które zostały uprzednio oczyszczone i zdezynfekowane przy zastosowaniu urzędowo zatwierzonego środka dezynfekującego i w sposób zapewniający skuteczną ochronę stanu zdrowia zwierząt.

VI. Niniejsze świadectwo jest ważne przez okres 10 dni od daty inspekcji.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(Data badania)



.....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)

.....  
(Nazwisko i tytuł wielkimi literami)

---

<sup>1</sup> Świadectwo zdrowia można wystawiać tylko dla zwierząt przeznaczonych do transportu tym samym wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem lub statkiem, które są wysyłane do odbiorcy.

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3</sup> Podać numer rejestracyjny w przypadku wagonu kolejowego, ciężarówki, numer lotu w przypadku samolotu i nazwę w przypadku statku.

<sup>4</sup> Tam, gdzie jest to właściwe, podać miejsce przeznaczenia.

### WZÓR III

## ŚWIADECTWO ZDROWIA<sup>1</sup>

**do celów handlu między Państwami Członkowskim Wspólnoty Europejskiej owcami i kozami przeznaczonymi do hodowli**

Państwo Członkowskie wysyłające: .....

Właściwe ministerstwo: .....

Właściwy departament: .....

I. **Liczba zwierząt:** .....

II. **Identyfikacja zwierząt:**

Liczba zwierząt	Samce / samice owce / kozy	Rasa	Wiek	Urzędowa indywidualna (podać numer i lokalizację)

III. **Pochodzenie zwierząt**

Zwierzęta:

- a) urodziły się i były chowane od chwili urodzenia na terytorium Wspólnoty;  
lub
- b) zostały przywiezione z państwa trzeciego figurującego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy 72/462/EWG, i:
  - spełniają warunki zdrowotne zwierząt ustalone zgodnie z art. 8 dyrektywy 72/462/EWG<sup>2</sup>,
  - spełniają warunki art. 7 ust. 2 dyrektywy 90/425/EWG<sup>2</sup>,

IV. **Miejsce przeznaczenia zwierząt**

Zwierzęta zostaną wysłane

Z .....  
(miejsce)

do.....  
(miejsce przeznaczenia)

środkiem transportu: wagon kolejowy, ciężarówka, samolot, statek<sup>2</sup>: .....

.....<sup>3</sup>

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

#### V. Informacja dotycząca stanu zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymagania:

- a) zostały zbadane w dniu dzisiejszym i nie wykazują żadnych klinicznych objawów choroby;
- b) nie są zwierzętami, które mają być zniszczone w ramach programu likwidacji chorób zakaźnych;
- c) nie zostały pozyskane z gospodarstwa objętego zakazem ze względu na zdrowie zwierząt na podstawie art. 4 ust. 1 lit. c) dyrektywy 91/68/EWG, ani nie pozostawały w kontakcie ze zwierzętami z takiego gospodarstwa;
- d) nie są objęte działaniami dotyczącymi zdrowotności zwierząt podejmowanymi zgodnie z dyrektywą 85/511/EWG i spełniają warunki określone w art. 4 ust. 1 lit. d) dyrektywy 91/68/EWG;
- e) spełniają wymagania ustanowione w art. 6 lit. b) dyrektywy 91/68/EWG w odniesieniu do trzęsawki owiec;
- f) kwalifikują się one do wprowadzenia do gospodarstwa hodowli owiec lub kóz urzędowo uznanego za wolne od brucelozy lub wolnego od brucelozy<sup>2</sup>, zgodnie z pkt. D rozdziału 1 lub 2 załącznika A do dyrektywy 91/68/EWG;
- g) w przypadku niekastrowanych tryków, spełniają one / nie spełniają<sup>2</sup> wymagania(-ń) art. 6 lit. c) dyrektywy 91/68/EWG;
- h) według mojej najlepszej wiedzy i zgodnie z pisemnym oświadczeniem właściciela, nie zostały one pozyskane z gospodarstwa, w którym stwierdzono u zwierząt objawy chorób wymienionych w art. 6 lit. a)

dyrektywy 91/68/EWG w okresach wymienionych w tym artykule, ani też nie pozostawały w kontakcie ze zwierzętami z takiego gospodarstwa;

i) zostały pozyskane z:

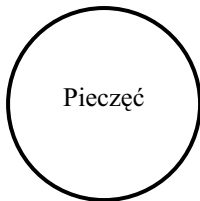
- gospodarstwa<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
- zatwierdzonego rynku<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;
- państwa trzeciego<sup>2</sup>: .....<sup>4</sup>;

j) zostały one przetransportowane bezpośrednio, bez przechodzenia / przechodząc<sup>2</sup> przez punkt skupu<sup>2</sup>, punkt załadunkowy<sup>2</sup>, pomieszczenia pośrednika<sup>2</sup>, zatwierdzony posterunek graniczny<sup>2</sup>:

- z gospodarstwa<sup>2</sup>
- z gospodarstwa na rynek, a stamtąd<sup>2</sup>
- do miejsca rzeczywistego załadunku, przy użyciu środków transportu i zagrody, które zostały uprzednio oczyszczone i zdezynfekowane przy zastosowaniu urzędowo zatwierdzonego środka dezynfekującego i w sposób zapewniający skuteczną ochronę stanu zdrowia zwierząt.

VI. Niniejsze świadectwo jest ważne przez okres 10 dni od daty inspekcji.

Sporządzono w....., dnia .....  
(Data badania)



.....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)

.....  
(Nazwisko i tytuł wielkimi literami)

<sup>1</sup> Świadectwo zdrowia można wystawiać tylko dla zwierząt przeznaczonych do transportu wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem lub statkiem, które są wysyłane do odbiorcy.

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3</sup> Podać numer rejestracyjny w przypadku wagonu kolejowego, ciężarówki, numer lotu w przypadku samolotu i nazwę w przypadku statku.

<sup>4</sup> Tam, gdzie jest to właściwe, podać miejsce przeznaczenia.

## DECYZJA KOMISJI

z dnia 18 lutego 1994 r.

zmieniająca dyrektywę Rady 91/68/EWG w odniesieniu do sporządzania świadectw  
zdrowia

(94/164/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy owcami i kozami<sup>1</sup>, w szczególności art. 14 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

słownictwo stosowane w świadectwach przewidzianych w załączniku E do dyrektywy 91/68/EWG powinno zostać uszczegółowione i powinno zawierać gwarancje odnoszące się do określonych chorób;

w celu uniknięcia niezgodności, przepisy załącznika E do wyżej wymienionej dyrektywy powinny zostać zmienione;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

### *Artykuł 1*

Załącznik E do dyrektywy 91/68/EWG zastępuje się Załącznikiem do niniejszej decyzji.

### *Artykuł 2*

Niniejszą decyzję stosuje się od sześćdziesiątego dnia od daty notyfikacji.

### *Artykuł 3*

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 lutego 1994 r.

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 19.

*W imieniu Komisji*

René STEICHEN

*Członek Komisji*

ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK E

WZÓR I

**ŚWIADECTWO ZDROWIA<sup>1</sup>**

**dla handlu między Państwami Członkowskimi Wspólnot Europejskich owcami i kozami przeznaczonymi do uboju**

Nr: .....

Państwo Członkowskie wysyłki: .....

Właściwe ministerstwo: .....

Właściwy wydział: .....

**I Liczba zwierząt:** .....

**II. Identyfikacja zwierząt**

Liczba zwierząt	Samiec / samica owce / kozy	Rasa	Wiek	Urzędowa identyfikacja indywidualna (podać numer i lokalizację)

**III. Pochodzenie zwierząt**

Zwierzęta były wcześniej:

a) urodzone lub hodowane od urodzenia na terytorium Wspólnoty<sup>2</sup>;

lub

b) przywiezione z państwa trzeciego znajdującego się na wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy 72/462/EWG i spełniają<sup>2</sup>:

- warunki zdrowotne zwierząt ustanowione zgodnie z art. 8 dyrektywy 72/462/EWG<sup>2</sup>,

<sup>1</sup> Świadczenie zdrowia może być wystawione tylko dla zwierząt, które będą przewożone tym samym wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem, statkiem, które pochodzą z tego samego gospodarstwa i które są wysyłane do tego samego odbiorcy.

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.



albo

- warunki ustanowione w art. 8 (A) (2) dyrektywy 91/496/EWG i spędziły, co najmniej 30 dni w Państwie Członkowskim przesyłki<sup>2</sup>.

#### IV. Miejsce przeznaczenia zwierząt

Zwierzęta będą wysłane:

Z: .....  
(Miejsce)

do: .....  
(Państwo Członkowskie i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem, statkiem<sup>2</sup>: .....<sup>3</sup>

Nazwa i adres wysyłającego: .....  
.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....  
.....

#### V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymogi:

- A. zostały dzisiaj zbadane (w ciągu 48 godzin przed załadunkiem) i nie wykazują żadnych objawów klinicznych choroby;
- B. nie są zwierzętami, które są przeznaczone do uboju sanitarnego w ramach programu zwalczania chorób zakaźnych;
- C. nie zostały pozyskane z gospodarstwa podlegającego zakazowi związanemu ze zdrowiem zwierząt ani nie wchodziły w kontakt ze zwierzętami z takich gospodarstw, co należy rozumieć następująco:
  - 1. zakaz jest związany z wystąpieniem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są wrażliwe:
    - brucelloza,
    - wścieklizna,

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3</sup> W przypadku wagonu kolejowego lub ciężarówki należy podać numer rejestracyjny, numer lotu w przypadku samolotu a nazwę w przypadku statku.

- węglik;
2. po uboju ostatniego zwierzęcia chorego lub podejrzanego o zakażenie, okres obowiązywania zakazu musi wynosić co najmniej:
- 42 dni w przypadku brucelozy,
  - 30 dni w przypadku wścieklizny,
  - 15 dni w przypadku węglika;

nie pochodzą one z gospodarstwa lub nie wchodziły w kontakt ze zwierzętami z gospodarstwa z strefy ochronnej, która została wprowadzona ustawodawstwem wspólnotowym i z której wywóz zwierząt jest zabroniony;

D. nie podlegają środkom zdrowia zwierząt w zastosowaniu ustawodawstwa wspólnotowego w sprawie pryszczycy i nie były one szczepione przeciwko pryszczycy;

E. zostały pozyskane z:

- gospodarstwa<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>;
- zatwierdzonego rynku<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>;

F. były przewożone bezpośrednio, bez przechodzenia / przechodząc<sup>1</sup>; miejsce gromadzenia<sup>1</sup> / punkt załadunku<sup>1</sup> / punkt załadunku<sup>1</sup> / pomieszczenia sprzedawcy<sup>1</sup>:

- z gospodarstwa<sup>1</sup> / z gospodarstwa do punktu skupu i stamtąd<sup>1</sup>,
- do właściwego punktu załadunku, używając środka transportu, który został wcześniej umyty i zdezynfekowany przy użyciu zatwierdzonych środków dezynfekcyjnych i w taki sposób by zapewnić skuteczną ochronę stanu zdrowia zwierząt.

VI. Niniejsze świadectwo jest ważne przez 10 dni od daty kontroli.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(data kontroli)



.....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)  
.....  
(Nazwisko i tytuł drukowanymi literami)

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.  
<sup>2</sup> W odpowiednim przypadku podać nazwę.

## WZÓR II

### ŚWIADECTWO ZDROWIA<sup>1</sup>

dla handlu między Państwami Członkowskimi Wspólnot Europejskich owcami i kozami przeznaczonymi do tuczenia

Nr: .....

Państwo Członkowskie wysyłki: .....

Właściwe ministerstwo: .....

Właściwy wydział: .....

**I Liczba zwierząt:** .....

#### **II. Identyfikacja zwierząt**

Liczba zwierząt	Samiec / samica owce / kozy	Rasa	Wiek	Urzędowa identyfikacja indywidualna (podać numer i lokalizację)

#### **III. Pochodzenie zwierząt**

Zwierzęta były wcześniej:

- a) urodzone lub hodowane od urodzenia na terytorium Wspólnoty<sup>2</sup>; lub
- b) przywiezione z państwa trzeciego znajdującego się na wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy 72/462/EWG i spełniają<sup>2</sup>:
  - warunki zdrowotne zwierząt ustanowione zgodnie z art. 8 dyrektywy 72/462/EWG<sup>2</sup>,
  - lub
  - warunki ustanowione w art. 8 (A) (2) dyrektywy 91/496/EWG i spędziły co najmniej 30 dni w Państwie Członkowskim przesyłki<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Świadczenie zdrowia może być wystawione tylko dla zwierząt, które będą przewożone tym samym wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem, statkiem, które pochodzą z tego samego gospodarstwa i które są wysyłane do tego samego odbiorcy.

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.

#### IV. Miejsce przeznaczenia zwierząt

Zwierzęta będą wysłane:

Z: .....  
(Miejsce)

do: .....  
(Państwo Członkowskie i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem, statkiem<sup>2</sup>: .....<sup>3</sup>

Nazwa i adres wysyłającego: .....  
.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....  
.....

#### V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymogi:

- A. zostały dzisiaj zbadane (w ciągu 48 godzin przed załadunkiem) i nie wykazują żadnych objawów klinicznych choroby;
- B. nie są zwierzętami, które są przeznaczone do uboju sanitarnego w ramach programu zwalczania chorób zakaźnych;
- C. nie zostały pozyskane z gospodarstwa podlegającego zakazowi związanemu ze zdrowiem zwierząt ani nie wchodziły w kontakt ze zwierzętami z takich gospodarstw, co należy rozumieć następująco:
  1. zakaz jest związany z wystąpieniem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są wrażliwe:
    - brucelloza,
    - wścieklizna,
    - węglik;
  2. po uboju ostatniego zwierzęcia chorego lub podejrzanego o zakażenie, okres obowiązywania zakazu musi wynosić co najmniej:

---

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3</sup> W przypadku wagonu kolejowego lub ciężarówki należy podać numer rejestracyjny, numer lotu w przypadku samolotu a nazwę w przypadku statku.

- 42 dni w przypadku brucelozy,
- 30 dni w przypadku wścieklizny,
- 15 dni w przypadku węglika;

nie pochodzą one z gospodarstwa lub nie wchodziły w kontakt ze zwierzętami z gospodarstwa z strefy ochronnej, która została wprowadzona ustawodawstwem wspólnotowym i z której wywóz zwierząt jest zabroniony;

- D. nie podlegają środkom zdrowia zwierząt w zastosowaniu ustawodawstwa wspólnotowego w sprawie pryszczycy i nie były one szczepione przeciwko pryszczycy;
- E. 1. kwalifikują się do przyjęcia do gospodarstwa owiec lub kóz, które jest oficjalnie uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>, np.:
- a) pochodzą z gospodarstwa, które jest oficjalnie uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>; lub
  - b) pochodzą z gospodarstwa, wolnego od brucelozy (*B. melitensis*) i:
    - są oznakowane indywidualnie,
    - nigdy nie były szczepione przeciwko brucelozie lub jeżeli były szczepione to ponad dwa lata wcześniej. Jednakże samice powyżej drugiego roku życia, które zostały zaszczepione przed ukończeniem siedmiu miesięcy mogą także być wprowadzane do gospodarstwa, i
    - były odizolowane pod urzędowym nadzorem w gospodarstwie pochodzenia i, podczas tej izolacji, zostały poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom na brucelozę w odstępach minimum sześciu tygodni, zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG<sup>1</sup>;
2. lub kwalifikują się do przyjęcia do gospodarstwa owiec lub kóz, wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>, np.:
- a) pochodzą z gospodarstwa, które jest oficjalnie uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>;
  - lub
  - b) pochodzą z gospodarstwa, wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>;
  - lub
  - c) do dnia zakwalifikowania w ramach planów zwalczania chorób

---

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

zostaną zatwierdzone, zgodnie z decyzją 90/242/EWG, z gospodarstwa innego niż te określone w lit. a) i b) i spełniają następujące warunki:

(i) są oznakowane indywidualnie;

oraz

(ii) pochodzą z gospodarstwa, gdzie wszystkie zwierzęta, u których możliwe jest wystąpienie brucelozy (*B. melitensis*) nie wykazywały objawów klinicznych lub innych brucelozy przez co najmniej 12 miesięcy;

oraz

(iii) wcześniej: - nie były szczepione przeciwko brucelozie (*B. melitensis*) w ciągu ostatnich dwóch lat,

oraz

- były odizolowane pod nadzorem weterynaryjnym w gospodarstwie pochodzenia i, podczas tej izolacji zostały poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom na brucelozę w odstępach minimum sześciu tygodni, zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG,

lub

- były szczepione szczepionką Rev I w wieku do siedmiu miesięcy, lecz nie później niż 15 dni przed ich wprowadzeniem do gospodarstwa przeznaczenia<sup>1</sup>;

F. zostały pozyskane z:

- gospodarstwa<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>,
- zatwierdzonego rynku<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>,
- państwa trzeciego<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>;

G. były przewożone bezpośrednio, bez przechodzenia / przechodząc<sup>1</sup>, miejsce gromadzenia<sup>1</sup>, punkt załadunku<sup>1</sup>, pomieszczenia sprzedawcy<sup>1</sup>:

- z gospodarstwa<sup>1</sup>, z gospodarstwa do punktu skupu i stamtąd<sup>1</sup>,
- do właściwego punktu załadunku, używając środka transportu, który został

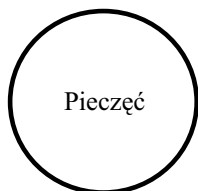
<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>2</sup> W odpowiednim przypadku podać nazwę.

wcześniej umyty i zdezynfekowany przy użyciu zatwierdzonych środków dezynfekcyjnych i w taki sposób by zapewnić skuteczną ochronę stanu zdrowia zwierząt.

VI. Niniejsze świadectwo jest ważne przez 10 dni od daty kontroli.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(Data kontroli)



.....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)

.....  
(Nazwisko i tytuł drukowanymi literami)

### WZÓR III

## ŚWIADECTWO ZDROWIA<sup>1</sup>

dla handlu między Państwami Członkowskimi Wspólnot Europejskich owcami i kozami przeznaczonymi do hodowli

Nr: .....

Państwo Członkowskie wysyłki: .....

Właściwe ministerstwo: .....

Właściwy wydział: .....

**I Liczba zwierząt:** .....

### II. Identyfikacja zwierząt

Liczba zwierząt	Samiec / samica owce / kozy	Rasa	Wiek	Urzędowa identyfikacja indywidualna (podać numer i lokalizację)

### III. Pochodzenie zwierząt

Zwierzęta były wcześniej:

- a) urodzone lub hodowane od urodzenia na terytorium Wspólnoty<sup>2</sup>;  
lub
- b) przywiezione z państwa trzeciego znajdującego się na wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy 72/462/EWG i spełniają<sup>2</sup>:
  - warunki zdrowotne zwierząt ustanowione zgodnie z art. 8 dyrektywy 72/462/EWG<sup>2</sup>,  
lub
  - warunki ustanowione w art. 8 (A) (2) dyrektywy 91/496/EWG i spędziły co

<sup>1</sup> Świadczenie zdrowia może być wystawione tylko dla zwierząt, które będą przewożone tym samym wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem, statkiem, które pochodzą z tego samego gospodarstwa i które są wysyłane do tego samego odbiorcy.

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.



najmniej 30 dni w Państwie Członkowskim przesyłki<sup>2</sup>.

#### IV. Miejsce przeznaczenia zwierząt

Zwierzęta będą wysłane:

Z: .....  
(Miejsce)

do: .....  
(Państwo Członkowskie i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym, ciężarówką, samolotem, statkiem<sup>2</sup>: .....<sup>3</sup>

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

#### V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymogi:

- A. zostały dzisiaj zbadane (w ciągu 48 godzin przed załadunkiem) i nie wykazują żadnych objawów klinicznych choroby;
- B. nie są zwierzętami, które są przeznaczone do uboju sanitarnego w ramach programu zwalczania chorób zakaźnych;
- C. nie zostały pozyskane z gospodarstwa podlegającego zakazowi związanemu ze zdrowiem zwierząt ani nie wchodziły w kontakt ze zwierzętami z takich gospodarstw, co należy rozumieć następująco:
  1. zakaz jest związany z wystąpieniem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są wrażliwe:
    - brucelozą,
    - wścieklizną,
    - węglik;
  2. po uboju ostatniego zwierzęcia chorego lub podejrzanego o zakażenie, okres

---

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3</sup> W przypadku wagonu kolejowego lub ciężarówki należy podać numer rejestracyjny, numer lotu w przypadku samolotu a nazwę w przypadku statku.

obowiązywania zakazu musi wynosić co najmniej:

- 42 dni w przypadku brucelozy,
- 30 dni w przypadku wścieklizny,
- 15 dni w przypadku węglika;

ani nie pochodzą one z gospodarstwa lub nie wchodziły w kontakt ze zwierzętami z gospodarstwa z strefy ochronnej, która została wprowadzona ustawodawstwem wspólnotowym i z której wywóz zwierząt jest zabroniony;

- D. nie podlegają środkom zdrowia zwierząt w zastosowaniu ustawodawstwa wspólnotowego w sprawie pryszczycy i nie były one szczepione przeciwko pryszczycy;
- E. w odniesieniu do trzęsawki owiec, pochodzą z gospodarstwa spełniającego następujące wymogi:
- gospodarstwo jest pod urzędowym nadzorem,
  - zwierzęta muszą być oznakowane,
  - nie odnotowano żadnego przypadku trzęsawki co najmniej od dwóch lat,
  - muszą być w gospodarstwach przeprowadzane wrywkowe kontrole starszych owiec maciorek przeznaczonych do uboju, chyba że gospodarstwo jest położone w regionie lub Państwie Członkowskim, kwalifikującym się dla warunków przyjętych na podstawie art. 8 dyrektywy 91/68/EWG,
  - samice nie mogą być wprowadzane do gospodarstwa chyba że pochodzą z gospodarstwa spełniającego takie same wymogi.

Zwierzęta muszą być utrzymywane nieprzerwanie w danym gospodarstwie lub gospodarstwie spełniającym takie same wymogi od dnia ich urodzin lub w ciągu ostatnich dwóch lat;

- F. 1. kwalifikują się do przyjęcia do gospodarstwa owiec lub kóz, które jest oficjalnie uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>, np.:
- c) pochodzą z gospodarstwa, które jest oficjalnie uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>;
- lub
- d) pochodzą z gospodarstwa wolnego od brucelozy (*B. Melitensis*)<sup>1</sup> i:
    - są oznakowane indywidualnie,

---

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

- nigdy nie były szczepione przeciwko brucelozie lub jeżeli były szczepione to ponad dwa lata wcześniej. Jednakże samice powyżej drugiego roku życia, które zostały zaszczepione przed ukończeniem siedmiu miesięcy mogą także być wprowadzane do gospodarstwa, i
  - były odizolowane pod urzędowym nadzorem w gospodarstwie pochodzenia i podczas tej izolacji zostały poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom na brucelozę w odstępach minimum sześciu tygodni, zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG<sup>1</sup>;
2. lub kwalifikują się do przyjęcia do gospodarstwa owiec lub kóz, wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>, np.:
- a) pochodzą z gospodarstwa, które jest oficjalnie uznane za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>;
  - lub
  - b) pochodzą z gospodarstwa, wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>1</sup>;
  - lub
  - c) do dnia zakwalifikowania w ramach planów zwalczania chorób zostaną zatwierdzone, zgodnie z decyzją 90/242/EWG, z gospodarstwa innego niż te określone w lit. a) i b) i spełniają następujące warunki:
    - (i) są oznakowane indywidualnie;
    - oraz
    - (ii) pochodzą z gospodarstwa, gdzie wszystkie zwierzęta, u których możliwe jest wystąpienie brucelozy (*B. melitensis*) nie wykazywały objawów klinicznych lub innych brucelozy przez co najmniej 12 miesięcy;
    - oraz
    - (iii) wcześniej: - nie były szczepione przeciwko brucelozie (*B. melitensis*) w ciągu ostatnich dwóch lat,
    - oraz
    - były odizolowane pod nadzorem weterynaryjnym w gospodarstwie pochodzenia i podczas tej izolacji zostały poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom na

---

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

brucelozę w odstępach minimum sześciu tygodni, zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG,

lub

- były szczepione szczepionką Rev 1 w wieku do siedmiu miesięcy, lecz nie później niż 15 dni przed ich wprowadzeniem do gospodarstwa przeznaczenia<sup>1</sup>;

G. w odniesieniu do zakaźnego zapalenia najądrza baranów (*B. ovis*) niewykastrowane barany muszą:

- pochodzić z gospodarstwa w którym nie stwierdzono żadnego przypadku zakaźnego zapalenia najądrza baranów (*B. ovis*) w ciągu ostatnich 12 miesięcy,
- być przetrzymywane w sposób ciągły w gospodarstwie przez 60 dni poprzedzających wysyłkę,
- zostać poddane w ciągu 30 dni poprzedzających wysyłkę, z wynikiem negatywnym, testowi wiązania dopełniacza w celu wykrycia zakaźnego zapalenia najądrza baranów (*B. ovis*);

H. zgodnie z wiedzą niżej podpisanego oraz zgodnie z pisemnym zgłoszeniem poczynionym przez właściciela, nie zostały one pozyskane z gospodarstwa lub nie weszły w kontakt ze zwierzętami pochodzącymi z gospodarstwa w którym stwierdzono klinicznie występowanie następujących chorób:

- w ciągu ostatnich sześciu miesięcy, zakaźnej bezmleczności owiec (*Mycoplasma agalactiae*) oraz zakaźnej bezmleczności kóz (*Mycoplasma agalactiae*, *M. capricolum*, *M. mycoides* podgat. *mycoides* okrężnica duża),
- w ciągu ostatnich 12 miesięcy, paratuberkulozy lub zapalenia serowaciejącego węzłów chłonnych,
- w ciągu ostatnich trzech lat, gruczolakowatości owiec, choroby Maedi / Visna lub zakaźnego zapalenia naczyń kóz. Jednakże, termin jest ograniczony do 12 miesięcy, jeżeli zwierzęta dotknięte chorobą Maedi / Visna lub zakaźnym zapaleniem naczyń kóz zostały poddane ubojowi i pozostałe zwierzęta wykazały reakcje negatywne na oba testy.

I. zostały pozyskane z:

- gospodarstwa<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>,

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>2</sup> W odpowiednim przypadku podać nazwę.

- zatwierdzonego rynku<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>;
- państwa trzeciego<sup>1</sup>: .....<sup>2</sup>;

J. były przewożone bezpośrednio, bez przechodzenia / przechodząc<sup>1</sup>, miejsce gromadzenia<sup>1</sup> / punkt załadunku<sup>1</sup> / pomieszczenia sprzedawcy<sup>1</sup> / zatwierdzone przejście graniczne<sup>1</sup>:

- z gospodarstwa<sup>1</sup> / z gospodarstwa do punktu skupu i stamtąd<sup>1</sup>,
- do właściwego punktu załadunku, używając środka transportu, który został wcześniej umyty i zdezynfekowany przy użyciu zatwierdzonych środków dezynfekcyjnych i w taki sposób by zapewnić skuteczną ochronę stanu zdrowia zwierząt.

VI. Niniejsze świadectwo jest ważne przez 10 dni od daty kontroli.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(Data kontroli)



.....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)

.....  
(Nazwisko i tytuł drukowanymi literami)

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>1</sup> W odpowiednim przypadku podać nazwę.

## DECYZJA KOMISJI

z dnia 20 grudnia 1994 r.

**zmieniająca po raz trzeci Dyrektywę Rady 91/68/EWG w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy owcami i kozami**

(94/953/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnoty Europejskie,

uwzględniając Dyrektywę Rady 91/68/EWG z 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowia zwierząt regulujących handel owcami i kozami wewnątrz Wspólnoty<sup>1</sup>, ostatnio zmienioną przez Traktat Akcesyjny Królestwa Norwegii, Republiki Austrii, Republiki Finlandii i Królestwa Szwecji oraz dostosowań do Traktatów, na podstawie których powołano Unię Europejską, a szczególnie jej załącznik A, rozdział I, część II, ust. 2 pkt. i),

a także mając na uwadze, co następuje:

załącznik A, rozdział I, część II, ust. 2 pkt. i) Dyrektywy 91/68/EWG określa, że w gospodarstwach w każdym Państwie Członkowskim lub regionie oficjalnie uznanym za wolny od brucelozy muszą być przeprowadzane wyrywkowe kontrole w celu zapewnienia, że Państwo Członkowskie lub region pozostają wolne od tej choroby;

jako wynik rewizji tych przepisów, które musiały zostać przeprowadzane przed wprowadzeniem w życie Traktatu Akcesyjnego, powinny zostać ustanowione alternatywne kontrole wyrywkowe, począwszy od drugiego roku po uznaniu Państwa Członkowskiego lub regionu jako wolny od brucelozy;

środki przewidziane niniejszą decyzją są zgodne ze stanowiskiem Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

### *Artykuł 1*

Załącznik A, rozdział I, część II, ust. 2 pkt. i) Dyrektywy nr 91/68/EWG otrzymuje następujące brzmienie:

„i) – pierwszego roku po uznaniu Państwa Członkowskiego lub regionu jako wolny od brucelozy (*Br. melitensis*), kontrole wyrywkowe przeprowadzane w gospodarstwie lub w rzeźni wykazały, że współczynnikiem pewności 99%, że mniej niż 0,2% gospodarstw było zakażonych, lub że przynajmniej 10% owiec i kóz w wieku powyżej sześciu miesięcy zostało poddane badaniu przeprowadzonemu zgodnie z załącznikiem C, a otrzymany wynik był

---

<sup>1</sup> Dz. U. nr L 46, z 19.02.1991, str. 19.

wynikiem ujemnym;

- corocznie, od drugiego roku po uznaniu Państwa Członkowskiego lub regionu za wolny od brucelozy (*Br. melitensis*), kontrole wrywkowe przeprowadzane w gospodarstwie lub w rzeźni, wykazały, ze współczynnikiem pewności 99%, że mniej niż 0,2% gospodarstw było zakażonych, lub przynajmniej 5% owiec i kóz w wieku powyżej 6 miesięcy zostało poddane badaniu przeprowadzonemu zgodnie z załącznikiem C, a otrzymany wynik był wynikiem ujemnym;
- przepisy zawarte w powyższych akapitach, mogą być zmienione zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 15.”

#### *Artykuł 2*

Niniejsza decyzja wchodzi w życie 1 stycznia 1995 r.

#### *Artykuł 3*

Niniejsza decyzja jest skierowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 20 grudnia 1994 r.

*W imieniu Komisji*

René STEICHEN

*Członek Komisji*

## DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY

z dnia 22 maja 2001r.  
nowelizująca Dyrektywę Rady 91/68/EWG w odniesieniu do trzęsawki owiec

(2001/10/WE)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, a w szczególności zaś jego artykuł 152 (4) (b),

uwzględniając wniosek Komisji <sup>(1)</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(2)</sup>,

po zasięgnięciu opinii Komitetu Regionów,

działając zgodnie z procedurą ustanowioną w artykule 251 Traktatu <sup>(3)</sup>,

zważywszy, że:

- (1) warunki w zakresie zdrowia zwierząt w odniesieniu do trzęsawki owiec, obejmujące umieszczanie na rynku zwierząt, zostały ustanowione w Dyrektywie Rady 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991r. dotyczącej warunków w zakresie zdrowia zwierząt regulujących wewnątrzspółnotowy handel owcami i kozami <sup>(4)</sup>.
- (2) Komisja otrzymała naukowe opinie, w szczególności z Naukowego Komitetu Sterującego, dotyczące kilku aspektów zakaźnych encefalopatii gąbczastych (z ang. TSE). Należy dokonać przeglądu zasad ustanowionych w Dyrektywie 91/68/EWG w świetle tych opinii.
- (3) Należy ustanowić przepisy w odniesieniu do wszystkich kwestii dotyczących chorób TSE, które miałyby zastosowanie, w szczególności, do produkcji i umieszczenia na rynku zwierząt żywych i produktów pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w artykule 1 (1) Rozporządzenia (WE) Nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 maja 2001r. ustanawiającego przepisy w zakresie zapobiegania, zwalczania i likwidacji niektórych zakaźnych encefalopatii gąbczastych <sup>(5)</sup>.
- (4) Niniejsza Dyrektywa dotyczy bezpośrednio zdrowia publicznego i odnosi się do funkcjonowania rynku wewnętrznego. W konsekwencji należy traktować artykuł 152 (4) (b) Traktatu jako podstawę prawną do przyjęcia przepisów w zakresie zapobiegania i zwalczania niektórych zakaźnych encefalopatii gąbczastych.

---

<sup>(1)</sup> Dz. U. nr C 45, 19.02.1999r., str. 33.

<sup>(2)</sup> Dz. U. nr C 258, 10.09.1999r., str. 19.

<sup>(3)</sup> Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 16 lutego 2000r. (Dz. U. nr C 339, 29.11.2000r., str. 128) oraz Decyzja Rady z dnia 12 lutego 2001 r.

<sup>(4)</sup> Dz. U. nr L 46, 19.02.1991r., str. 19. Dyrektywa ostatnio znowelizowana na mocy Decyzji Komisji 94/953/WE (Dz. U. nr L 371, 31.12.1994r., str. 14).

<sup>(5)</sup> Patrz strona 1 niniejszego Dziennika Urzędowego.



(5) Należy zatem dokonać odpowiednio nowelizacji Dyrektywy 91/68/EWG.

PRZYJĘŁY NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

Dyrektywa 91/68/EWG zostaje niniejszym zmieniona jak następuje:

1. W artykule 2 (7), „wymienioną w wykazach załącznika B sekcja I i II” zostaje zastąpione przez „wymienioną w wykazach załącznika B sekcja I”.
2. Artykuł 6 (b) zostaje skreślony.
3. W artykule 7 (1), „określonych w załączniku B sekcja II i III” zostaje zastąpione przez „określonych w załączniku B sekcja III”.
4. W artykule 8 (1), „wymienionych w załączniku B sekcja II i III” zostaje zastąpione przez „wymienione w załączniku B sekcja III”.
5. Sekcja II załącznika B zostaje skreślona.

#### *Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie, wprowadzą w życie ustawy, rozporządzenia i przepisy administracyjne niezbędne dla dostosowania się do przepisów niniejszej Dyrektywy nie później niż 30 czerwca 2001r., o czym bezzwłocznie poinformują Komisję.

Państwa Członkowskie powinny stosować niniejsze postanowienia od 1 lipca 2001r.

Gdy Państwa Członkowskie przyjmują takie środki, powinny one zawierać odniesienie do niniejszej Dyrektywy bądź też powinno im towarzyszyć takie odniesienie w momencie ich oficjalnej publikacji. Metody dokonania takiego odniesienia zostaną ustanowione przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie przekazują Komisji postanowienia ustawodawstwa krajowego, które przyjmują w obszarze objętym postanowieniami niniejszej Dyrektywy. Komisja informuje o tym fakcie pozostałe Państwa Członkowskie.

#### *Artykuł 3*

Niniejsza Dyrektywa wchodzi w życie 20-tego dnia następującego po dniu jej publikacji w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

#### *Artykuł 4*

Niniejsza Dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 maja 2001r.

*W imieniu Parlamentu Europejskiego*

*N. FONTAINE*

*Przewodniczący*

*W imieniu Rady*

*M. WINBERG*

*Przewodniczący*

## DECYZJA KOMISJI

z dnia 25 marca 2002 r.

**zmieniająca decyzję 93/198/EWG ustanawiającą wzorcowe warunki zdrowotne zwierząt i wzory świadectw weterynaryjnych przy przywozie domowych owiec i kóz z państw trzecich oraz zmieniająca załącznik E do dyrektywy Rady 91/68/EWG w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy owcami i kozami**

*(decyzja notyfikowana jako dokument nr C(2002) 1178)*

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2002/261/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 72/462/EWG<sup>1</sup> z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa, ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1452/2000<sup>2</sup> w szczególności jej art. 8 i 11,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/68/EWG w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy owcami i kozami<sup>3</sup>, ostatnio zmieniona dyrektywą Rady 2001/10/WE<sup>4</sup>, w szczególności jej art. 14,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Decyzja Komisji 93/198/EWG<sup>5</sup>, ostatnio zmieniona decyzją 97/231/WE<sup>6</sup>, ustanawia warunki zdrowotne zwierząt oraz świadectwa weterynaryjne obowiązujące przy przywozie owiec i kóz domowych.
- 2) Rozporządzenie (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 maja 2001 r. ustanawiające zasady w celu zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii<sup>7</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1326/2001<sup>8</sup>, wymaga, aby owce i kozy przeznaczone do hodowli, przywożone z państw trzecich spełniały podobne warunki do tych, które są wymagane wewnątrz

---

<sup>1</sup> Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28.

<sup>2</sup> Dz.U. L 198 z 21.07.2001, str. 11.

<sup>3</sup> Dz.U. L 46 z 19.02.1991, str. 19.

<sup>4</sup> Dz.U. L 147 z 31.05.2001, str. 41.

<sup>5</sup> Dz.U. L 86 z 6.04.1993, str. 34.

<sup>6</sup> Dz.U. L 93 z 8.04.1997, str. 22.

<sup>7</sup> Dz.U. L 147 z 31.05.2001, str. 1.

<sup>8</sup> Dz.U. L 177 z 29.06.2001, str. 60.

Wspólnoty.

- 3) Dlatego też, warunki ustanowione w świadectwach zdrowia obowiązujących w handlu wewnątrz wspólnotowym i przywozie z państw trzecich owiec i kóz przeznaczonych do hodowli muszą być zmienione, aby odzwierciedlały te nowe wymagania Wspólnoty.
- 4) Jest to dobra okazja do uaktualnienia i harmonizacji świadectw obowiązujących przy przywozie wszystkich kategorii owiec i kóz z wymaganiami określonymi dla innych gatunków.
- 5) Załączniki do dyrektywy Rady 91/68/EWG i decyzji 93/198/EWG muszą zostać odpowiednio zmienione.
- 6) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

*Artykuł 1*

Załącznik I część 1a i 1b oraz załącznik II, część 1a i 1b do decyzji 93/198/EWG zastępuje się odpowiednimi częściami załącznika I do niniejszej decyzji.

*Artykuł 2*

Wzór III w załączniku E do dyrektywy 91/68/EWG zastępuje się załącznikiem II do niniejszej decyzji.

*Artykuł 3*

Niniejsza decyzja wchodzi w życie 30 dni po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

*Artykuł 4*

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 25 marca 2002 r.

*W imieniu Komisji*

David BYRNE

*Członek Komisji*

ZAŁĄCZNIK I

„ZAŁĄCZNIK I

CZEŚĆ 1a

## ŚWIADECTWO ZDROWIA ZWIERZĄT

**dla domowych owiec i kóz do natychmiastowego uboju, przeznaczonych do wysyłki do Wspólnoty Europejskiej**

*Uwaga dla importera:* Niniejsze świadectwo przewidziane jest jedynie do celów weterynaryjnych i jego oryginał musi towarzyszyć przesyłce aż do punktu kontroli granicznej. Obejmuje ono tylko zwierzęta transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie lub na tym samym statku, wysyłane do tego samego miejsca przeznaczenia i przeznaczone do zabrania bezpośrednio do rzeźni, niezwłocznie po przybyciu do Państwa Członkowskiego miejsca przeznaczenia, których ubój ma być dokonany nie później niż pięć dni roboczych po ich wjeździe zgodnie z art. 13 dyrektywy 72/462/EWG. Musi ono być wypełnione w dniu załadunku, a wszystkie przewidziane terminy upływają w tym dniu.

Kod nr <sup>1</sup>
---------------------

Kraj wywozu: .....

Ministerstwo: .....

Właściwy organ wystawiający świadectwo: .....

Kraj przeznaczenia: .....

I. **Liczba zwierząt:** .....

(słownie)

II. **Identyfikacja zwierząt:** .....

Zwierzęta, które mają być wywiezione, muszą posiadać indywidualny numer, który pozwoli na określenie ich miejsc pochodzenia oraz nieusuwalny czerwony znak na głowach, identyfikujący je jako zwierzęta rzeźne.

Liczba zwierząt	Urzędowy numer identyfikacyjny	Gatunki (owce / kozy)	Rasa	Wiek	Płeć

### III. Pochodzenie zwierząt

Nazwa(y) i adres(y) miejsc pochodzenia: .....

.....  
 .....

### IV. Miejsce przeznaczenia zwierząt

Zwierzęta zostaną wysłane z: .....

(miejsce załadunku)

do: .....

(państwo i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym / samochodem ciężarowym / samolotem / statkiem: .....

.....  
 (należy podać środek transportu i jego numer rejestracyjny, numer lotu lub zarejestrowaną nazwę)

Nazwa i adres wysyłającego:

.....  
 .....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

### V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii z:

.....

(kraj wywozu)

zaświadczam niniejszym, że:

1. ....<sup>2</sup>

(kraj wywozu)

(region)

był wolny od pryszczycy przez dwa lata bezpośrednio przed wywozem zwierząt, nie przeprowadzano w nim szczepień przeciw pryszczycy w ciągu 12 miesięcy bezpośrednio poprzedzających wywóz, nie zezwala na przywóz na swoje

terytorium zwierząt szczepionych mniej niż rok wcześniej oraz że zwierzęta, które mają być wywiezione, nie były szczepione przeciw pryszczycy.

2. ....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

był wolny od następujących chorób:

- pomoru bydła, choroby niebieskiego języka, zarazy płucnej kóz, pomoru małych przeżuwaczy, epizootycznej choroby krwotocznej, ospy owiec, ospy kóz, gorączki Doliny Rift przez 12 miesięcy bezpośrednio przed wywozem zwierząt, oraz że w tym czasie nie przeprowadzono szczepień przeciw żadnej z tych chorób,
- pęcherzykowego zapalenia jamy ustnej przez sześć miesięcy bezpośrednio przed wywozem zwierząt.

3. Zwierzęta, które mają być wywiezione:

a) urodziły się na terytorium

.....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

i pozostawały tam od urodzenia, jeśli są w wieku poniżej trzech miesięcy

lub

pozostawały nieprzerwanie na terytorium

.....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu)

przez co najmniej trzy miesiące przed załadunkiem

lub

zostały przywiezione do:

.....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

nie mniej niż trzy miesiące temu z Państwa Członkowskiego Wspólnoty Europejskiej lub z państwa trzeciego wymienionego w części I Załącznika do decyzji Rady 79/542/EWG, zgodnie z warunkami weterynaryjnymi przynajmniej równie rygorystycznymi jak stosowne wymagania dyrektywy 72/462/EWG, łącznie z określonymi we wszelkich dodatkowych decyzjach;  
(zbędne odniesienie należy skreślić)

b) pozostawały przez ostatnie 30 dni lub od urodzenia, jeśli są w wieku poniżej 30 dni, w gospodarstwie zlokalizowanym w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, zgodnie z urzędowymi ustaleniami, w ciągu poprzednich 30

dni nie było przypadku zachorowania na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarazę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej;

c) pochodzą z gospodarstwa, które nie było objęte jakimikolwiek urzędowymi zakazami ze względów zdrowotnych:

- przez ostatnie 42 dni w przypadku brucelozy,
- przez ostatnie 30 dni w przypadku wścieklizny,
- przez ostatnie 15 dni w przypadku wąglika,

i nie miały kontaktu ze zwierzętami z gospodarstw, które nie spełniają tych warunków;

d) były zbadane przez urzędowego lekarza weterynarii z .....

.....  
(nazwa kraju wywozu)

w ciągu 24 godzin przed załadunkiem i nie wykazały oznak klinicznych choroby;

e) nie są zwierzętami, które mają zostać zlikwidowane w ramach krajowego programu zwalczania chorób;

f) nie otrzymywały do celów tuczenia substancji tyrostatycznych, estrogenowych, androgenowych lub gestagenowych;

g) zostały pozyskane:

- z gospodarstwa

lub

- z rynku

.....  
(nazwa rynku)

który jest urzędowo upoważniony, stosownie do warunków przynajmniej równie rygorystycznych jak określone w załączniku II do decyzji Komisji 91/189/EWG, do wywozu do Wspólnoty Europejskiej była przeznaczony do natychmiastowego uboju

i zostały zgromadzone w:



.....  
(nazwa punktu gromadzenia zwierząt)

oraz do chwili wysłania na terytorium Wspólnoty Europejskiej nie miały kontaktu z żadnymi zwierzętami parzystokopytnymi poza spełniającymi wymagania określone w niniejszym świadectwie i nie przebywały w żadnym innym miejscu niż miejsce położone w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, stosownie do urzędowych ustaleń władz weterynaryjnych

.....  
(nazwa kraju wywozu)

w czasie poprzednich 30 dni nie stwierdzono przypadków zachorowań na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarzę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej;

(należy skreślić, stosownie do przypadku, odniesienie dotyczące gospodarstwa, rynku lub punktu gromadzenia zwierząt)

4. Każdy pojazd transportowy lub kontener, do którego zwierzęta były załadowane, był wcześniej wyczyszczony i zdezynfekowany urzędowo zatwierdzonym środkiem dezynfekującym oraz tak skonstruowany, że odchody, mocz, ściółka lub pasza nie mogą wypływać lub wypadać z pojazdu w czasie transportowania.
- VI. Protokoły dotyczące zatwierdzenia wszystkich rynków, przez które zwierzęta, których dotyczy niniejsze świadectwie, mogą być przewożone były zgodne z załącznikiem II do decyzji 91/189/EWG.
- VII. Świadectwo jest ważne przez 10 dni od daty załadunku zwierząt. W przypadku transportu statkiem okres ten jest przedłużony o czas rejsu.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)<sup>3</sup>

.....  
(Imię i nazwisko drukowanymi literami, kwalifikacje oraz tytuł)

- VII. **Oświadczenie kapitana samolotu lub statku** (należy wypełnić tylko, gdy transport choćby w części odbywa się samolotem lub statkiem)

Ja, niżej podpisany kapitan samolotu (lot nr .....) / kapitan statku (nazwa .....), oświadczam niniejszym, że zwierzęta, określone w powyższym pkt. IV pozostawały na pokładzie samolotu / statku w trakcie lotu / rejsu  
Z .....  
w ..... (kraj wywozu) do ..... we Wspólnocie Europejskiej oraz że samolot / statek w drodze do Wspólnoty Europejskiej nie lądował / zawijał do żadnego portu poza .....  
(porty lub lotniska na trasie).

Sporządzono w ..... ,dnia .....  
(Port lub lotnisko docelowe) (Data przybycia)



.....  
(Podpis kapitana samolotu lub statku)<sup>3</sup>

.....  
(nazwisko drukowanymi literami oraz tytuł)

<sup>1</sup> Wydane przez właściwy organ centralny.

<sup>2</sup> Wypełnić tylko wtedy, jeśli zezwolenie na wywóz do Wspólnoty jest ograniczone do niektórych obszarów danego państwa trzeciego.

<sup>3</sup> Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.

## CZEŚĆ 1b

### ŚWIADECTWO ZDROWIA ZWIERZĄT

**dla domowych owiec i kóz do natychmiastowego uboju, przeznaczonych do wysyłki do Wspólnoty Europejskiej**

*Uwaga dla importera:* Niniejsze świadectwo przewidziane jest jedynie do celów weterynaryjnych i jego oryginał musi towarzyszyć przesyłce aż do punktu kontroli granicznej. Obejmuje ono tylko zwierzęta transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie lub na tym samym statku, wysyłane do tego samego miejsca przeznaczenia i przeznaczone do zabrania bezpośrednio do rzeźni, niezwłocznie po przybyciu do Państwa Członkowskiego będącego miejscem przeznaczenia, których ubój ma być dokonany nie później niż pięć dni roboczych po ich wjeździe zgodnie z art. 13 dyrektywy 72/462/EWG. Musi ono być wypełnione w dniu załadunku, a wszystkie przewidziane terminy, o których w nim mowa, upływają w tym dniu.

Kod nr <sup>1</sup>
---------------------

Kraj wywozu: .....

Ministerstwo: .....

Właściwy organ wystawiający świadectwo: .....

Kraj przeznaczenia: .....

I. **Liczba zwierząt:** .....  
(słownie)

II. **Identyfikacja zwierząt:** .....

Zwierzęta, które mają być wywiezione, muszą posiadać indywidualny numer, który pozwoli na określenie ich miejsc pochodzenia oraz nieusuwalny czerwony znak na głowach, identyfikujący je jako zwierzęta rzeźne.

Liczba zwierząt	Urzędowy numer identyfikacyjny	Gatunki (owce / kozy)	Rasa	Wiek	Płeć

III. **Pochodzenie zwierząt**

Nazwa(y) i adres(y) miejsc pochodzenia:

.....  
.....  
.....

#### IV. **Miejsce przeznaczenia zwierząt**

Zwierzęta zostaną wysłane z: .....  
(miejsce załadunku)

do: .....  
(państwo i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym / samochodem ciężarowym / samolotem / statkiem: .....

.....  
(należy podać środek transportu i jego numer rejestracyjny, numer lotu lub zarejestrowaną nazwę)

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

#### V. **Informacja o stanie zdrowia**

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii z: .....  
(kraj wywozu)

zaświadczam niniejszym, że:

1. ....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

był wolny od pryszczycy przez dwa lata bezpośrednio przed wywozem zwierząt, nie przeprowadzano w nim szczepień przeciw pryszczycy w ciągu 12 miesięcy bezpośrednio poprzedzających wywóz, nie zezwala na przywóz na swoje terytorium zwierząt szczepionych mniej niż rok wcześniej oraz że zwierzęta, które mają być wywiezione, nie były szczepione przeciw pryszczycy.

2. ....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

był wolny od następujących chorób:

- pomoru bydła, choroby niebieskiego języka, zarazy płucnej kóz, pomoru małych przeżuwaczy, epizootycznej choroby krwotocznej, ospy owiec, ospy kóz, gorączki doliny Rift przez 12 miesięcy bezpośrednio przed wywozem zwierząt, oraz że w tym czasie nie przeprowadzono szczepień przeciw

żadnej z tych chorób,

- pęcherzykowego zapalenia jamy ustnej przez sześć miesięcy bezpośrednio przed wywozem zwierząt.

3. Zwierzęta, które mają być wywiezione:

- a) urodziły się na terytorium

.....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

i pozostawały tam od urodzenia, jeśli są w wieku poniżej trzech miesięcy

lub

pozostawały nieprzerwanie na terytorium

.....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

przez co najmniej trzy miesiące przed załadunkiem

lub

zostały przywiezione do

.....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

nie mniej niż trzy miesiące temu z Państwa Członkowskiego Wspólnoty Europejskiej lub z państwa trzeciego wymienionego w części I Załącznika do decyzji Rady 79/542/EWG zgodnie z warunkami weterynaryjnymi przynajmniej równie rygorystycznymi jak stosowne wymagania dyrektywy 72/462/EWG, łącznie z określonymi we wszelkich decyzjach wykonawczych;

(zbędne odniesienie należy skreślić)

- b) pozostawały przez ostatnie 30 dni lub od urodzenia, jeśli są w wieku poniżej 30 dni, w gospodarstwie zlokalizowanym w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, zgodnie z urzędowymi ustaleniami, w ciągu poprzednich 30 dni nie było przypadków zachorowań na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarazę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej;

- c) pochodzą z gospodarstwa, które nie było objęte jakimikolwiek urzędowymi zakazami ze względów zdrowotnych:

- przez ostatnie 42 dni w przypadku brucelozy,
- przez ostatnie 30 dni w przypadku wścieklizny,

- przez ostatnie 15 dni w przypadku węglika,

i nie miały kontaktu ze zwierzętami z gospodarstw, które nie spełniają tych warunków;

d) były zbadane przez urzędowego lekarza weterynarii z .....

.....  
(nazwa kraju wywozu)

w ciągu 24 godzin przed załadunkiem i nie wykazały oznak klinicznych choroby;

e) nie są zwierzętami, które mają zostać zlikwidowane w ramach krajowego programu zwalczania chorób;

f) nie otrzymywały do celów tuczenia substancji tyrostatycznych, estrogenowych, androgenowych lub gestagenowych;

g) zostały pozyskane bezpośrednio z gospodarstwa lub gospodarstw bez przechodzenia przez rynek i zostały załadowane

.....  
(nazwa punktu gromadzenia zwierząt)

oraz do chwili wysłania na terytorium Wspólnoty Europejskiej nie kontaktowały się z żadnymi innymi zwierzętami parzystokopytnymi, poza spełniającymi wymagania określone w niniejszym świadectwie i nie przebywały w żadnym innym miejscu niż miejsce położone w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, stosownie do urzędowych ustaleń właściwych władz weterynaryjnych

.....  
(nazwa kraju wywozu)

w czasie poprzednich 30 dni nie stwierdzono przypadku zachorowania na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarazę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej.

4. Każdy pojazd transportowy lub kontener, do jakiego zwierzęta były załadowane, był wcześniej wyczyszczony i zdezynfekowany urzędowo zatwierdzonym środkiem dezynfekującym oraz tak skonstruowany, że odchody, mocz, ściółka lub pasza nie mogą wypływać lub wypadać z pojazdu w czasie transportu.

VI. Świadectwo zachowuje ważność przez 10 dni od daty załadunku zwierząt. W przypadku transportu statkiem okres ten jest przedłużony o czas rejsu.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)<sup>3</sup>

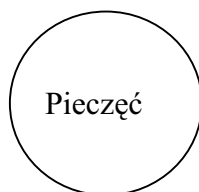
.....  
(Nazwisko drukowanymi literami, kwalifikacje oraz  
tytuł)

**VII. Oświadczenie kapitana samolotu lub statku** (należy wypełnić wtedy, gdy transport choćby w części odbywa się samolotem lub statkiem)

Ja, niżej podpisany, kapitan samolotu (lot nr .....) / kapitan statku (nazwa .....), oświadczam niniejszym, że zwierzęta, określone w ustępie IV pozostawały na pokładzie samolotu / statku w trakcie lotu / rejsu

Z .....  
w ..... (kraj wywozu) do ..... we Wspólnocie Europejskiej oraz że samolot / statek w drodze do Wspólnoty Europejskiej nie lądował / zawijał do żadnego portu poza .....(porty lub lotniska na trasie).

Sporządzono w ....., w dniu.....  
(Port lub lotnisko docelowe) (Data przybycia)



.....  
(Podpis kapitana samolotu lub statku)<sup>3</sup>

.....  
(Imię i nazwisko drukowanymi literami oraz  
tytuł)

<sup>1</sup> Wydane przez centralny właściwy organ.

<sup>2</sup> Wypełnić tylko wtedy, jeśli zezwolenie na wywóz do Wspólnoty jest ograniczone do niektórych obszarów zainteresowanego państwa trzeciego.

<sup>3</sup> Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.

ZAŁĄCZNIK II

CZĘŚĆ 1a

**ŚWIADECTWO ZDROWIA ZWIERZĄT**

**dla domowych owiec i kóz do tuczenia, przeznaczonych do wysyłki do Wspólnoty Europejskiej**

*Uwaga dla importera:* Niniejsze świadectwo przewidziane jest jedynie do celów weterynaryjnych i jego oryginał musi towarzyszyć przesyłce aż do punktu kontroli granicznej. Obejmuje ono tylko zwierzęta transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie lub na tym samym statku, wysłane do tego samego miejsca przeznaczenia. Musi ono być wypełnione w dniu załadunku, a wszystkie przewidziane terminy, upływają tego dnia.

Kod nr<sup>1</sup>

Kraj wywozu: .....

Ministerstwo: .....

Właściwy organ wystawiający świadectwo: .....

Kraj przeznaczenia:.....

I. **Liczba zwierząt:** .....  
(słownie)

II. **Identyfikacja zwierząt:** .....

Zwierzęta, które mają być wywiezione, muszą posiadać indywidualny numer, który pozwoli na określenie ich miejsc pochodzenia.

Liczba zwierząt	Urzędowy numer identyfikacyjny	Gatunki (owce / kozy)	Rasa	Wiek	Płeć

III. **Pochodzenie zwierząt**

Nazwa(y) i adres(y) miejsc pochodzenia: .....

.....

.....



#### IV. Miejsce przeznaczenia zwierząt

Zwierzęta zostaną wysłane z: .....  
(miejsce załadunku)

do: .....  
(państwo i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym / samochodem ciężarowym / samolotem / statkiem: .....

.....  
(należy podać środek transportu i jego numer rejestracyjny, numer lotu lub zarejestrowaną nazwę)

Nazwa i adres wysyłającego:

.....  
.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

#### V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii z:  
.....  
(kraj wywozu)

zaświadczam niniejszym, że:

1. ....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

był wolny od pryszczycy przez dwa lata bezpośrednio przed wywozem zwierząt, nie przeprowadzano w nim szczepień przeciw pryszczycy w ciągu 12 miesięcy bezpośrednio poprzedzających wywóz, nie zezwala na przywóz na swoje terytorium zwierząt szczepionych mniej niż rok wcześniej oraz że zwierzęta, które mają być wywiezione, nie były szczepione przeciw pryszczycy.

2. ....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

był wolny od następujących chorób:

- pomoru bydła, choroby niebieskiego języka, zarazy płucnej kóz, pomoru małych przeżuwaczy, epizootycznej choroby krwotocznej, ospy owiec, ospy kóz, gorączki Doliny Rift, a także, że nie przeprowadzono szczepień przeciw żadnej z tych chorób, przez 12 miesięcy bezpośrednio przed wywozem;
- pęcherzykowego zapalenia jamy ustnej, przez sześć miesięcy bezpośrednio

przed wywozem.

3. Zwierzęta opisane w świadectwie:

- a) są oznakowane w taki sposób, że można łatwo ustalić, z jakiego gospodarstwa (gospodarstw) pochodzą;
- b) przeszły z wynikiem negatywnym następujące badanie (badania) i odpowiadają następującym gwarancjom wymaganym przez Państwo Członkowskie przy zastosowaniu art. 7 lub 8 dyrektywy 91/68/EWG<sup>3</sup>;

.....  
(należy wypełnić lub skreślić w zależności od wymagań importującego Państwa Członkowskiego)

- c) pozostawały przez ostatnie 30 dni lub od urodzenia, jeśli są w wieku poniżej 30 dni, w gospodarstwie zlokalizowanym w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, zgodnie z urzędowymi ustaleniami, w ciągu poprzednich 30 dni nie było przypadków zachorowań na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarazę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej;

- d) (i) urodziły się na terytorium .....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

i pozostawały tam od urodzenia, jeśli są w wieku poniżej trzech miesięcy<sup>3</sup>

lub

pozostawały nieprzerwanie na terytorium

.....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

przez co najmniej sześć miesięcy przed załadunkiem<sup>3</sup>

lub

zostały przywiezione do: .....  
(kraj wywozu)

.....<sup>2</sup>  
(region)

nie mniej niż sześć miesięcy temu z Państwa Członkowskiego Wspólnoty Europejskiej lub z państwa trzeciego wymienionego w części I Załącznika do decyzji 79/542/EWG zgodnie z warunkami weterynaryjnymi przynajmniej równie rygorystycznymi jak wymagania określone w dyrektywie 72/462/EWG, łącznie z

określonymi we wszelkich decyzjach wykonawczych<sup>3</sup>;

- (ii) zostały zbadane w dniu dzisiejszym (w ciągu 24 godzin przed załadunkiem) i nie wykazały oznak klinicznych choroby;
- (iii) nie są zwierzętami, które mają zostać zlikwidowane w ramach krajowego programu zwalczania chorób;
- (iv) nie pochodzą z gospodarstwa, które jest objęte zakazem ze względu na stan zdrowia zwierząt i nie miały kontaktu ze zwierzętami z takiego gospodarstwa, przez co rozumie się, że:

1. taki zakaz jest związany z wystąpieniem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są podatne:

- brucelozy,
- wścieklizny,
- węglik;

2. po zlikwidowaniu ostatniego zwierzęcia zapadłego lub podatnego na jedną z powyższych chorób, czas trwania zakazu musi wynosić przynajmniej:

- 42 w przypadku brucelozy,
- 30 w przypadku wścieklizny,
- 15 w przypadku węglik;

ani nie pochodzą z gospodarstwa lub nie miały kontaktu ze zwierzętami z gospodarstwa na terenie obszaru podlegającego ograniczeniom ze względu na stan zdrowia zwierząt;

e) albo

- (i) pochodzą z gospodarstwa spełniającego wymagania urzędowego uznania go za wolne od brucelozy, określone w załączniku II, część 1c, rozdział 1 do decyzji 93/198/EWG, w którym ostatnie badania wszystkich zwierząt, które się do nich kwalifikują, przeprowadzono w dniu .....<sup>4</sup>  
(data)

z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>;

lub

odpowiadają przepisom załącznika II, część 1c, rozdział 1, pkt. D do decyzji 93/198/EWG, ustanawiającej normy, jakie muszą spełniać

zwierzęta dodane do gospodarstwa z urzędowym statusem wolnego od brucelozy, łącznie z wynikami dwóch testów serologicznych wykonanych w dniach:

.....<sup>4</sup> ORAZ .....<sup>4</sup>  
(data pierwszego testu) (data drugiego testu)

z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>;

lub

- (ii) pochodzą z gospodarstwa spełniającego wymagania gospodarstw uznanych urzędowo za wolne od brucelozy, ustanowione w załączniku II, część 1c, rozdział 2 do decyzji 93/198/EWG, w których ostatnie badania wszystkich zwierząt, które się do nich kwalifikują, przeprowadzono w dniu .....<sup>4</sup>  
(data)

z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>

lub

odpowiadają przepisom załącznika II, część 1c, rozdział 1, pkt. D do decyzji 93/198/EWG ustanawiającej normy, jakie muszą spełniać zwierzęta dodane do gospodarstwa z urzędowym statusem wolnego od brucelozy, i gdy sytuacja tego wymaga, łącznie z wynikami dwóch testów serologicznych wykonanych w dniach:

.....<sup>4</sup>  
(data pierwszego testu) (data drugiego testu)

z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>

lub

- (iii) pochodzą z .....<sup>4</sup>, .....<sup>4</sup>  
(państwo) (region)

uznanego za spełniające wymagania statusu urzędowo wolnych od brucelozy i ujętego w wykazie w Załączniku, część 5 do decyzji 97/232/WE<sup>3</sup>;

- f) zostały pozyskane bezpośrednio z gospodarstwa lub gospodarstw bez przechodzenia przez rynek i załadowane

.....<sup>5</sup>  
(nazwa miejsca załadunku)

oraz do chwili wysłania na terytorium Wspólnoty Europejskiej nie miały kontaktu z żadnymi zwierzętami parzystokopytnymi poza spełniającymi wymagania określone w niniejszym świadectwie i nie przebywały w

żadnym innym miejscu niż miejsce położone w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, stosownie do urzędowych ustaleń właściwych władz weterynaryjnych w

.....  
(nazwa miejsca załadunku)

w czasie poprzednich 30 dni nie stwierdzono przypadków zachorowań na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarazę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej.

4. Każdy pojazd transportowy lub kontener, do jakiego zostały one załadowane, był wcześniej wyczyszczony i zdezynfekowany urzędowo zatwierdzonym środkiem dezynfekującym oraz tak skonstruowany, że odchody, mocz, ściółka lub pasza nie mogą wpływać lub wypadać z pojazdu w czasie transportu.

VI. Świadczenie zachowuje ważność przez 10 dni od daty załadunku zwierząt. W przypadku transportu statkiem ten okres jest przedłużony o czas rejsu.

Sporządzono w ....., dnia .....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)<sup>6</sup>

.....  
(Nazwisko drukowanymi literami, kwalifikacje oraz tytuł)

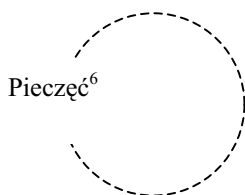
VII. **Oświadczenie kapitana samolotu lub statku** (należy wypełnić wtedy, gdy transport choćby w części odbywa się samolotem lub statkiem)

Ja, niżej podpisany, kapitan samolotu (lot nr .....) / kapitan statku (nazwa .....), oświadczam niniejszym, że zwierzęta, określone w ustępie IV pozostawały na pokładzie samolotu / statku w trakcie lotu / rejsu

Z .....  
w .....(kraj wywozu) do .....  
..... we Wspólnocie Europejskiej oraz że samolot / statek w drodze do Wspólnoty Europejskiej nie lądował / zawijał do żadnego portu poza .....(porty lub lotniska na trasie).

Sporządzono w ....., w dniu .....  
(Port lub lotnisko docelowe) (Data przybycia)

Pieczęć<sup>6</sup>



.....  
(Podpis kapitana samolotu lub statku)<sup>6</sup>  
.....

(Nazwisko drukowanymi literami oraz tytuł)

<sup>1</sup> Wydane przez właściwy organ centralny.

<sup>2</sup> Wypełnić tylko wtedy, jeśli zezwolenie na wywóz do Wspólnoty jest ograniczone do niektórych obszarów danego państwa trzeciego.

<sup>3</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>4</sup> Kiedy objętych jest więcej niż jedno gospodarstwo, to data najbardziej aktualnego badania w każdym gospodarstwie musi być wyraźnie określona.

<sup>5</sup> Kiedy objętych jest więcej niż jedno gospodarstwo, to data najbardziej aktualnego badania w każdym gospodarstwie musi być wyraźnie określona.

<sup>6</sup> Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.

## CZĘŚĆ 1b

### ŚWIADECTWO ZDROWIA ZWIERZĄT

#### Dla domowych owiec i kóz do hodowli, przeznaczonych do wysyłki do Wspólnoty Europejskiej

*Uwaga dla importera:* Niniejsze świadectwo przewidziane jest jedynie do celów weterynaryjnych i jego oryginał musi towarzyszyć przesyłce aż do punktu kontroli granicznej. Obejmuje ono tylko zwierzęta transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie lub na tym samym statku, wysłane do tego samego miejsca przeznaczenia. Musi ono być wypełnione w dniu załadunku, a wszystkie przewidziane terminy upływają tego dnia.

Kod nr <sup>1</sup>
---------------------

Kraj wywozu: .....

Ministerstwo: .....

Właściwy organ wystawiający świadectwo: .....

Kraj przeznaczenia: .....

I. **Liczba zwierząt:** .....  
(słownie)

II. **Identyfikacja zwierząt:** .....

Zwierzęta, które mają być wywiezione, muszą posiadać indywidualny numer, który pozwoli na określenie ich miejsc pochodzenia.

Liczba zwierząt	Urzędowy numer identyfikacyjny	Gatunki (owce / kozy)	Rasa	Wiek	Płeć

III. **Pochodzenie zwierząt**

Nazwa(y) i adres(y) miejsc pochodzenia: .....

.....

.....

IV. **Miejsce przeznaczenia zwierząt**

Zwierzęta zostaną wysłane z: .....  
(miejsce załadunku)

do: .....  
(państwo i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym/samochodem ciężarowym/samolotem/statkiem: .....  
.....  
(należy podać środek transportu i jego numer rejestracyjny, numer lotu lub zarejestrowaną nazwę)

Nazwa i adres wysyłającego: .....  
.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

## V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii z: .....  
(kraj wywozu)

zaświadczam niniejszym, że:

1. ....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

był wolny od pryszczycy przez dwa lata bezpośrednio przed wywozem, nie przeprowadzano w nim szczepień przeciw pryszczycy w ciągu 12 miesięcy bezpośrednio przed wywozem, nie zezwala na wwiezienie na swoje terytorium zwierząt szczepionych mniej niż rok wcześniej oraz że zwierzęta, które mają być wywiezione, nie były szczepione przeciw pryszczycy.

2. ....<sup>2</sup>  
(kraj wywozu) (region)

był wolny od następujących chorób:

- pomoru bydła, choroby niebieskiego języka, zarazy płucnej kóz, pomoru małych przeżuwaczy, epizootycznej choroby krwotocznej, ospy owiec, ospy kóz, gorączki doliny Rift, przez 12 miesięcy bezpośrednio przed wywozem, a także, że w tym czasie nie przeprowadzono szczepień przeciw żadnej z tych chorób,
- pęcherzykowego zapalenia jamy ustnej, przez sześć miesięcy bezpośrednio przed wywozem.

3. Zwierzęta opisane w świadectwie:

- a) są oznakowane w taki sposób, że można łatwo ustalić, z jakiego gospodarstwa (gospodarstw) pochodzą;



- b) przeszły z wynikiem negatywnym następujące badanie (badania) i odpowiadają następującym gwarancjom wymaganym przez Państwo Członkowskie przy zastosowaniu art. 7 lub 8 dyrektywy 91/68/EWG<sup>3</sup>;

.....  
(należy wypełnić lub skreślić w zależności od wymagań importującego Państwa Członkowskiego)

- c) pozostawały przez ostatnie 30 dni lub od urodzenia, jeśli są w wieku poniżej 30 dni, w gospodarstwie zlokalizowanym w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, zgodnie z urzędowymi ustaleniami, w ciągu poprzednich 30 dni nie było przypadków zachorowań na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarazę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej;
- d) (i) w przypadku do trzęsawki owiec, pochodzą z gospodarstwa (gospodarstw) spełniającego(ych) następujące warunki:
- podlega (podlegają) regularnym urzędowym kontrolom weterynaryjnym,
  - zwierzęta w gospodarstwie (gospodarstwach) są oznakowane,
  - w ciągu ostatnich trzech lat nie potwierdzono przypadku zachorowania na trzęsawkę owiec,
  - wykonano kontrolę, pobierając próbki w badaniu pośmiertnym od starych macierek owczych z gospodarstwa (gospodarstw), z negatywnym wynikiem,
  - samice wprowadzone do gospodarstwa w ostatnich trzech latach pochodziły tylko z gospodarstw, które spełniają te same określone powyżej wymagania;
- (ii) znajdowały się w gospodarstwie (gospodarstwach), albo gospodarstwach spełniających te same wymagania, przez co najmniej trzy lata lub od urodzenia;
- e) zgodnie z wiedzą niżej podpisanego oraz pisemnym oświadczeniem złożonym przez właściciela, nie zostały pozyskane z gospodarstwa lub nie miały kontaktu ze zwierzętami z gospodarstwa, w którym wykryto klinicznie następujące choroby:
- (i) w ciągu ostatnich sześciu miesięcy zakaźną bezmleczność owiec (*mycoplasma agalactiae*) lub zakaźną bezmleczność kóz (*mycoplasma agalactiae*, *mycoplasma capricolum*, *mycoplasma mycoides* var. *mycoides* forma LC);

- (ii) w ciągu ostatnich 12 miesięcy paratuberkulozę oraz serowacujące zapalenie węzłów chłonnych;
- (iii) w ciągu ostatnich trzech lat gruźlicowość płuc;
- (iv) w ciągu ostatnich trzech lat chorobę Maedi / Visna lub wirusowe zapalenie stawów i mózgu kóz<sup>3</sup>,

lub

w ciągu ostatnich 12 miesięcy chorobę Maedi / Visna lub wirusowe zapalenie stawów i mózgu kóz, jeśli wszystkie zakażone zwierzęta zostały ubite, a pozostałe zwierzęta reagowały negatywnie na dwa testy wykonane w odstępie co najmniej sześciu miesięcy<sup>3</sup>;

- f) urodziły się na terytorium .....,  
kraj wywozu)  
.....<sup>2</sup>, i pozostawały tam od urodzenia,  
(region)

jeśli są w wieku poniżej sześciu miesięcy<sup>3</sup>

lub

pozostawały nieprzerwanie na terytorium .....,  
(kraj wywozu)  
.....<sup>2</sup>, przez co najmniej sześć  
(region)

miesiące przed załadunkiem<sup>3</sup>

lub

zostały przywiezione do:  
.....  
(kraj wywozu)  
.....<sup>2</sup>  
(region)

nie mniej niż sześć miesięcy temu z Państwa Członkowskiego Wspólnoty Europejskiej lub z państwa trzeciego wymienionego w części I Załącznika do decyzji 79/542/EWG, zgodnie z warunkami weterynaryjnymi przynajmniej równie rygorystycznymi jak wymagania określone w dyrektywie 72/462/EWG, łącznie z określonymi we wszelkich decyzjach wykonawczych<sup>3</sup>;

- g) zostały zbadane w dniu dzisiejszym (w ciągu 24 godzin przed załadunkiem) i nie wykazały oznak klinicznych choroby;

- h) nie są zwierzętami, które mają zostać zlikwidowane w ramach krajowego programu zwalczania chorób zakaźnych;
- i) nie pochodzą z gospodarstwa, które jest objęte zakazem ze względu na stan zdrowia zwierząt i nie miały kontaktu ze zwierzętami z takiego gospodarstwa, przez co rozumie się, że:
- (i) taki zakaz jest związany z wystąpieniem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są podatne:
- brucelozy,
  - wścieklizny,
  - wąglika;
- (ii) po zlikwidowaniu ostatniego zwierzęcia zapadłego lub podatnego na jedną z powyższych chorób, okres trwania zakazu musi wynosić przynajmniej:
- 42 dni w przypadku brucelozy,
  - 30 dni w przypadku wścieklizny,
  - 15 dni w przypadku wąglika;
- ani nie pochodzą z gospodarstwa lub nie kontaktowały się ze zwierzętami z gospodarstwa na terenie obszaru objętego ograniczeniami ze względu na stan zdrowia zwierząt;
- j) w odniesieniu do tryków przeznaczonych do hodowli<sup>3</sup>:
- pochodzą z gospodarstwa, w którym w ciągu, co najmniej 12 miesięcy nie wykryto przypadku zachorowania na brucelozę (*B. ovis*),
  - były nieprzerwanie trzymane w tym gospodarstwie przez 60 dni przed załadunkiem do wywozu, w ciągu 30 dni przed wywozem były poddane, z wynikiem negatywnym (<50 j.m./ml), testowi odczynem wiązania dopełniacza w celu wykrycia brucelozy tryków, zgodnie z załącznikiem D do dyrektywy 91/68/EWG;
- k) (i) pochodzą z gospodarstwa spełniającego wymagania urzędowego uznania za wolne od brucelozy, ustanowione w załączniku II, część 1c, rozdział 1 do decyzji 93/198/EWG, w którym ostatnie badanie wszystkich zwierząt, które się do niego kwalifikują przeprowadzono w dniu .....<sup>4</sup> z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>;  
(data)

lub

spełniają przepisy załącznika II, część 1c, rozdział 1, pkt. D do decyzji 93/198/EWG ustanawiające normy, jakim muszą odpowiadać zwierzęta wprowadzone do gospodarstwa posiadającego status urzędowo uznanego za wolne od brucelozy, i gdy sytuacja tego wymaga, łącznie z wynikami dwóch testów serologicznych wykonanych w dniach:

.....<sup>4</sup>  
(data pierwszego testu)

.....  
(data drugiego testu)

z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>;

lub

- (ii) pochodzą z gospodarstwa spełniającego wymagania urzędowego uznania za wolne od brucelozy, określone w załączniku II, część 1c, rozdział 2 do decyzji 93/198/EWG, w którym ostatnie badanie wszystkich zwierząt, które się do niego kwalifikują przeprowadzono w dniu .....<sup>4</sup>  
(data)

z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>;

lub

spełniają przepisy załącznika II, część 1c, rozdział 2, pkt. D do decyzji 93/198/EWG ustanawiające normy, jakim muszą odpowiadać zwierzęta wprowadzone do gospodarstwa urzędowo uznanego za wolne od brucelozy, włącznie z wynikami dwóch testów serologicznych wykonanych w dniach:

.....  
(data pierwszego testu)

.....<sup>4</sup>  
(data drugiego testu)

z wynikiem negatywnym<sup>3</sup>;

lub

- (iii) pochodzą z

.....<sup>3</sup>, .....<sup>2</sup>  
(państwo) (region)

uznanego za spełniające wymagania dla urzędowego uznania za wolne od brucelozy i wymienionego w wykazie Załącznika, część 5

do decyzji 97/232/WE<sup>3</sup>;

- l) zostały pozyskane bezpośrednio z gospodarstwa lub gospodarstw bez przechodzenia przez rynek i załadowane

3

.....  
(nazwa miejsca załadunku)

oraz do chwili wysłania na terytorium Wspólnoty Europejskiej nie miały kontaktu z żadnymi zwierzętami parzystokopytnymi poza spełniającymi wymagania określone w niniejszym świadectwie i nie przebywały w żadnym innym miejscu niż miejsce położone w środku obszaru o średnicy 20 km, w którym, stosownie do urzędowych ustaleń właściwych władz weterynaryjnych w .....

(nazwa kraju wywozu)

w czasie poprzednich 30 dni nie stwierdzono przypadków zachorowań na pryszczycę, pomór bydła, chorobę niebieskiego języka, zarazę płucną kóz, pomór małych przeżuwaczy, epizootyczną chorobę krwotoczną, ospę owiec, ospę kóz, gorączkę doliny Rift lub pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej.

4. Każdy pojazd transportowy lub kontener, do którego zostały załadowane zwierzęta, był wcześniej wyczyszczony i zdezynfekowany urzędowo zatwierdzonym środkiem dezynfekującym oraz tak skonstruowany, że odchody, mocz, ściółka lub pasza nie mogą wypływać lub wypadać z pojazdu w czasie transportowania.

#### VI. Dodatkowe gwarancje zdrowotne

Zwierzęta opisane w niniejszym świadectwie odpowiadają gwarancjom, zgodnie z wymaganiami Państwa Członkowskiego w zastosowaniu art. 15, załącznika VIII pkt 3 (iii) i załącznika IX, rozdział E rozporządzenia (WE) nr 999/2001 w odniesieniu do programu kontroli trzęsawki owiec<sup>3</sup>.

- VII. Świadectwo zachowuje ważność przez 10 dni od daty załadunku zwierząt. W przypadku transportu statkiem ten okres jest przedłużony o czas rejsu.

Sporządzono w ....., dnia .....

.....  
(Podpis urzędowego lekarza weterynarii)<sup>5</sup>

.....  
(Nazwisko drukowanymi literami, kwalifikacje i tytuł)

- VII. **Oświadczenie kapitana samolotu lub statku** (należy wypełnić wtedy, gdy transport choćby w części odbywa się samolotem lub statkiem)

Ja, niżej podpisany, kapitan samolotu (lot nr .....) / kapitan statku (nazwa .....), oświadczam niniejszym, że zwierzęta, określone w pkt. IV powyżej

pozostawały na pokładzie samolotu / statku w trakcie lotu / rejsu z ..... w .....(kraj wywozu) do ..... we Wspólnocie Europejskiej oraz że samolot / statek w drodze do Wspólnoty Europejskiej nie lądował / zawijał do żadnego portu poza .....( porty lub lotniska na trasie).

Sporządzono w ..... , w dniu.....  
(Port lub lotnisko docelowe) (Data przybycia)



.....  
(Podpis kapitana samolotu lub statku)<sup>5</sup>

.....  
(Nazwisko drukowanymi literami i tytuł)

<sup>1</sup> Wydane przez właściwy organ centralny.

<sup>2</sup> Wypełnić tylko wtedy, jeśli zezwolenie na wywóz do Wspólnoty jest ograniczone do niektórych obszarów danego państwa trzeciego.

<sup>3</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>4</sup> Kiedy objętych jest więcej niż jedno gospodarstwo pochodzenia, to data najbardziej aktualnego badania w każdym gospodarstwie musi być wyraźnie określona.

<sup>5</sup> Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.

ZAŁĄCZNIK II

„ZAŁĄCZNIK E

WZÓR III

**Świadectwo zdrowia<sup>1</sup> dla handlu między Państwami Członkowskim Wspólnoty Europejskiej owcami i kozami przeznaczonymi do hodowli**

Kod nr<sup>1</sup>

Państwo Członkowskie wysyłki: .....

Właściwe ministerstwo: .....

Właściwy organ: .....

I. Liczba zwierząt: .....

II. Identyfikacja zwierząt: .....

Liczba zwierząt	Samiec /samica owca / koza	Rasa	Wiek	Urzędowy numer identyfikacyjny (należy podać numer i lokalizację)

III. Pochodzenie zwierząt

Zwierzęta:

- a) urodziły się i były wychowywane od urodzenia na terytorium Wspólnoty<sup>1</sup>,  
lub
- b) zostały przywiezione z państwa trzeciego wymienionego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 3 dyrektywy 72/462/EWG oraz spełniają<sup>2</sup>:
- warunki zdrowotne dla zwierząt ustanowione zgodnie z art. 8 dyrektywy 72/462/EWG<sup>2</sup>,
- lub
- warunki ustanowione w art. 8 część A ust. 2) dyrektywy 91/496/EWG i spędziły, co najmniej 30 dni w Państwie Członkowskim wysyłki<sup>2</sup>.

#### IV. Miejsca przeznaczenia zwierząt

Zwierzęta zostaną wysłane z: .....

(miejsce)

do: .....

(Państwo Członkowskie i miejsce przeznaczenia)

wagonem kolejowym / samochodem ciężarowym / samolotem / statkiem<sup>2</sup>  
.....

.....<sup>3</sup>  
(należy podać środek transportu i jego numer rejestracyjny, numer lotu lub zarejestrowaną nazwę)

Nazwa i adres wysyłającego: .....

.....

.....

Nazwa i adres odbiorcy: .....

.....

.....

#### V. Informacja o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany, zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymagania:

- A. zostały zbadane w dniu dzisiejszym (w ciągu 48 godzin przed załadunkiem) i nie wykazują klinicznych oznak choroby;
- B. nie są zwierzętami, które mają zostać zlikwidowane w ramach programu zwalczania choroby zakaźnej lub zaraźliwej;
- C. nie były pozyskane ani z gospodarstwa, które jest objęte zakazem ze względu na stan zdrowia zwierząt, ani nie miały kontaktu ze zwierzętami z takiego gospodarstwa, przez co rozumie się, że:
  1. taki zakaz jest związany z wystąpieniem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są podatne:
    - brucelozy,
    - wścieklizny
    - węglik;



2. po zlikwidowaniu ostatniego chorego lub podatnego na chorobę zwierzęcia, czas trwania zakazu musi wynosić przynajmniej:

- 42 w przypadku brucelozy,
- 30 w przypadku wścieklizny,
- 15 w przypadku węglik;

ani nie pochodzą z gospodarstwa lub nie miały kontaktu ze zwierzętami z gospodarstwa w strefie ochronnej, jaka została ustalona zgodnie z legislacją wspólnotową, i opuszczenie której przez zwierzęta jest zakazane;

D. nie są objęte żadnymi środkami dotyczącymi zdrowia zwierząt na podstawie legislacji wspólnotowej dotyczącej pryszczycy, ani nie były szczepione przeciw pryszczycy;

E. w odniesieniu do trzęsawki owiec:

(i) pochodzą z gospodarstwa spełniającego następujące warunki:

- podlega regularnym urzędowym kontrolom weterynaryjnym,
- zwierzęta są oznakowane,
- w ciągu ostatnich trzech lat nie potwierdzono przypadku zachorowania na trzęsawkę owiec,
- wykonano kontrolę pobierając próbki od starych macierek owczych z gospodarstwa, przeznaczonych do uboju,
- samice są wprowadzane do gospodarstwa tylko, jeśli pochodzą z gospodarstwa spełniającego takie same wymagania,

(ii) przebywały nieprzerwanie w gospodarstwie lub gospodarstwach spełniających wymagania ustanowione w pkt. E (i) od urodzenia lub przez ostatnie trzy lata;

(iii) jeśli są przeznaczone do Państwa Członkowskiego, które korzysta, dla całości lub części swojego terytorium, z przepisów ustanowionych w pkt. 3 lit. b) rozdziału A, część 1 w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, spełniają gwarancje przewidziane w programach, o których mowa w tym punkcie;

F. 1. Albo kwalifikują się do przyjęcia do gospodarstwa hodowli owiec lub kóz urzędowo uznanego za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>2</sup>, tzn.:

a) pochodzą z gospodarstwa urzędowo uznanego za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>2</sup>; lub

- b) pochodzą one z gospodarstwa wolnego od brucelozy (*B. melitensis*) oraz:
- są one indywidualnie zidentyfikowane,
  - nigdy nie były szczepione przeciw brucelozie lub, jeśli były szczepione, to zostały zaszczepione ponad dwa lata wcześniej. Jednakże samice w wieku powyżej dwóch lat, które zostały zaszczepione przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy, mogą również być wprowadzone do gospodarstwa, i
  - były izolowane pod nadzorem urzędowym w gospodarstwie pochodzenia i w czasie takiej izolacji poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom w kierunku brucelozy zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG, oddzieloną przerwą wynoszącą, co najmniej sześć tygodni<sup>2</sup>;
2. Albo kwalifikują się do przyjęcia do gospodarstwa hodowli owiec lub kóz wolnego od brucelozy<sup>2</sup>, tzn.:
- a) pochodzą z gospodarstwa urzędowo uznanego za wolne od brucelozy (*B. melitensis*)<sup>2</sup>; lub
  - b) pochodzą z gospodarstwa wolnego od brucelozy (*B. melitensis*), lub
  - c) do dnia zakwalifikowania na podstawie planów zwalczania chorób, zatwierdzonych zgodnie z decyzją 90/242/EWG, pochodzą one z gospodarstwa innego niż określone w lit. a) i b) oraz spełniają następujące warunki:
    - (i) są indywidualnie zidentyfikowane; i
    - (ii) pochodzą z gospodarstwa, w którym wszystkie zwierzęta gatunków podatnych na brucelozę (*B. melitensis*) były wolne od klinicznych oznak choroby lub wszystkich innych objawów brucelozy, przez co najmniej 12 miesięcy; i
    - (iii) albo:
      - nie były szczepione przeciw brucelozie (*B. melitensis*) w ciągu ostatnich dwóch lat, i
      - były izolowane pod weterynaryjnym nadzorem w gospodarstwie pochodzenia i w czasie takiej izolacji poddane, z wynikiem negatywnym, dwóm testom w kierunku brucelozy zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG oddzielonych przerwą wynoszącą co najmniej sześć tygodni, lub
      - były zaszczepione szczepionką rev 1, zanim

osiągnęły wiek siedmiu miesięcy, ale nie później niż 15 dni przed ich wprowadzeniem do gospodarstwa przeznaczenia<sup>2</sup>;

G. W odniesieniu do brucelozy tryków (*B. ovis*), w przypadku niekastrowanych tryków do hodowli, muszą one:

- pochodzić z gospodarstwa, w którym nie odnotowano żadnego przypadku brucelozy (*B. ovis*) w ostatnich 12 miesiącach,
- być nieprzerwanie trzymane w tym gospodarstwie przez 60 dni poprzedzających wysyłkę,
- być poddane w ciągu 30 dni przed wysyłką, z wynikiem negatywnym, testowi odczynem wiązania dopełniacza w celu wykrycia brucelozy (*B. ovis*);

H. Zgodnie z wiedzą niżej podpisanego oraz pisemnym oświadczeniem złożonym przez właściciela, nie zostały one pozyskane z gospodarstwa lub nie miały kontaktu ze zwierzętami z gospodarstwa, w którym wykryto klinicznie następujące choroby:

- w ciągu ostatnich sześciu miesięcy, zakaźną bezmleczność owiec (*mycoplasma agalactiae*) lub zakaźną bezmleczność kóz (*mycoplasma agalactiae*, *mycoplasma capricolum*, *mycoplasma mycoides* var. *mycoides* forma LC),
- w ciągu ostatnich 12 miesięcy, paratuberkulozę oraz serowacujące zapalenie węzłów chłonnych,
- w ciągu ostatnich trzech lat, gruźlicę płuc, chorobę Maedi/Visna lub wirusowe zapalenie stawów i mózgu kóz. Jednakże ten okres jest skrócony do 12 miesięcy, jeśli zwierzęta dotknięte chorobą Maedi/Visna lub wirusowym zapaleniem stawów i mózgu kóz zostały ubite, a pozostałe zwierzęta reagowały negatywnie na dwa testy;

I. Zostały pozyskane z:

- gospodarstwa<sup>2</sup> .....<sup>4</sup>,
- zatwierdzonego rynku<sup>2</sup> .....<sup>4</sup>,
- z państwa trzeciego<sup>2</sup> .....<sup>4</sup>;

J. Były transportowane bezpośrednio, bez przechodzenia / z przechodzeniem przez<sup>2</sup> punkt skupu<sup>2</sup> / miejsce załadunku<sup>2</sup> / pomieszczenia pośrednika<sup>2</sup> / zatwierdzony posterunek graniczny<sup>2</sup>:

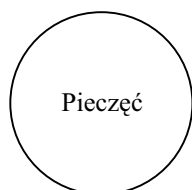
- z gospodarstwa<sup>2</sup>/ z gospodarstwa na rynek i stamtąd<sup>2</sup>,

- do faktycznego miejsca załadunku, przy użyciu środków transportu, pomieszczenia, które uprzednio były wyczyszczone i zdezynfekowane przy pomocy urzędowo zatwierdzonych środków dezynfekujących oraz w taki sposób, aby zapewnić skuteczną ochronę stanu zdrowia zwierząt;

K. W czasie odbywania inspekcji były w odpowiednim stanie do transportu na przewidzianej trasie podróży, zgodnie z przepisami dyrektywy 91/628/EWG<sup>5</sup>.

VI. Niniejsze świadectwo zachowuje ważność przez 10 dni od daty inspekcji.

Sporządzono w ..... , w dniu .....  
(Data kontroli)



.....  
(Podpis urzędowego weterynarza)

.....  
(Nazwisko i tytuł drukowanymi literami)

<sup>1</sup> Świadectwo zdrowia może być sporządzone tylko dla zwierząt, które mają być transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie lub na łodzi/statku, pochodzących z tego samego gospodarstwa i wysyłanych do tego samego odbiorcy.

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić.

<sup>3</sup> Należy podać numer rejestracyjny w przypadku wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych, numer lotu w przypadku samolotu oraz nazwę statku w przypadku łodzi i statków.

<sup>4</sup> Należy wskazać nazwę, stosownie do przypadku.

<sup>5</sup> Niniejsze stwierdzenie nie zwalnia przewoźników z ich zobowiązań zgodnie z obowiązującymi przepisami wspólnotowymi, w szczególności dotyczącymi odpowiedniego stanu zwierząt, które mają być transportowane.

## DYREKTYWA RADY

z 11 czerwca 2003 r.

**zmieniająca dyrektywę 91/68/EWG odnośnie wzmocnienia kontroli w przemieszczaniu owiec i kóz**

(2003/50/WE)

RADA WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego artykuł 37,

uwzględniając wniosek Komisji(1),

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego(2),

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego(3),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) dyrektywa Rady 91/68/EWG(4) ustala warunki zdrowia zwierząt określające handel wewnątrz Wspólnoty owcami i kozami,

(2) dyrektywa Rady 64/432/EWG z 26 czerwca 1964 r. o problemach zdrowia zwierząt w handlu wewnątrz Wspólnoty bydłem i trzodą chlewną(5) później została zmieniona i uaktualniona przez dyrektywę 97/12/WE(6) w celu uwzględnienia ewolucji we Wspólnocie w sektorze żywego inwentarza,

(3) owce i kozy łączą z bydłem i trzodą chlewną nie tylko podobne systemy hodowli, ale też wrażliwość na wspólny zakres chorób,

(4) przemieszczanie owiec w dużej mierze przyczyniło się do rozprzestrzenienia się pryszczycy w pewnych częściach Wspólnoty podczas wybuchu choroby w 2001 r., i dlatego warunki dotyczące zdrowia zwierząt w handlu wewnątrz Wspólnoty owcami i kozami zostały wzmocnione przez decyzję Komisji 2001/327/WE z 24 kwietnia 2001 r., dotyczącą ograniczeń w przemieszczaniu zwierząt gatunków wrażliwych na pryszczycę i odwołują decyzję 2001/263/WE(7),

(5) w momencie zakończenia kryzysu pryszczycy w 2001 r., została zorganizowana wspólnie przez belgijskie Przewodnictwo Rady i Komisję, Międzynarodowa Konferencja w sprawie Zapobiegania i Kontroli Pryszczycy w grudniu 2001 r., w celu wyciągnięcia pierwszych wniosków z wybuchu choroby w 2001 r.; po konferencji poproszono Komisję o przedstawienie odpowiednich propozycji przepisów Wspólnoty, mających na celu zapobieżenie takim sytuacjom w przyszłości, a jeśli będą miały miejsce to zmniejszenie ich negatywnych skutków ekonomicznych, w szczególności zażądano skuteczniejszych kontroli przemieszczania zwierząt wrażliwych, mając na uwadze udzielone gwarancje dotyczące zdrowia;

(6) dlatego niniejsza dyrektywa zamierza wzmocnić kontrole przemieszczania owiec i kóz w celu wzmocnienia gwarancji zdrowia udzielonych przez Państwa Członkowskie w handlu wewnątrz Wspólnoty zwierzętami tych gatunków zgodnie z dyrektywą 64/432/EWG;

(7) konieczne jest zapewnienie szybkiej procedury uaktualniania świadectw zdrowia,

(8) dlatego dyrektywa 91/68/EWG powinna zostać zmieniona,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

### *Artykuł 1*

W dyrektywie 91/68/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. Artykuł 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 2

(a) Tam gdzie to właściwe, stosują się definicje określone w artykule 2 dyrektywy 90/425/EWG oraz w artykule 2 dyrektywy 91/628/EWG z 19 listopada 1991 r. o ochronie zwierząt podczas transportu i zmieniające dyrektywy 90/425/EWG i 91/496/EWG(8).

(b) Ponadto następujące definicje stosują się do celów niniejszej dyrektywy:

1. „owce i kozy do uboju" oznaczają owce i kozy przeznaczone do wprowadzenia do ubojni albo bezpośrednio albo poprzez zatwierdzone centrum gromadzenia w celu ich ubicia;

2. „owce i kozy do hodowli" oznaczają owce i kozy inne niż wspomniane w punktach 1 i 3 przeznaczone do przetransportowania do miejsca przeznaczenia, albo bezpośrednio albo przez zatwierdzone centrum gromadzenia, w celu hodowli i produkcji;

3. „owce i kozy do tuczu" oznaczają owce i kozy inne niż wspomniane w punktach 1 i 2 przeznaczone do przetransportowania do miejsca przeznaczenia, albo bezpośrednio albo przez zatwierdzone centrum gromadzenia, w celu tuczu, a następnie uboju;

4. „gospodarstwo owiec i kóz oficjalnie wolne od brucelozy" oznacza gospodarstwo, które spełnia warunki, o których mowa w części I rozdziału 1 załącznika A;

5. „gospodarstwo owiec i kóz wolne od brucelozy" oznacza gospodarstwo, które spełnia warunki, o których mowa w rozdziale 2 załącznika A;

6. „choroby podlegające obowiązkowi zgłaszania" oznaczają choroby wymienione poniżej w części I załącznika B;

7. „urzędowy lekarz weterynarii" oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwy organ centralny Państwa Członkowskiego;

8. „gospodarstwo pochodzenia" oznacza gospodarstwo, w którym owce i kozy przebywają stale, zgodnie z wymogami niniejszej dyrektywy i w których prowadzone są rejestry poświadczające stałą obecność zwierząt, które to rejestry mogą być sprawdzane przez właściwe organy;

9. „centrum gromadzenia" oznacza centra zbioru i rynki, w których grupowane są pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii owce i kozy pochodzące z różnych gospodarstw w celu utworzenia grup zwierząt przeznaczonych do przemieszczania krajowego;

10. „zatwierdzone centrum gromadzenia" oznacza pomieszczenia, w których grupowane są owce i kozy pochodzące z różnych gospodarstw, w celu utworzenia grup zwierząt przeznaczonych do handlu wewnątrz Wspólnoty;

11. „pośrednik" oznacza osobę fizyczną albo prawną, która kupuje i sprzedaje zwierzęta w sposób komercyjny, bezpośrednio albo pośrednio, prowadzi regularny obrót tymi zwierzętami i

maksymalnie w ciągu 29 dni od nabycia zwierząt odsprzedaje je lub przemieszcza je z pierwszych pomieszczeń do innych pomieszczeń albo bezpośrednio do ubojni, które nie są jego własnością;

12. „zatwierdzone pomieszczenie pośrednika” oznacza pomieszczenia zarządzane przez pośrednika stosownie do punktu 11 i zatwierdzone przez właściwe organy, w których grupowane są owce i kozy pochodzące z różnych gospodarstw, w celu utworzenia grup zwierząt przeznaczonych do handlu wewnątrz Wspólnoty;

13. „transportujący” oznacza osobę fizyczną lub prawną, o której mowa w artykule 5 dyrektywy 91/628/EWG;

14. „region” oznacza część terytorium Państwa Członkowskiego, o powierzchni co najmniej 2000 km<sup>2</sup>, która podlega kontroli właściwych organów i obejmuje co najmniej jeden z następujących regionów administracyjnych:

- Belgia: *province/provincie*
- Niemcy: *Regierungsbezirk*
- Dania: *amt* lub *island*
- Francja: *département*
- Włochy: *provincia*
- Luksemburg: -----
- Holandia: *RVV-kring*
- Wielka Brytania:
  - Anglia, Walia i Północna Irlandia: *county*
  - Szkocja: *district or island area*
- Irlandia: *county*
- Grecja: □□□ó□
- Hiszpania: *provincia*
- Portugalia:
  - kontynent: *distrito*
  - inne części terytorium Portugalii: *região autónoma*
- Austria: *Bezirk*

- Szwecja: *län*
- Finlandia: *lääni/län;"*

2. Artykuł 3 otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 3

- (1) owce i kozy do uboju mogą być przedmiotem handlu tylko wówczas, jeśli spełniają warunki, o których mowa w artykułach 4, 4a, 4b i 4c.
- (2) owce i kozy do tuczu mogą być przedmiotem handlu tylko wówczas, jeśli spełniają warunki, o których mowa w artykułach 4, 4a, 4b i 5, bez uszczerbku dla gwarancji dodatkowych, które mogą być wymagane stosownie do artykułów 7 i 8.
- (3) owce i kozy do hodowli mogą być przedmiotem handlu tylko wówczas, jeśli spełniają warunki, o których mowa w artykułach 4, 4a, 4b, 5 i 6, bez uszczerbku dla gwarancji dodatkowych, które mogą być wymagane stosownie do artykułów 7 i 8.
- (4) z uchyleniem przepisów w ustępach 2 i 3, właściwe organy Państw Członkowskich przeznaczenia mogą udzielić ogólnych albo ograniczonych uchyleń, jeśli chodzi o przemieszczanie owiec i kóz do hodowli i tuczu, przeznaczonych wyłącznie do tymczasowego wypasu w pobliżu wewnętrznych granic Wspólnoty. Państwo Członkowskie korzystające z takiego uchylecia informuje Komisję o treści udzielonych uchyleń.
- (5) owce i kozy objęte niniejszą dyrektywą nie mogą w żadnym wypadku pomiędzy opuszczeniem gospodarstwa pochodzenia i przyjazdem do miejsca przeznaczenia mieć styczności ze zwierzętami parzystokopytnymi innymi niż zwierzęta, które mają ten sam status zdrowotny."

3. Artykuł 4 otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 4

- (1) Państwa Członkowskie zapewniają, że owce i kozy:
- (a) zostały zidentyfikowane i rejestrowane zgodnie z prawodawstwem Wspólnoty;
- (b) zostały zbadane przez urzędowego lekarza weterynarii w ciągu 24 godzin poprzedzających załadunek zwierząt i nie przejawiają żadnych klinicznych objawów choroby;
- (c) nie pochodzą z gospodarstwa, ani miały kontaktu ze zwierzętami z gospodarstw, które są przedmiotem zakazu z powodu zdrowia zwierząt; okres trwania takiego zakazu liczy od momentu uboju i/albo usunięcia ostatniego zwierzęcia wykazującego objawy kliniczne albo wrażliwego na jedną z chorób, o której mowa w (i), (ii) albo (iii), co najmniej:
- (i) 42 dni dla brucelozy,
- (ii) 30 dni dla wścieklizny,
- (iii) 15 dni dla węgliką;
- (d) nie pochodzą z gospodarstwa, ani nie są w kontakcie z zwierzętami z gospodarstwa, usytuowanym na obszarze, który z powodów zdrowotnych podlega zakazowi lub ograniczeniu wprowadzonemu wobec gatunku, którego sprawa dotyczy, zgodnie z prawodawstwem Wspólnoty i/albo krajowym;
- (e) nie jest przedmiotem ograniczeń z powodu zdrowia zwierząt stosownie do prawodawstwa Wspólnoty w odniesieniu do pryszczycy, ani nie były szczepione przeciwko pryszczycy.
- (2) Państwa Członkowskie zapewniają, że przedmiotem handlu nie są następujące zwierzęta:
- (a) owce i kozy, które mają zostać poddane ubojowi w ramach krajowego programu zwalczania chorób, nie wymienionych w załączniku C do dyrektywy 90/425/EWG albo w rozdziale I załącznika B do niniejszej dyrektywy;



(b) owce i kozy, które nie mogą zostać wprowadzone na rynek na ich własnym terytorium z powodu zdrowia publicznego albo zdrowia zwierząt uzasadnionych przez artykuł 30 Traktatu.

(3) Państwa Członkowskie zapewniają, że owce i kozy:

(a) urodziły się i były hodowane od urodzenia we Wspólnocie; albo

(b) zostały importowane z państwa trzeciego zgodnie z prawodawstwem Wspólnoty."

4. Dodaje się następujące artykuły:

„Artykuł 4a

(1) Państwa Członkowskie zapewniają, że owce i kozy do uboju, hodowli i tuczu nie są wysyłane do innego Państwa Członkowskiego chyba, że zwierzęta:

(a) stale przebywały w gospodarstwie pochodzenia, przez co najmniej 30 dni, albo od urodzenia, jeśli zwierzęta mają mniej niż 30 dni,

(b) nie pochodzą z gospodarstwa, do których owce i kozy zostały wprowadzone w ciągu 21 dni przed wysyłką,

(c) nie pochodzą z gospodarstwa, do którego zwierzęta parzystokopytne importowane z państwa trzeciego zostały wprowadzone w ciągu 30 dni przed wysyłką.

(2) Z uchYLENIEM ustępów 1(b) i (c), Państwa Członkowskie mogą zezwalać na wysyłanie owiec i kóz do innego Państwa Członkowskiego, jeśli zwierzęta, o których mowa w ustępie 1(b) i (c) były całkowicie odizolowane od wszystkich innych zwierząt w gospodarstwie.

Artykuł 4b

(1) Państwa Członkowskie zapewniają, że warunki określone w ustępie 2 do 6 stosowane są do handlu wewnątrz Wspólnoty wszystkimi owcami i kozami.

(2) Zwierzęta nie przebywały poza ich gospodarstwem pochodzenia przez więcej niż sześć dni przed ich ostatnim zatwierdzeniem do handlu, z końcowym przeznaczeniem do innego Państwa Członkowskiego jak określono w świadectwie zdrowia.

Bez uszczerbku dla artykułu 9(1), w przypadku transportu drogą morską, termin sześciu dni przedłuża się na czas trwania podróży drogą morską.

(3) Po opuszczeniu gospodarstwa pochodzenia zwierzęta są przekazywane bezpośrednio do miejsca przeznaczenia w innym Państwie Członkowskim.

(4) w drodze wyjątku od ustępu 3, owce i kozy mogą, po opuszczeniu gospodarstwa pochodzenia i przed przybyciem do miejsca przeznaczenia w innym Państwie Członkowskim, przejść przez tylko jedno zatwierdzone centrum gromadzenia usytuowane w Państwie Członkowskim pochodzenia.

W przypadku owiec i kóz do uboju, zatwierdzone centrum gromadzenia może zostać zamienione na zatwierdzone pomieszczenia pośrednika usytuowane w Państwie Członkowskim pochodzenia.

(5) Zwierzęta do uboju, które po przybyciu do Państwa Członkowskiego przeznaczenia zostały przyjęte do ubojni, muszą zostać tam poddane ubojowi najszybciej jak to możliwe, ale nie później niż w ciągu 72 godzin od przybycia.

(6) Bez uszczerbku dla artykułu 3(5), Państwa Członkowskie zapewnią, aby jeśli chodzi o zwierzęta objęte niniejszą dyrektywą, w czasie pomiędzy opuszczeniem gospodarstwa pochodzenia a ich przybyciem na miejsce przeznaczenia, w żadnym momencie nie został naruszony status zdrowotny owiec i kóz nie przeznaczonych do handlu wewnątrz Wspólnoty.

Artykuł 4c

(1) W drodze wyjątku od artykułu 4a(1)(a), owce i kozy do uboju mogą być przedmiotem handlu, jeżeli przebywały w gospodarstwie pochodzenia stale, przez co najmniej 21 dni.

(2) W drodze wyjątku od artykułu 4a(1)(b) i bez uszczerbku dla ustępu 1 i artykułu 4b(2), owce i

kozy do uboju mogą zostać przekazane z gospodarstwa pochodzenia, do gospodarstwa, do którego owce i kozy zostały wprowadzone w ciągu 21 dni przed wysyłką, jeśli są transportowane bezpośrednio do ubojni w innym Państwie Członkowskim w celu natychmiastowego uboju bez przechodzenia przez centrum gromadzenia lub punkt odpoczynku zwierząt ustalony zgodnie z dyrektywą 91/628/EWG.

(3) W drodze wyjątku od artykułu 4b(3) i (4) i bez uszczerbku dla artykułu 4b(2), owce i kozy do uboju mogą, po opuszczeniu gospodarstwa pochodzenia, przejść przez jedno dodatkowe centrum gromadzenia pod następującymi warunkami alternatywnymi:

(a) zwierzęta, zanim przejdą przez zatwierdzone centrum gromadzenia, o którym mowa w artykule 4b(4), które znajduje się w Państwie Członkowskim pochodzenia, muszą spełnić następujące warunki:

(i) po opuszczeniu gospodarstwa pochodzenia zwierzęta przechodzą przez tylko jedno centrum gromadzenia pod urzędowym nadzorem weterynaryjnym, które dopuszcza tylko zwierzęta, o co najmniej tym samym statusie zdrowotnym,

(ii) bez uszczerbku dla Prawodawstwa Wspólnoty, co do identyfikacji owiec i kóz, zwierzęta są identyfikowane indywidualnie, najpóźniej w tym centrum gromadzenia tak, aby umożliwić w każdym przypadku odnalezienie gospodarstwa pochodzenia oraz

(iii) z centrum gromadzenia zwierzęta są, z towarzyszeniem urzędowego dokumentu weterynaryjnego, transportowane do zatwierdzonego centrum gromadzenia, o którym mowa w artykule(4)4b, w celu zatwierdzenia i przekazania bezpośrednio do ubojni w Państwie Członkowskim przeznaczenia;

albo

(b) zwierzęta mogą po wysłaniu z Państwa Członkowskiego pochodzenia przejść przez jedno zatwierdzone centrum gromadzenia przed przekazaniem do ubojni w Państwie Członkowskim przeznaczenia pod następującymi warunkami:

(i) zatwierdzone centrum gromadzenia znajduje się w Państwie Członkowskim przeznaczenia, z którego to centrum zwierzęta muszą zostać przekazane bezpośrednio do ubojni, za co odpowiedzialny jest urzędowy lekarz weterynarii, w celu uboju w ciągu pięciu dni od przybycia do zatwierdzonego centrum gromadzenia, albo

(ii) zatwierdzone centrum gromadzenia znajduje się w jednym Państwie Członkowskim tranzytu, skąd zwierzęta są przekazywane bezpośrednio do ubojni w Państwie Członkowskim przeznaczenia wyznaczonej w świadectwie zdrowia zwierząt wystawionym zgodnie z postanowieniami artykułu 9(6)."

5. Artykuł 8a otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 8a

(1) Państwa Członkowskie zapewniają, aby w celu zatwierdzenia przez właściwy organ, centra gromadzenia musiały, co najmniej:

(a) być pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, który zapewnia, w szczególności, przestrzeganie postanowień artykułu 3(5);

(b) znajdować się na obszarze, który nie podlega zakazowi albo ograniczeniom zgodnie z odnoszącym się do tego prawodawstwem Wspólnoty i/albo prawodawstwem krajowym;

(c) być oczyszczone i zdezynfekowane przed użyciem, zgodnie z wymaganiami urzędowego lekarza weterynarii;

(d) posiadać, uwzględniając pojemność zatwierdzonego centrum gromadzenia, co do liczby zwierząt:

- pomieszczenia przeznaczone wyłącznie do tego celu, jeśli używane jest jako centrum gromadzenia zwierząt,

- odpowiednie pomieszczenia do załadunku, rozładunku i oraz odpowiednie pomieszczenia o należyтым standardzie do przetrzymywania zwierząt, do ich pojenia i karmienia oraz do niezbędnej ich obsługi; te pomieszczenia muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji,
- odpowiednie pomieszczenia do celów kontroli,
- odpowiednie pomieszczenia do izolowania,
- odpowiednie wyposażenie do czyszczenia i dezynfekowania pomieszczeń i samochodów ciężarowych,
- odpowiednie miejsce do składowania paszy, gnojowicy / i nawozu,
- odpowiedni system zbierania wody ściekowej,
- pomieszczenie przeznaczone na biuro urzędowego lekarza weterynarii;

(e) przyjmować tylko zwierzęta, które są zidentyfikowane zgodnie z prawodawstwem Wspólnoty i spełniają warunki zdrowia zwierząt ustalone w niniejszej dyrektywie dla kategorii zwierząt, których sprawa dotyczy. W tym celu, kiedy zwierzęta są przyjmowane, właściciel albo osoba odpowiedzialna w centrum zapewniają, aby towarzyszyły im świadectwa zdrowia albo odpowiednie świadectwa dla gatunków i kategorii, których sprawa dotyczy;

(f) regularnie być badane przez właściwy organ w celu stwierdzenia, że wymagania dla zatwierdzenia nadal są spełniane.

(2) Od właściciela albo osoby odpowiedzialnej w centrum gromadzenia wymaga się, na podstawie dokumentów towarzyszących zwierzętom albo numerów identyfikacyjnych albo oznaczeń zwierząt, aby odnotowywali w rejestrze albo w bazie danych i zachowywali przez okres, co najmniej trzech lat następujące informacje:

- nazwisko właściciela, pochodzenie, datę wprowadzenia i wyprowadzenia, liczbę i identyfikację owiec i kóz albo weterynaryjny numer identyfikacyjny gospodarstwa pochodzenia zwierząt wprowadzanych do centrum, tam gdzie stosuje się weterynaryjny numer identyfikacyjny lub zatwierdzenia centrum gromadzenia, przez które zwierzęta przeszły przed wprowadzeniem do centrum oraz ich przewidziane przeznaczenie,
- numer rejestracji transportującego oraz numer rejestracyjny samochodu ciężarowego dostarczającego albo zabierającego zwierzęta z centrum.

(3) Właściwy organ nadaje numer zatwierdzenia każdemu zatwierdzonemu centrum gromadzenia. Takie zatwierdzenie może być ograniczone do jednego albo kilku gatunków objętych niniejszą dyrektywą, bądź do zwierząt do hodowli, tuczu lub uboju. Właściwy organ przekazuje do wiadomości Komisji listy zatwierdzonych centrów gromadzenia oraz ich aktualizacje. Komisja przedstawia tę listę Państwowм Członkowskim w ramach Komitetu, o którym mowa w artykule 15(1).

(4) Właściwy organ może zawiesić albo cofnąć zatwierdzenie w razie nie spełniania postanowień niniejszego artykułu albo innych odpowiednich postanowień niniejszej dyrektywy albo innych dyrektyw w odniesieniu do ograniczeń zdrowotnych. Zatwierdzenie może zostać przywrócone, jeśli właściwy organ upewni się, że to centrum gromadzenia jest w pełni zgodne ze wszystkimi odpowiednimi postanowieniami niniejszej dyrektywy.

(5) Właściwy organ zapewnia, aby w czasie działania, centra gromadzenia miały dostateczną liczbę zatwierdzonych lekarzy weterynarii do wypełniania ich obowiązków.

(6) Ewentualne szczegółowe przepisy wykonawcze dla jednolitego stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą, o której mowa w artykule 15(2)."

6. Dodaje się następujące artykuły:

„Artykuł 8b

(1) Państwa Członkowskie zapewniają, aby wszyscy pośrednicy byli rejestrowani oraz byli zatwierdzani w celu handlu wewnątrz Wspólnoty, i aby był im przydzielany numer zatwierdzenia

przez właściwy organ, i aby zatwierdzeni pośrednicy spełniali przynajmniej następujące warunki:  
(a) pośredniczyli w handlu tylko zwierzętami, które są zidentyfikowane i pochodzą z gospodarstw, które spełniają warunki określone w artykule 3. W tym celu pośrednik zapewnia, aby zwierzęta były właściwie zidentyfikowane, i aby towarzyszyły im świadectwa zdrowia odpowiednio do przypadku, zgodnie z niniejszą dyrektywą;

(b) od pośrednika wymaga się, aby prowadził rejestr albo bazę danych na podstawie dokumentu towarzyszącego zwierzętom, albo na podstawie numerów identyfikacji albo oznaczeń zwierząt oraz przechowywał, przez co najmniej trzy lata następujące dane:

- nazwisko właściciela, pochodzenie, datę zakupu, kategorię, liczbę i identyfikację owiec i kóz albo weterynaryjny numer identyfikacyjny gospodarstwa pochodzenia nabytych zwierząt, oraz, tam gdzie stosuje się numer zatwierdzenia albo weterynaryjny numer identyfikacyjny centrum gromadzenia, przez które zwierzęta przeszły przed ich nabyciem oraz ich przeznaczenie,
- numer rejestracji transportującego i/albo numer rejestracyjny samochodu ciężarowego dostarczającego i zabierającego zwierzęta,
- nazwisko i adres nabywcy oraz przeznaczenie zwierzęcia,
- kopie planów trasy i/albo numery seryjne świadectw zdrowia tam, gdzie stosują się;

(c) jeśli pośrednik trzyma zwierzęta w swych pomieszczeniach, zapewnia, aby:

- personel odpowiedzialny za zwierzęta przeszedł określone szkolenie, jeśli chodzi o stosowanie wymagań niniejszej dyrektywy oraz opiekę nad zwierzętami i zapewnienie im dobrych warunków,
- niezbędne kontrole i badania zwierząt były regularnie przeprowadzane przez urzędowego lekarza weterynarii oraz, aby były podejmowane wszystkie niezbędne środki dla zapobieżenia rozprzestrzenianiu się choroby.

(2) Państwa Członkowskie zapewniają, aby wszystkie pomieszczenia używane przez pośrednika w związku z jego działalnością były rejestrowane i aby był im nadawany numer zatwierdzenia przez właściwy organ oraz aby spełniały przynajmniej następujące warunki:

(a) muszą być pod kontrolą urzędowego lekarza weterynarii;

(b) muszą znajdować się na obszarze, który nie podlega zakazowi albo ograniczeniom zgodnie prawodawstwem Wspólnoty albo prawodawstwem krajowym;

(c) muszą posiadać:

- odpowiednie pomieszczenia o dostatecznej pojemności, a w szczególności, pomieszczenia do kontroli oraz pomieszczenia do izolowania tak, aby wszystkie zwierzęta mogły zostać odizolowane w przypadku wybuchu choroby zaraźliwej,
- odpowiednie pomieszczenia dla rozładunku i w razie, gdy to konieczne, odpowiednie pomieszczenia o należyтым standardzie do przetrzymywania zwierząt, do ich pojenia i karmienia oraz do ich niezbędnej obsługi; te pomieszczenia muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji,
- odpowiednie miejsce dla gnojowicy i nawozu,
- odpowiedni system zbierania wody ściekowej;

(d) muszą zostać oczyszczone i zdezynfekowane przed użyciem, zgodnie z wymaganiami urzędowego lekarza weterynarii.

(3) Właściwy organ może zawiesić albo cofnąć zatwierdzenie w razie nie spełniania postanowień niniejszego artykułu albo innych właściwych postanowień niniejszej dyrektywy albo innych dyrektyw w odniesieniu do ograniczeń zdrowotnych. Zatwierdzenie może zostać przywrócone, jeśli właściwy organ upewni się, że pośrednik w pełni odpowiada wszystkim odpowiednim postanowieniom niniejszej dyrektywy.

(4) Właściwy organ musi przeprowadzać regularne inspekcje w celu stwierdzenia, że wymagania niniejszego artykułu są spełniane.

## Artykuł 8c

(1) Państwa Członkowskie zapewniają, aby transportujący, o których mowa w artykule 5 dyrektywy 91/628/EWG spełniali następujące warunki dodatkowe:

(a) do przewozu zwierząt muszą używać środków transportu, które są:

- tak skonstruowane, że kał zwierząt, gnojowica albo pożywienie nie może wyciekać albo wypadać z pojazdu,

- oczyszczane i dezynfekowane natychmiast po każdym transporcie zwierząt albo produktów, które mogłyby oddziaływać na zdrowie zwierząt oraz, jeśli to konieczne, przed każdym nowym załadunkiem zwierząt, przy użyciu środków dezynfekujących urzędowo zatwierdzonych przez właściwy organ;

(b) muszą też posiadać albo odpowiednie pomieszczenia do czyszczenia i dezynfekcji zatwierdzone przez właściwy organ, włącznie z pomieszczeniami do gromadzenia gnojowicy i odpadków, albo muszą dostarczyć dokument zaświadczenia, że te czynności są wykonywane przez stronę trzecią zatwierdzoną przez właściwy organ.

(2) transportujący musi zapewnić, aby dla każdego pojazdu używanego do transportu zwierząt był prowadzony rejestr, który musi być przechowywany przez okres minimum trzech lat, zawierający przynajmniej następujące informacje,:

(i) miejsce i datę zabrania oraz nazwę albo nazwę firmy i adres gospodarstwa albo centrum gromadzenia, gdzie zwierzęta są zabierane,

(ii) miejsce i datę dostawy oraz nazwę albo nazwę firmy i adresu odbiorcy(ów),

(iii) gatunek i liczbę przewożonych zwierząt,

(iv) datę i miejsce dezynfekcji,

(v) szczegóły dokumentacji towarzyszącej, numer, itd.

(3) Transportujący zapewniają, aby wysyłka albo zwierzęta, kiedykolwiek, pomiędzy opuszczeniem gospodarstw albo centrum gromadzenia pochodzenia i przybycie do miejsca przeznaczenia nie weszły w kontakt ze zwierzętami o niższym statusie zdrowotnym.

(4) Państwa Członkowskie zapewniają, aby transportujący złożył pisemne zobowiązanie, stwierdzające w szczególności, że:

- zostaną podjęte wszystkie środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, w szczególności postanowienia, o których mowa w niniejszym artykule, odnoszące się do odpowiedniej dokumentacji, która musi towarzyszyć zwierzętom,

- transport zwierząt jest powierzony personelowi, który posiada niezbędne umiejętności, kompetencje zawodowe oraz wiedzę.

(5) Artykuł 18 dyrektywy 91/628/EWG stosuje się w podobny sposób w przypadku naruszenia niniejszego artykułu."

7. Artykuł 9 otrzymuje następujące brzmienie:

### „Artykuł 9

(1) Owcom i kozom musi towarzyszyć podczas transportu do miejsca przeznaczenia świadectwo zdrowia zgodne ze wzorem I, II albo III określonym w załączniku E, odpowiednio do przypadku. Świadectwo składa się z pojedynczego arkusza albo, tam gdzie wymagana jest więcej niż jedna strona, ma mieć taką formę, że dwie strony lub więcej stanowią część zintegrowanej i niepodzielnej całości i posiadają numer seryjny. Jest sporządzane w dniu kontroli zdrowia, w co najmniej jednym z języków urzędowych państwa przeznaczenia. Świadectwo jest ważne 10 dni od daty kontroli zdrowia.

(2) Kontrola zdrowia w celu wydania świadectwa zdrowia dla wysyłki zwierząt, włącznie z gwarancjami dodatkowymi, może być przeprowadzona albo w gospodarstwie pochodzenia albo

w zatwierdzonym centrum gromadzenia albo, w przypadku zwierząt do uboju, w zatwierdzonych pomieszczeniach pośrednika. W tym celu właściwy organ zapewnia, aby każde świadectwo było sporządzane przez urzędowego lekarza weterynarii po przeprowadzeniu inspekcji, wizyt i kontroli, przewidzianych w niniejszej dyrektywie.

(3) Urzędowy lekarz weterynarii centrum gromadzenia przeprowadza wszystkie konieczne kontrole zwierząt, które są tam wprowadzane.

(4) W przypadku owiec i kóz do tuczu i hodowli wysyłanych do innego Państwa Członkowskiego z zatwierzonego centrum gromadzenia lub z zatwierdzonych pomieszczeń pośrednika znajdujących się w Państwie Członkowskim pochodzenia, świadectwo zdrowia, o którym mowa w ustępie 1, zgodne ze wzorem II albo III określonym w załączniku E, odpowiednio do przypadku, może zostać wydane tylko na podstawie kontroli ustalonych w ustępie 3 oraz urzędowego dokumentu zawierającego niezbędne informacje podane przez urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za gospodarstwo pochodzenia.

(5) W przypadku owiec i kóz do uboju, wysyłanych do innego Państwa Członkowskiego z zatwierzonego centrum gromadzenia albo z zatwierdzonych pomieszczeń pośrednika znajdujących się w Państwie Członkowskim pochodzenia, świadectwo zdrowia, o którym mowa w ustępie 1, zgodne ze wzorem I określonym w załączniku E, może zostać wydane tylko na podstawie kontroli ustalonych w ustępie 3 oraz urzędowego dokumentu zawierającego niezbędne informacje, podane przez urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za gospodarstwo pochodzenia albo centrum gromadzenia, o którym mowa w artykule 4c(3)(a)(i).

(6) W przypadku owiec i kóz do uboju, przechodzących przez zatwierdzone centrum gromadzenia zgodnie z postanowieniami artykułu 4c(3)(b)(ii), urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za zatwierdzone centrum gromadzenia w Państwie Członkowskim tranzytu dokonuje poświadczenia dla Państwa Członkowskiego przeznaczenia wystawiając drugie świadectwo zdrowia, zgodne ze wzorem I określonym w załączniku E, podając w nim dane zgodne z oryginalnym(i) świadectwem(ami) zdrowia i załączając do niego urzędowo poświadczoną kopię oryginalnych świadectw. W tym przypadku połączona ważność świadectw nie może przekraczać tej, która została ustalona w ustępie 1.

(7) Urzędowy lekarz weterynarii wystawiający świadectwo zdrowia dla handlu wewnątrz Wspólnoty zgodne ze wzorem I, II albo III określonym w załączniku E, odpowiednio do przypadku, zapewnia, aby przemieszczanie zostało odnotowane w systemie ANIMO w dniu wystawienia świadectwa."

8. Artykuł 13 traci moc.

9. Artykuł 14 otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 14

(1) Załącznik zostaje zmieniony przez Radę, kwalifikowaną większością głosów, na wniosek Komisji.

(2) Załączniki B, C, D i E zmienia się zgodnie z procedurą, o której mowa w artykule 15(2).

(3) Przepisy wdrożeniowe niniejszej dyrektywy przyjmuje się zgodnie z procedurą, o której mowa w artykule 15(2)."

10. Artykuł 16 traci moc.

11. Załącznik E zastępuje się załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

## *Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed 1 lipca 2004 r. i

niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Jeżeli Państwa Członkowskie przyjmują te przepisy, zawierają one odniesienie do niniejszej dyrektywy albo zostają opatrzone takim odniesieniem w momencie ich oficjalnej publikacji. Sposoby dokonywania tego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie podają do wiadomości Komisji teksty najważniejszych przepisów prawa krajowego przyjęte w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

### *Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsza dyrektywa jest skierowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, 11 czerwca 2003 r.

*W imieniu Rady*  
G. DRYS  
*Przewodniczący*

(1) Dz. U. nr C 331 E z 31.12.2002, str. 287.

(2) Opinia z 17 grudnia 2002 r. (jeszcze nie opublikowana w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*).

(3) Dz. U. nr C 85 z 8.4.2003, str. 36.

(4) Dz. U. nr L 46 z 19.2.1991 r., str. 19. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez decyzję Komisji 2002/261/WE (Dz. U. nr L 91 z 6.4.2002, str. 31).

(5) Dz. U. nr 121 z 29.7.1964 r., str. 1977/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez rozporządzenie Komisji (WE) nr 1226/2002 (Dz. U. nr L 179 z 9.7.2002, str. 13).

(6) Dz. U. nr L 109 z 25.4.1997 r., str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 98/99/WE (Dz. U. nr L 358 z 31.12.1998, str. 107).

(7) Dz. U. nr L 115 z 25.4.2001, str. 12. Decyzja ostatnio zmieniona przez decyzję Komisji 2002/1004/WE (Dz. U. nr L 349 z 24.12.2002, str. 108).

(8) Dz. U. nr L 340 z 11.12.1991, str. 17. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 95/29/WE (Dz. U. nr L 148 z 30.6.1995, str. 52).

## ZAŁĄCZNIK

„ZAŁĄCZNIK E

### Wzór I

<b>1. Nadawca</b> (nazwa i pełny adres) ..... ..... ..... .....	ŚWIADECTWO ZDROWIA (1) W HANDLU POMIĘDZY PAŃSTWAMI CZŁONKOWSKIMI WSPÓLNOT EUROPEJSKICH OWCAMI I KOZAMI PRZEZNACZONYMI DO UBOJU  Nr ..... ORYGINAŁ .....  Numer(y) oryginału(ów) świadectw(a) zdrowia.....(2)
<b>2. Odbiorca</b> (nazwa i pełny adres) ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....	Wydane w (Państwo/a Członkowskie pochodzenia) ..... dnia.....  <b>3. Pochodzenie</b> 3.1 Państwo Członkowskie Pochodzenia (4) ..... 3.2 Państwo(a) Członkowskie Tranzytu.(2) (4) .....
<b>5. Miejsce załadunku:</b> .....	<b>4. Właściwy organ:</b> 4.1 Ministerstwo:..... 4.2 Departament:.....
<b>6. Środek transportu</b> (3) 6.1 Typ ..... 6.2 Identyfikacja .....	<b>7. Zakład(y) pochodzenia</b> 7.1 Nazwa i adres gospodarstwa pochodzenia (4) ..... ..... 7.2 Nazwa, adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego centrum gromadzenia (4) albo pomieszczenia zatwierdzonego pośrednika (4)(5)..... ..... .....
<b>8. Przeznaczenie zwierząt</b> 8.1 Państwo Członkowskie UE: 8.2 Nazwa, adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny: 8.2.1 Ubojni (4) 8.2.2 Zatwierdzonego centrum gromadzenia(4) 8.2.3 Zatwierdzonego centrum gromadzenia w Państwie Członkowskim tranzytu (4)(6).....	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>9. Liczba zwierząt</b>	.....
<b>10. Identyfikacja zwierząt</b> 10.1 Gatunek(ki) zwierząt: ..... rasa ..... 10.2 Indywidualna identyfikacja zwierząt objętych tą wysyłką  Urzędowa identyfikacja indywidualna (7) Wiek (miesiące) i płeć (♀♂ kastrat) Liczba zwierząt	



## 11. Pochodzenie zwierząt

Zwierzęta:

(a) urodziły się i były hodowane od urodzenia na terytorium Wspólnoty(4)  
lub

(b) były importowane z państwa trzeciego, spełniającego warunki zdrowia zwierząt, ustanowione w decyzji Komisji 93/198/EWG zgodnie z artykułem 8 dyrektywy 72/462/EWG(4).

## 12. Informacja o zdrowiu

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, niniejszym zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymagania:

12.1 zostały zbadane w dniu dzisiejszym (w ciągu 24 godzin przed załadunkiem) i nie przejawiają żadnych klinicznych objawów choroby;

12.2 nie muszą być poddane ubojowi z konieczności w ramach programu zwalczania choroby zaraźliwej lub zakaźnej;

12.3 nie pochodzą z gospodarstwa, które jest objęte zakazem z powodu zdrowia zwierząt i nie weszły w kontakt ze zwierzętami z takich gospodarstw, przy czym rozumie się, że:

12.3.1 taki zakaz jest związany z ogniskiem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są wrażliwe:

- bruceloza,
- wścieklizna,
- wąglik;

12.3.2 po uboju i / lub zniszczeniu ostatniego zwierzęcia wykazującego objawy albo wrażliwego na jedną z powyższych chorób, okres trwania zakazu musi wynosić co najmniej:

- 42 dni w przypadku brucelozy,
- 30 dni w przypadku wścieklizny,
- 15 dni w przypadku wąglik;

12.3.3 nie pochodzą z gospodarstwa, ani nie weszły w kontakt ze zwierzętami z gospodarstwa położonego w strefie ochronnej, która została ustanowiona zgodnie z przepisami Wspólnoty i której zwierzęta nie mogą opuszczać;

12.3.4 nie są przedmiotem przepisów dotyczących zdrowia zwierząt wynikających z prawodawstwa Wspólnoty w odniesieniu do pryszczycy i nie były szczepione przeciwko pryszczycy;

12.4.1 pochodzą z gospodarstwa, w którym przebywały stale przez okres co najmniej 21 dni przed załadunkiem, albo od urodzenia, jeśli zwierzę ma mniej niż 21 dni, do którego żadne zwierzę parzystokopytne importowane z państwa trzeciego nie zostało wprowadzone w ciągu ostatnich 30 dni, przed wysyłką, chyba że te zwierzęta zostały wprowadzone zgodnie z postanowieniami artykułu 4a(2) dyrektywy 91/68/EWG;

12.4.2 bądź, też

(i) pochodzą z gospodarstwa, do którego nie zostały wprowadzone żadne zwierzęta z gatunku owiec i kóz, chyba, że zwierzęta te zostały wprowadzone zgodnie z postanowieniami artykułu 4a(2) dyrektywy 91/68/EWG, w ciągu ostatnich 21 dni przed wysyłką z gospodarstwa(4), albo

(ii) zostały wysłane prosto z jednego gospodarstwa do ubojni przeznaczenia;

13.1 zwierzęta były transportowane przy użyciu środków transportu i przetrzymywane w miejscach, które zostały uprzednio oczyszczone i zdezynfekowane przy użyciu urzędowo zatwierdzonego środka dezynfekującego i w taki sposób, aby skutecznie chronić stan zdrowia zwierząt.

13.2 na podstawie urzędowej dokumentacji towarzyszącej zwierzętom, których dotyczy niniejsze świadectwo zdrowia, transport wysyłki rozpoczął się dnia..... (podać datę)(8)(9)

13.3 w momencie kontroli zwierzęta nadawały się do transportu w ramach zamierzonego przewozu zgodnie z postanowieniami dyrektywy 91/628/EWG(10).

<p>14. Niniejsze świadectwo          (i) obowiązuje przez 10 dni od daty kontroli w gospodarstwie pochodzenia, albo w zatwierdzonym centrum gromadzenia albo w zatwierdzonym pomieszczeniu pośrednika w Państwie Członkowskim pochodzenia (4), albo          (ii) wygasa zgodnie z postanowieniami artykułu 9(5)dyrektywy 91/68 /EWG dnia.....(podać datę) (2) (4).</p>	
<p><b>14.1. Pieczęć urzędowa i podpis</b></p>	<p><b>14.2 Sporządzono w:</b>          .....          (podać miejsce kontroli)</p>
	<p><b>14.3 Sporządzono dnia:</b>          .....          (podać datę kontroli)</p>
	<p><b>14.4 Podpis urzędowego lekarza weterynarii</b>          .....          (podać nazwisko i uprawnienia wielkimi literami)</p>

**Adnotacje**

- (1) Świadectwa zdrowia mogą być sporządzone tylko dla zwierząt, które mają być transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie albo łodzi/statku, które pochodzą z tego samego gospodarstwa / centrum gromadzenia i które są wysyłane do tego samego odbiorcy.
- (2) Wypełnić w przypadku wysyłki grupowej w zatwierdzonym centrum gromadzenia usytuowanym w Państwie Członkowskim tranzytu.
- (3) Dla wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych podać numer rejestracyjny, numer lotu dla samolotów, a dla łodzi i statków nazwę.
- (4) Niepotrzebne skreślić.
- (5) Tylko dla przeznaczenia 8.2.1.
- (6) Tylko w związku z punktem 12.4.2(i).
- (7) Podać numer i miejsce.
- (8) W przypadku, gdy wysyłka jest grupowa w centrum gromadzenia i obejmuje zwierzęta, które zostały załadowane w różnych dniach, za datę rozpoczęcia transportu całej wysyłki uważa się najwcześniejszą datę opuszczenia przez część wysyłki gospodarstwa pochodzenia.
- (9) Wypełnić w przypadku wysyłki grupowej w zatwierdzonym centrum gromadzenia albo w pomieszczeniu zatwierdzonego pośrednika.
- (10) Niniejsze oświadczenie nie zwalnia transportujących z obowiązków ciążyących na nich zgodnie z obowiązującymi przepisami Wspólnoty, w szczególności dotyczącymi zdolności zwierząt do przewozu.

Wzór II

<p>1. <b>Nadawca</b> (nazwa i pełny adres)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><b>ŚWIADECTWO ZDROWIA(1) W HANDLU WEWNĄTRZ WSPÓLNOTY POMIĘDZY PAŃSTWAMI CZŁONKOWSKIMI WSPÓLNOT EUROPEJSKICH OWCAMI I KOZAMI PRZEZNACZONYMI DO TUCZU</b></p> <p><b>Nr</b> <span style="float: right;"><b>Oryginal</b></span></p>
<p>2. <b>Odbiorca</b> (nazwa i pełny adres)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>3. Państwo Członkowskie .....</p>
<p>5. <b>Miejsce załadunku</b></p>	<p>4. <b>Właściwy organ</b></p> <p>4.1 Ministerstwo: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2 Departament: .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>6. <b>Środki transportu(3)</b></p> <p>6.1 Typ .....</p> <p>6.2 Identyfikacja .....</p>	<p>7. <b>Zakład(y) pochodzenia</b></p> <p>7.1 Nazwa i adres gospodarstwa(4) .....</p> <p>.....</p> <p>7.2 Nazwa, adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego centrum gromadzenia w Państwie Członkowskim pochodzenia(4) .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>8. <b>Przeznaczenie zwierząt</b></p> <p>8.1 Państwo Członkowskie UE:.....</p> <p>8.2.1 Nazwa, adres gospodarstwa(4)</p> <p>8.2.2 Nazwa, adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego centrum gromadzenia w Państwie Członkowskim pochodzenia(4)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>9. <b>Liczba zwierząt</b></p>
<p>10. <b>Identyfikacja zwierząt</b></p> <p>10.1 Gatunek(ki) zwierząt: ..... rasa .....</p> <p>10.2 Indywidualna identyfikacja zwierząt objętych tą wysyłką</p> <p>Urzędowa identyfikacja indywidualna (3)</p> <p>Wiek (miesiące) i płeć (♀♂ kastrat)</p> <p>Liczba zwierząt</p>	

## 11. Pochodzenie zwierząt

Zwierzęta:

(a) urodziły się i były hodowane od urodzenia na terytorium Wspólnoty(4)

albo

(b) były importowane z państwa trzeciego, spełniającego warunki zdrowia zwierząt, o których mowa w decyzji Komisji 93/198/EWG zgodnie z artykułem 8 dyrektywy 72/462/EWG(4)

## 12. Informacja o zdrowiu

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, niniejszym zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymagania:

12.1 zostały zbadane w dniu dzisiejszym (w ciągu 24 godzin przed załadunkiem) i nie przejawiają żadnych klinicznych objawów choroby;

12.2 nie muszą być zabite w ramach programu zwalczania choroby zaraźliwej lub zakaźnej;

12.3 nie pochodzą z gospodarstwa, które jest przedmiotem zakazu z powodu zdrowia zwierząt i nie weszły w kontakt ze zwierzętami z takich gospodarstw, przy czym rozumie się, że:

12.3.1 taki zakaz jest związany z ogniskiem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są wrażliwe:

- brucelozą,
- wścieklizną,
- wąglik;

12.3.2 po ubiciu i / albo zniszczeniu ostatniego zwierzęcia wykazującego objawy albo podatnego na jedną z powyższych chorób, okres trwania zakazu musi wynosić co najmniej:

- 42 dni w przypadku brucelozy,
- 30 dni w przypadku wścieklizny,
- 15 dni w przypadku wągliku;

12.3.3 nie pochodzą z gospodarstwa, ani nie weszły w kontakt ze zwierzętami z gospodarstwa położonego w strefie ochronnej, która została ustanowiona zgodnie z przepisami Wspólnoty i której zwierzęta nie mogą opuszczać;

12.3.4 nie są przedmiotem przepisów odnoszących się do zdrowia zwierząt wynikających z prawodawstwa Wspólnoty w odniesieniu do pryszczycy i nie były szczepione przeciwko pryszczycy;

12.4 przebywały ciągle w jednym gospodarstwie pochodzenia przez okres co najmniej 30 dni przed załadunkiem, albo od urodzenia w gospodarstwie pochodzenia, jeśli zwierzę ma mniej niż 30 dni, i żadne zwierzę gatunku owiec i kóz nie zostało wprowadzone do gospodarstwa pochodzenia w ciągu 21 dni przed załadunkiem i żadne zwierzę parzystokopytne importowane z państwa trzeciego nie zostało wprowadzone do gospodarstwa pochodzenia w ciągu ostatnich 30 dni przed wysyłką, chyba że zwierzęta te zostały wprowadzone zgodnie z postanowieniami artykułu 4a(2) dyrektywy 91/68/EWG;

12.5 odpowiadają gwarancjom dodatkowym ustalonym w artykułach 7 albo 8 dyrektywy Rady 91/68/EWG i ustalonym dla Państwa Członkowskiego przeznaczenia albo części jego terytorium.....

[podać nazwę Państwa Członkowskiego albo części jego terytorium] w decyzji .../.../WE (4).

12.6 spełniają co najmniej jeden z następujących warunków w 12.6.1, 12.6.2 albo 12.6.3 i dlatego kwalifikują się do wprowadzenia do gospodarstwa owiec i kóz, które jest oficjalnie wolne od brucelozy (*B. melitensis*)(4):

12.6.1 gospodarstwo pochodzenia znajduje się w Państwie Członkowskim albo w części jego terytorium.....

[podać nazwę Państwa Członkowskiego albo części jego terytorium, który jest uznane za oficjalnie wolne od brucelozy zgodnie z decyzją Komisji .../.../WE (4), albo

12.6.2 pochodzą z gospodarstwa oficjalnie wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)(4); albo

12.6.3 pochodzą z gospodarstwa wolnego od brucelozy (*B. melitensis*) (4) oraz

(i) są indywidualnie zidentyfikowane,

(ii) nigdy nie były szczepione przeciwko brucelozie albo, jeśli były szczepione, to przed ponad dwoma laty albo są to samice w wieku ponad dwóch lat, które były szczepione przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy,

(iii) były izolowane pod oficjalnym nadzorem w gospodarstwie pochodzenia i podczas tej izolacji zostały poddane, z wynikiem ujemnym, dwóm testom w kierunku brucelozy zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG, przeprowadzonym w odstępie, co najmniej sześciu tygodni(4);

<p>12.7 spełniają co najmniej jeden z następujących warunków w 12.7.1, 12.7.2 albo 12.7.3 i dlatego kwalifikują się do wprowadzenia do gospodarstwa owiec i kóz, które jest wolne od brucelozy (<i>B. melitensis</i>)(4):</p> <p>12.7.1 pochodzą z gospodarstwa oficjalnie wolnego od brucelozy (<i>B. melitensis</i>)(4); albo</p> <p>12.7.2 pochodzą z gospodarstwa wolnego od brucelozy (<i>B. melitensis</i>)(4); albo</p> <p>12.7.3 przed upływem okresu ustalonego w ramach programów zwalczania, zatwierdzonych zgodnie z decyzją 90/242/EWG, pochodzą z gospodarstwa innego niż to, o którym mowa w 12.7.1 i 12.7.2 oraz spełniają następujące warunki:</p> <p>(i) są indywidualnie zidentyfikowane;</p> <p>(ii) pochodzą z gospodarstwa, w którym wszystkie zwierzęta z gatunków wrażliwych na brucelozę (<i>B. melitensis</i>) były wolne od klinicznych objawów albo innych objawów brucelozy w ciągu co najmniej 12 miesięcy;</p> <p>(iii) albo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nie były szczepione przeciwko brucelozie(<i>B. melitensis</i>) w ciągu ostatnich dwóch lat i</li> <li>- były izolowane pod nadzorem weterynaryjnym w gospodarstwie pochodzenia i podczas tej izolacji zostały poddane, z wynikiem ujemnym, dwóm testom w kierunku brucelozy zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG, przeprowadzonym w odstępie, co najmniej sześciu tygodni (4), albo</li> <li>- były szczepione szczepionką REV 1 przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy, ale najpóźniej na 15 dni przed wprowadzeniem ich do gospodarstwa przeznaczenia(4);</li> </ul> <p>13.1 Zwierzęta były transportowane przy użyciu środków transportu i przetrzymywane w miejscach, które zostały uprzednio oczyszczone i zdezynfekowane przy użyciu oficjalnie zatwierdzonego środka dezynfekującego i w taki sposób, aby skutecznie chronić zdrowie zwierząt.</p> <p>13.2 Na podstawie urzędowej dokumentacji towarzyszącej zwierzętom, których dotyczy niniejsze świadectwo zdrowia, transport wysyłki rozpoczął się dnia.....(podać datę)(5).</p> <p>13.3 W momencie kontroli zwierzęta nadawały się do transportu w ramach zamierzonego przewozu zgodnie z postanowieniami dyrektywy 91/628/EWG(6).</p>	
<p>14. Niniejsze świadectwo obowiązuje przez 10 dni od daty inspekcji.</p>	
<p>14.1. <b>Pieczęć urzędowa i podpis</b></p>	<p>14.2 <b>Sporządzono w:</b> ..... (podać miejsce kontroli)</p>
	<p>14.3 <b>Sporządzono dnia:</b> ..... (podać datę kontroli)</p>
	<p>14.4 <b>Podpis urzędowego lekarza weterynarii</b> ..... (podać nazwisko i uprawnienia wielkimi literami)</p>

#### Adnotacje

- (1) Świadectwa zdrowia mogą być sporządzone tylko dla zwierząt, które mają być transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie albo łodzi/statku, które pochodzą z tego samego gospodarstwa/centrum gromadzenia i które są wysyłane do tego samego odbiorcy.
- (2) Dla wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych podać numer rejestracyjny, numer lotu dla samolotów, a dla łodzi i statków nazwę.
- (3) Niepotrzebne skreślić.
- (4) Podać numer i miejsce.
- (5) W przypadku, gdy wysyłka jest grupowa w centrum gromadzenia i obejmuje zwierzęta, które zostały załadowane w różnych dniach, za datę rozpoczęcia transportu całej wysyłki uważa się najwcześniejszą datę opuszczenia przez

część wysyłki gospodarstwa pochodzenia.

(6) Niniejsze oświadczenie nie zwalnia transportujących z obowiązków ciążących na nich zgodnie z obowiązującymi przepisami Wspólnoty, w szczególności dotyczącymi zdolności zwierząt do przewozu.

*Wzór III*

1. <b>Nadawca</b> (nazwa i pełny adres) ..... ..... .....		ŚWIADECTWO ZDROWIA(1) W HANDLU POMIĘDZY PAŃSTWAMI CZŁONKOWSKIMI WSPÓLNOT EUROPEJSKICH OWCAMI I KOZAMI DO HODOWLI	
		Nr	Oryginał
2. <b>Odbiorca</b> (nazwa i pełny adres) ..... .....		3. Państwo Członkowskie: .....	
5. <b>Miejsce załadunku</b>		4. <b>Właściwy organ</b> 4.1 Ministerstwo: ..... ..... 4.2 Departament: ..... .....	
6. <b>Środek transportu</b> (2) 6.1 Typ: ..... 6.2 Identyfikacja: .....		7. <b>Zakład(y) pochodzenia</b> 7.1 Nazwa i adres gospodarstwa(4) ..... ..... 7.2 Nazwa, adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego centrum gromadzenia(4) ..... ..... .....	
8. <b>Przeznaczenie zwierząt</b> 8.1 Państwo Członkowskie UE: ..... 8.2.1 Nazwa, adres gospodarstwa(4) 8.2.2 Nazwa, adres i weterynaryjny numer identyfikacyjny zatwierdzonego centrum gromadzenia w Państwie Członkowskim pochodzenia(4) ..... .....			
9. <b>Liczba zwierząt</b> .....			
10. <b>Identyfikacja zwierząt</b> 10.1 Gatunek(ki) zwierząt: ..... rasa..... 10.2 Indywidualna identyfikacja zwierząt objętych tą wysyłką			
Urzędowa identyfikacja indywidualna	Wiek (miesiące) i płeć (♀♂ kastrat)	Liczba zwierząt	
11. <b>Pochodzenie zwierząt</b> Zwierzęta: (a) urodziły się i były hodowane od urodzenia na terytorium Wspólnoty(4) albo (b) były importowane z państwa trzeciego, spełniającego warunki zdrowia zwierząt, o których mowa w decyzji Komisji 93/198/EWG zgodnie z artykułem 8 dyrektywy 72/462/EWG(4);			

## 12. Informacja o zdrowiu

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, niniejszym zaświadczam, że zwierzęta opisane powyżej spełniają następujące wymagania:

12.1 zostały zbadane w dniu dzisiejszym (w ciągu 24 godzin przed załadunkiem) i nie przejawiają żadnych klinicznych objawów choroby;

12.2 nie muszą być zniszczone w ramach programu zwalczania choroby zaraźliwej lub zakaźnej;

12.3 nie pochodzą z gospodarstwa, które jest przedmiotem zakazu z powodu zdrowia zwierząt i nie weszły w kontakt ze zwierzętami z takich gospodarstw, przy czym rozumie się, że:

12.3.1 taki zakaz jest związany z wybuchem jednej z następujących chorób, na które zwierzęta są wrażliwe:

- bruceloza,
- wścieklizna,
- węglik;

12.3.2 po ubiciu i / albo zniszczeniu ostatniego zwierzęcia wykazującego objawy albo wrażliwego na jedną z powyższych chorób, okres trwania zakazu musi wynosić co najmniej:

- 42 dni w przypadku brucelozy,
- 30 dni w przypadku wścieklizny,
- 15 dni w przypadku węglika;

12.3.3 nie pochodzą z gospodarstwa, ani nie weszły w kontakt ze zwierzętami z gospodarstwa położonego w strefie ochronnej, która została ustanowiona zgodnie z przepisami Wspólnoty i której zwierzęta nie mogą opuszczać;

12.3.4 nie są przedmiotem przepisów odnoszących się do zdrowia zwierząt wynikających z prawodawstwa Wspólnoty w odniesieniu do pryszczycy i nie były szczepione przeciwko pryszczycy;

12.4 przebywały ciągle w jednym gospodarstwie pochodzenia przez okres co najmniej 30 dni przed załadunkiem, albo od urodzenia w gospodarstwie pochodzenia, jeśli zwierzę ma mniej niż 30 dni, i żadne zwierzę z gatunku owiec i kóz nie zostało wprowadzone do gospodarstwa pochodzenia w ciągu 21 dni przed załadunkiem i żadne zwierzę parzystokopytne importowane z państwa trzeciego nie zostało wprowadzone do gospodarstwa pochodzenia w ciągu ostatnich 30 dni przed wysyłką, chyba, że te zwierzęta zostały wprowadzone zgodnie z postanowieniami artykułu 4a(2) dyrektywy 91/68/EWG;

12.5 odpowiadają gwarancjom dodatkowym ustalonym w artykułach 7 albo 8 dyrektywy Rady 91/68/EWG i ustalonym dla Państwa Członkowskiego przeznaczenia albo części jego terytorium.....

[podać nazwę Państwa Członkowskiego albo części jego terytorium] w decyzji .../.../WE (4).

12.6 spełniają co najmniej jeden z następujących warunków w 12.6.1, 12.6.2 albo 12.6.3 i dlatego kwalifikują się do wprowadzenia do gospodarstwa owiec i kóz, które jest oficjalnie wolne od brucelozy (*B. melitensis*)(4):

12.6.1 gospodarstwo pochodzenia znajduje się w Państwie Członkowskim albo w części jego terytorium.....

[podać nazwę Państwa Członkowskiego albo części jego terytorium, który jest uznane za oficjalnie wolne od brucelozy zgodnie z decyzją Komisji .../.../WE (4), albo

12.6.2 pochodzą z gospodarstwa oficjalnie wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)(4); albo

12.6.3 pochodzą z gospodarstwa wolnego od brucelozy (*B. melitensis*) (4) oraz

(i) są indywidualnie zidentyfikowane,

(ii) nigdy nie były szczepione przeciwko brucelozie albo, jeśli były szczepione, to przed ponad dwoma laty albo są to samice w wieku ponad dwóch lat, które były szczepione przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy,

(iii) były izolowane pod nadzorem weterynaryjnym w gospodarstwie pochodzenia i podczas tej izolacji zostały poddane, z wynikiem ujemnym, dwóm testom na obecność brucelozy zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG, przeprowadzonym w odstępie, co najmniej sześciu tygodni(4);

12.7 spełniają co najmniej jeden z następujących warunków w 12.7.1, 12.7.2 albo 12.7.3 i dlatego kwalifikują się do wprowadzenia do gospodarstwa owiec i kóz, które jest wolne od brucelozy (*B. melitensis*)(4):

12.7.1 pochodzą z gospodarstwa oficjalnie wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)(4); albo

12.7.2 pochodzą z gospodarstwa wolnego od brucelozy (*B. melitensis*)(4); albo

12.7.3 przed upływem okresu ustalonego w ramach programów zwalczania, zatwierdzonych zgodnie z decyzją 90/242/EWG, pochodzą z gospodarstwa innego niż to, o którym mowa w 12.7.1 i 12.7.2 oraz spełniają następujące warunki:

(i) są indywidualnie zidentyfikowane;

(ii) pochodzą z gospodarstwa, w którym wszystkie zwierzęta z gatunków wrażliwych na brucelozę (*B. melitensis*) były wolne od klinicznych objawów albo innych objawów brucelozy w ciągu co najmniej 12 miesięcy;

(iii) albo:

- nie były szczepione przeciwko brucelozie (*B. melitensis*) w ciągu ostatnich dwóch lat i

- były izolowane pod nadzorem weterynaryjnym w gospodarstwie pochodzenia i podczas tej izolacji zostały poddane, z wynikiem ujemnym, dwóm testom na obecność brucelozy zgodnie z załącznikiem C do dyrektywy 91/68/EWG, przeprowadzonym w odstępie, co najmniej sześciu tygodni(4),

albo

- były szczepione szczepionką REV 1 przed osiągnięciem wieku siedmiu miesięcy, ale najpóźniej na 15 dni przed wprowadzeniem ich do gospodarstwa przeznaczenia(4);

12.8 odnośnie zakaźnego zapalenia najądrza tryków (*B. ovis*), tam gdzie sprawa dotyczy nie kastrowanych tryków przeznaczonych do hodowli, muszą one:

(i) pochodzić z gospodarstwa, w którym żaden przypadek zakaźnego zapalenia najądrza tryków (*B. ovis*) nie został odnotowany w ciągu ostatnich 12 miesięcy,

oraz

(ii) przebywać ciągle w tym gospodarstwie przez okres 60 dni poprzedzających wysyłkę oraz

(iii) zostać poddane, w ciągu 30 dni przed wysyłką, z wynikiem ujemnym, badaniu na obecność zakaźnego zapalenia najądrza tryków (*B. ovis*) zgodnie z załącznikiem D do Dyrektywa 91/68 /EWG;

12.9 zgodnie z najlepszą wiedzą niżej podpisanego i według pisemnego oświadczenia ze strony właściciela, nie pochodzą z gospodarstwa, ani nie były w kontakcie ze zwierzętami z gospodarstwa, w którym zostały klinicznie stwierdzone następujące choroby:

(i) w ciągu ostatnich sześciu miesięcy, zakaźna bezmleczność owiec (*Mycoplasma agalactiae*) i zakaźna bezmleczność kóz (*Mycoplasma agalactiae*, *M. capricolum*, *M. mycoides* subsp. *mycoides* Large Colony),

(ii) w ciągu ostatnich 12 miesięcy, paratuberkuloza lub serowaciejące zapalenie węzłów chłonnych,

(iii) w ciągu ostatnich trzech lat, adenomatoza płuc, choroba Maedi-Visna lub wirusowe zapalenie mózgu i stawów kóz.

Jednakże, ten okres czasu zostaje zredukowany do 12 miesięcy, jeśli zwierzęta dotknięte przez chorobę Maedi-Visna albo wirusowe zapalenie mózgu i stawów kóz zostały poddane ubojowi, a pozostałe zwierzęta zareagowały ujemnie w dwóch testach;

12.10 odnośnie do trzęsawki owiec:

12.10.1 pochodzą z gospodarstwa spełniającego następujące wymagania:

(i) gospodarstwo przechodzi okresowe urzędowe kontrole weterynaryjne,

(ii) zwierzęta są identyfikowane,

(iii) żaden przypadek trzęsawki owiec nie został stwierdzony, od co najmniej trzech lat,

(iv) na dorosłych samicach przeznaczonych do uboju przeprowadzane są badania przez pobieranie próbek,

(v) do gospodarstwa wprowadzane są tylko samice pochodzące z gospodarstw spełniających te same wymagania;

12.10.2 zwierzęta przebywały od urodzenia lub przez ostatnie trzy lata, bez przerwy w gospodarstwie lub gospodarstwach spełniających wymagania punktu 12.10.1;

12.10.3 jeśli są przeznaczone do Państwa Członkowskiego, które stosuje, na całym terytorium lub na jego części, jeden z programów, o których mowa w punkcie 3(b) rozdziału załącznika VIII do rozporządzenia (WE) nr 999/2001, spełniają wymagania ustalone przez programy, o których mowa w tym punkcie;



<p>13.1 Zwierzęta były transportowane przy użyciu środków transportu i przetrzymywane w miejscach, które zostały uprzednio oczyszczone i zdezynfekowane przy użyciu urzędowo zatwierdzonego środka dezynfekującego i w taki sposób, aby skutecznie chronić zdrowie zwierząt.</p> <p>13.2 Na podstawie urzędowej dokumentacji towarzyszącej zwierzętom, których dotyczy niniejsze świadectwo zdrowia, transport wysyłki rozpoczął się dnia.....(podać datę)(5).</p> <p>13.3 W momencie kontroli zwierzęta nadawały się do transportu w ramach zamierzonego przewozu zgodnie z postanowieniami dyrektywy 91/628/EWG(6).</p>	
<p>14. Niniejsze świadectwo obowiązuje przez 10 dni od daty inspekcji.</p>	
<p>14.1. <b>Pieczczęć urzędowa i podpis</b></p>	<p>14.2 <b>Sporządzono w:</b>  .....  (podać miejsce kontroli)</p>
	<p>14.3 <b>Sporządzono dnia:</b>  .....  (podać datę kontroli)</p>
	<p>14.4 <b>Podpis urzędowego lekarza weterynarii</b>  .....  (podać imię i uprawnienia wielkimi literami)</p>

#### Adnotacje

- (1) Świadectwa zdrowia mogą być sporządzone tylko dla zwierząt, które mają być transportowane w tym samym wagonie kolejowym, samochodzie ciężarowym, samolocie albo łodzi / statku, które pochodzą z tego samego gospodarstwa / centrum gromadzenia i które są wysyłane do tego samego odbiorcy.
- (2) Dla wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych podać numer rejestracyjny, numer lotu dla samolotów, a dla łodzi i statków nazwę.
- (3) Niepotrzebne skreślić.
- (4) Podać numer i miejsce.
- (5) W przypadku, gdy wysyłka jest grupowa w centrum gromadzenia i obejmuje zwierzęta, które zostały załadowane w różnych dniach, za datę rozpoczęcia transportu całej wysyłki uważa się najwcześniejszą datę opuszczenia przez część wysyłki gospodarstwa pochodzenia.
- (6) Niniejsze oświadczenie nie zwalnia transportujących z obowiązków ciążących na nich zgodnie z obowiązującymi przepisami Wspólnoty, w szczególności dotyczącymi zdolności zwierząt do przewozu.

## DYREKTYWA RADY

z dnia 25 marca 1991

ustanawiająca przepisy zootechniczne i genealogiczne w celu wprowadzania na rynek zwierząt rasowych, wprowadzająca poprawki do Dyrektyw 77/504/EWG i 90/425/EWG

(91/174/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a w szczególności Artykuł 43,

uwzględniając propozycję Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego<sup>3</sup>,

zważywszy, że zwierzęta rasowe, będąc „zwierzętami żywymi”, ujęte są w liście przedstawionej w Załączniku II do Traktatu;

zważywszy, że zwierzęta rasowe hodowane są w związku z działalnością rolną;

zważywszy, że chów takich zwierząt stanowi źródło dochodu dla części ludności związanej z rolnictwem i jako taki powinien być popierany;

zważywszy, że na poziomie Wspólnoty określono szczególne zasady harmonizacji legislacji zootechnicznej dotyczącej bydła, świń, owiec, kóz i koniowatych;

---

<sup>1</sup> Dz. U. Nr C 304 z 29.11.1988, str. 6.

<sup>2</sup> Dz. U. Nr C 12 z 16.01.1989, str. 365.

<sup>3</sup> Dz. U. Nr C 56 z 6.3.1989, str. 25.

zważywszy, że dla zapewnienia racjonalnego rozwoju hodowli zwierząt rasowych oraz zwiększenia w ten sposób wydajności w tym sektorze, należy ustalić na poziomie Wspólnoty zasady dotyczące wprowadzania wymienionych zwierząt do obrotu handlowego;

zważywszy, że w zasadzie handel wewnątrz Wspólnoty nie może być zakazany, ograniczany lub powstrzymywany;

zważywszy, że właściwym jest, aby przepisy stosowane do bydła rasowego rozszerzone zostały na rasowe bawoły, a - w związku z tym - Dyrektywa 77/504/EWG<sup>4</sup> powinna zostać poprawiona;

zważywszy, że postanawia się, iż przepisy Dyrektywy 90/425/EWG<sup>5</sup> stosują się do tego sektora;

zważywszy, że należy wprowadzić przepisy zapobiegające importowi zwierząt rasowych z krajów trzecich realizowanemu na warunkach bardziej korzystnych niż stosowane we Wspólnocie;

PRZYJĘŁA NASTĘPUJĄCĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

Dla potrzeb niniejszej Dyrektywy ustalono, że „zwierzę rasowe” oznacza każde zwierzę przeznaczone do hodowli, ujęte w Załączniku II do Traktatu, które w zakresie wymiany handlowej nie zostało poddane bardziej specjalistycznej legislacji zootechnicznej, a które jest zapisane lub zarejestrowane w rejestrze lub dokumentacji rodowodowej prowadzonej przez uznane organizacje lub stowarzyszenia hodowców.

#### *Artykuł 2*

Państwa Członkowskie zapewnią, że:

---

<sup>4</sup> Dz. U. Nr L 206 z 12.8.1977, str. 8. Dyrektywa poprawiona po raz ostatni przez Rozporządzenie (EWG) Nr 3768/85 (Dz. U. Nr L 362 z 31.12.1985, str. 8).

<sup>5</sup> Dz. U. Nr L 224 z 18.8.1990, str. 29. Dyrektywa poprawiona po raz ostatni Dyrektywą 90/675/EWG (Dz. U. Nr L 373 z 31.12.1990, str. 1).

- wprowadzanie zwierząt rasowych, nasienia, komórek jajowych i zarodków na rynek nie będzie zakazane, ograniczone, powstrzymywane z powodów zootechnicznych lub genealogicznych;
- spełnienie wymogu zawartego w pierwszym akapicie zapewnione będzie poprzez nie-dyskryminacyjne określenie kryteriów przyjęcia i uznania przez organizację lub stowarzyszenie hodowców, kryteriów wpisania lub zarejestrowania w kartotekach rodowodowych, kryteriów uznania reprodukcji zwierząt rasowych, wykorzystania ich nasienia, komórek jajowych i zarodków i wymogu posiadania świadectwa do wprowadzenia do obrotu handlowego; kryteria powinny uwzględniać zasady określone przez organizację lub stowarzyszenie prowadzące rejestr lub kartotekę rodowodową danej rasy.

Do czasu wprowadzenia szczegółowych zasad stosowania, w sposób przewidziany w Art. 6, utrzymuje się stosowanie przepisów krajowych z uwzględnieniem ogólnych postanowień Traktatu.

### *Artykuł 3*

Do art. 1(a) Dyrektywy 77/504/EWG po określeniu „gatunki bydła” wprowadza się słowa „z bawołami włącznie”.

### *Artykuł 4*

W Części II Załącznika A do Dyrektywy 90/425/EWG dodaje się następujący tekst:

„Dyrektywa Rady 91/174/EWG z dnia 25 marca 1991 roku ustanawiająca przepisy zootechniczne i genealogiczne dla wprowadzania zwierząt rasowych do obrotu handlowego

<sup>1</sup> Dz. U. Nr L 85 z 09.04.1991, str. 37.”

### *Artykuł 5*

---

<sup>1</sup> Dz. U. Nr L 382 z 31.12.1988, str. 36.

Do czasu wprowadzenia zasad określonych przez Wspólnotę, w odniesieniu do importu zwierząt rasowych, nasienia, komórek jajowych i zarodków pochodzących z krajów trzecich stosować się będzie zasady nie lepsze niż do handlu wewnątrz Wspólnoty.

#### *Artykuł 6*

Szczegółowe zasady stosowania niniejszej Dyrektywy przyjęte zostaną zgodnie z procedurą określoną w art. 11 Dyrektywy 88/661/EWG<sup>1</sup>.

#### *Artykuł 7*

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy prawne, rozporządzenia i przepisy administracyjne niezbędne dla osiągnięcia zgodności z niniejszą Dyrektywą przed 1 stycznia 1992 roku. Bezzwłocznie poinformują o tym Komisję.

Kiedy wspomniane środki zostaną przyjęte przez Państwa Członkowskie, będą zawierały odwołanie do niniejszej Dyrektywy lub towarzyszyć im będzie takie odwołanie, przy okazji oficjalnej publikacji. Sposoby odwołania się określone zostaną przez Państwa Członkowskie.

#### *Artykuł 8*

Niniejsza Dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 25 marca 1991.

*W imieniu Rady*  
R. STEICHEN  
*Przewodniczący*

## DYREKTYWA RADY

z dnia 15 lipca 1991 r.

### ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych

(91/492/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

w kontekście wprowadzenia rynku wewnętrznego, w szczególności zapewnienia sprawnego funkcjonowania wspólnej organizacji rynku produktów rybołówstwa wprowadzonej rozporządzeniem (EWG) nr 3796/81<sup>4</sup> ostatnio zmienionym rozporządzeniem (EWG) nr 2886/89<sup>5</sup>, istotne jest by różnice istniejące w wymaganiach zdrowotnych poszczególnych Państw Członkowskich nie utrudniały wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych; umożliwi to lepszą harmonizację produkcji i wprowadzania do obrotu, i doprowadzi do konkurencji na równych warunkach, przy jednoczesnym zapewnieniu jakości produktów oferowanych konsumentom;

dyrektywa Rady 79/923/EWG z dnia 30 października 1979 r. w sprawie wymaganej jakości wód, w których żyją skorupiaki<sup>6</sup>, ustanawia potrzebę ustanowienia wymagań zdrowotnych, które mają być przestrzegane w przypadku produktów ze skorupiaków;

w celu ochrony zdrowia publicznego konsumentów wymagania te powinny zostać ustanowione dla wszystkich etapów w trakcie zbierania, przeładunku, przechowywania, transportu i dystrybucji żywych małży dwuskorupowych; wymagania te stosuje się również do szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich;

w przypadku wystąpienia problemu zdrowotnego po wprowadzeniu żywych małży dwuskorupowych do obrotu, ważne jest, aby można było ustalić obszar, z którego nastąpiła

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 29.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 1.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 379 z 31.12.1981, str. 1.

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 282 z 2.10.1989, str. 1.

<sup>6</sup> Dz.U. nr L 281 z 10.11.1979, str. 47.

wysyłka oraz obszar zbiorów; z tego względu niezbędne jest wprowadzenie systemu rejestracji i etykietowania, który umożliwi prześledzenie drogi, jaką przebyła partia towaru po zebraniu;

istotne jest szczegółowe określenie norm zdrowia publicznego, jakim musi odpowiadać wyrób finalny; jednakże, wiedza naukowa i technologiczna nie zawsze jest wystarczająco zaawansowana, by ustanawiać ostateczne rozwiązania niektórych problemów zdrowotnych i z tego względu niezbędne jest - w celu zagwarantowania optymalnej ochrony zdrowia publicznego - utworzenie systemu wspólnotowego, zapewniającego szybkie przyjęcie, i w razie potrzeby, zaostrzenie norm zdrowotnych zabezpieczających zdrowie ludzkie przed skażeniem wirusami i innymi zagrożeniami;

żywe małże dwuskorupowe pozyskane z rejonów zbiorów, które nie pozwalają na bezpośrednią, bezpieczną konsumpcję, mogą zostać uznane za bezpieczne, gdy zostaną poddane procesowi oczyszczania lub umieszczone w czystej wodzie na stosunkowo długi okres; z tego względu niezbędne jest określenie obszarów produkcyjnych, z których małże mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi, a z których muszą być oczyszczone lub umieszczone w czystej wodzie;

odpowiedzialność za zapewnienie produkcji i wprowadzanie do obrotu małży dwuskorupowych zgodnych z wymaganiami zdrowotnymi, spoczywa w pierwszej kolejności na producentach; przez przeprowadzanie kontroli i inspekcji, właściwe władze muszą zapewnić przestrzeganie tych wymagań przez producentów; właściwe władze muszą w szczególności, poddawać regularnej kontroli obszary zbiorów, aby zapewnić, że małże pochodzące z tych obszarów zbiorów nie zawierają mikroorganizmów i substancji toksycznych w ilościach uznawanych za niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego;

muszą zostać wprowadzone wspólnotowe środki kontrolne, aby zapewnić jednolite stosowanie norm określonych w niniejszej dyrektywie we wszystkich Państwach Członkowskich;

w takich przypadkach stosuje się reguły, zasady i środki ochronne ustanowione dyrektywą Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich<sup>7</sup>;

w kontekście handlu między Państwami Członkowskimi stosuje się również reguły ustanowione w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego<sup>8</sup>. zmienionej dyrektywą 90/675/EWG;

w stosunku do żywych małży dwuskorupowych produkowanych w państwach trzecich i przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu we Wspólnocie nie mogą być stosowane korzystniejsze warunki od tych stosowanych we Wspólnocie; musi zostać przewidziana wspólnotowa procedura kontroli warunków produkcji i wprowadzania do obrotu w państwach trzecich, w celu umożliwienia Wspólnocie stosowania wspólnego systemu przywozu w oparciu o równoważne warunki;

---

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

<sup>8</sup> Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13.

uwzględniając szczególne okoliczności, należy przyznać odstępstwa niektórym zakładom już działającym przed dniem 1 stycznia 1993 r., aby umożliwić im dostosowanie się do wszystkich wymagań ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

w stosunku do żywych zwierząt, spożywanych w stanie żywym, w odniesieniu do terminu przydatności, należy wprowadzić odstępstwo od przepisów dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi końcowemu<sup>9</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 91/72/EWG<sup>10</sup>;

należy przewidzieć możliwość przyjęcia rozwiązań przejściowych w celu zniwelowania braku niektórych przepisów wykonawczych;

Komisji powinno być powierzono zadanie przyjmowania określonych środków wprowadzających niniejszą dyrektywę w życie; w tym celu powinny zostać ustanowione procedury ścisłej i skutecznej współpracy między Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

## ROZDZIAŁ I

### Przepisy ogólne

#### *Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa ustanawia warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub do dalszego przetwarzania przed spożyciem.

Z wyjątkiem przepisów dotyczących oczyszczania, niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do szkarłupni, osłonic i ślimaków morskich.

#### *Artykuł 2*

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

1. „*małże dwuskorupowe*” oznaczają małże odżywiające się odfiltrowanymi drobnymi organizmami;
2. „*morskie biotoksyny*” oznaczają substancje trujące, odkładające się w małżach dwuskorupowych, żywiących się planktonem zawierającym toksyny;
3. „*czysta woda morska*” oznacza wodę morską lub wodę słonawą, która ma być używana na warunkach określonych w niniejszej dyrektywie i która jest wolna od skażeń mikrobiologicznych, substancji toksycznych i substancji niepożądanych występujących

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 33 z 8.02.1979, str. 1.

<sup>10</sup> Dz.U. nr L 42 z 16.01.1991, str. 27.



naturalnie lub w wyniku zrzutów do środowiska, takimi jak wymienione w Załączniku do dyrektywy 79/923/EWG, w ilościach, które mogą mieć niekorzystny wpływ na jakość zdrowotna małży dwuskorupowych lub pogarszać ich smak;

4. „*właściwy organ*” oznacza organ centralny Państwa Członkowskiego kompetentny do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych lub jakiegokolwiek organ, któremu przekazano tę kompetencję;
5. „*konfekcjonowanie*” oznacza przechowywanie żywych małży dwuskorupowych, których jakość nie wskazuje na potrzebę umieszczenia w czystej wodzie lub obróbki w zakładzie oczyszczania, w zbiornikach lub innych instalacjach zawierających czystą wodę morską lub w lokalizacjach naturalnych w celu usunięcia piasku, mułu lub śluzu;
6. „*dokonyjący zbioru*” oznacza każdą osobę fizyczną lub prawną, która wszelkimi środkami zbiera żywe małże dwuskorupowe z obszaru zbioru, w celu obróbki i wprowadzenia do obrotu;
7. „*obszar produkcyjny*” oznacza każdy obszar morski, estuarium lub laguny, zawierający naturalne pokłady małży dwuskorupowych lub miejsca wykorzystywane do hodowli małży dwuskorupowych, z których pobiera się żywe małże dwuskorupowe;
8. „*obszar umieszczenia*” oznacza każdy obszar morski, estuarium lub laguny z granicami wyraźnie oznakowanymi bojami, stanowiskami lub jakimikolwiek innymi stałymi urządzeniami, wykorzystywany wyłącznie do naturalnego oczyszczania żywych małży dwuskorupowych;
9. „*zakład wysyłkowy*” oznacza jakąkolwiek zatwierdzoną, nabrzeżną lub oddaloną od brzegu instalację do przyjmowania, konfekcjonowania, mycia, czyszczenia, sortowania i pakowania żywych małży dwuskorupowych nadających się do spożycia przez ludzi;
10. „*zakład oczyszczania*” oznacza zatwierdzony zakład ze zbiornikami zasilanymi naturalnie czystą wodą morską lub wodą morską właściwie oczyszczoną, w których umieszcza się żywe małże dwuskorupowe na czas niezbędny dla usunięcia skażenia mikrobiologicznego, tak aby nadawały się do spożycia przez ludzi;
11. „*umieszczenie*” oznacza operację przeniesienia żywych małży dwuskorupowych do zatwierdzonych obszarów morskich lub obszarów laguny lub zatwierdzonych obszarów estuarium, pod nadzorem właściwego organu, na czas niezbędny dla usunięcia skażenia. Nie obejmuje to specyficznych operacji przenoszenia małży dwuskorupowych do obszarów bardziej odpowiednich dla ich dalszego wzrostu i tuczenia;
12. „*środki transportu*” oznaczają części wydzielone dla towarów w pojazdach samochodowych, szynowych i samolotach, ładowniach statków i kontenerach przeznaczonych do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
13. „*pakowanie*” oznacza operację podczas której żywe małże dwuskorupowe umieszczane są w opakowaniu właściwym do tego celu;
14. „*przesyłka*” oznacza pewną ilość żywych małży dwuskorupowych przygotowywaną w zakładzie wysyłkowym lub poddawaną obróbce w zakładzie oczyszczania, a następnie

przeznaczoną dla jednego lub więcej klientów;

15. „*partia*” oznacza pewną ilość żywych małży dwuskorupowych zebraną na obszarze produkcyjnym, a następnie przeznaczoną do dostarczenia odpowiednio, do zatwierdzonego zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego;
16. „*wprowadzanie do obrotu*” oznacza przetrzymywanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie do sprzedaży, sprzedaż, dostarczanie lub każdą inną formę wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi albo w postaci surowej albo do celów ich dalszego przetwarzania we Wspólnocie, z wyłączeniem bezpośredniego dostarczania na rynek lokalny niewielkich ilości przez rybaków przybrzeżnych detalistom lub konsumentom, co musi podlegać kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych dotyczących kontroli handlu detalicznego;
17. „*przywóz*” oznacza wprowadzenie żywych małży dwuskorupowych z państw trzecich na terytorium Wspólnoty;
18. „*bakterie grupy coli typu kałowego*” oznaczają mogące żyć w różnych warunkach otoczenia, Gram - ujemne, niezarodnikujące, nie barwiące się cytochromooksydazą, pałeczkowate bakterie tlenowcowe, które mogą fermentować laktozę wytwarzając gaz w obecności soli kwasów żółciowych lub innych czynników powierzchniowo czynnych o podobnych właściwościach hamujących wzrost, przy  $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$  przynajmniej na 24 godziny;
19. „*E. coli*” oznaczają bakterie grupy coli, które tworzą również indol z tryptofanem w  $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$  w ciągu 24 godzin.

## ROZDZIAŁ II

### Przepisy dotyczące produkcji we Wspólnocie

#### Artykuł 3

1. Wprowadzanie do obrotu żywych małży dwuskorupowych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia podlega następującym warunkom:
  - a) małże muszą pochodzić z obszarów produkcyjnych spełniających wymagania ustanowione w rozdziale I Załącznika; jednakże, w przypadku *pectinidae*, przepis ten dotyczy tylko produktów akwakultury, w rozumieniu art. 2 ust. 2 dyrektywy Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa<sup>11</sup>;
  - b) małże musiały zostać zebrane i przetransportowane z obszaru produkcyjnego do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego na warunkach określonych w rozdziale II Załącznika;

---

<sup>11</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 15.

- c) w przypadkach przewidzianych w niniejszej dyrektywie, małże musiały być umieszczone w odpowiednich obszarach zatwierdzonych do tego celu i spełniających warunki ustanowione w rozdziale III Załącznika;
  - d) z małżami obchodzono się w sposób higieniczny, a gdy sytuacja tego wymagała, musiały zostać oczyszczone w zakładach zatwierdzonych do tego celu i spełniających wymagania rozdziału IV Załącznika;
  - e) małże muszą odpowiadać kryteriom wymienionym w rozdziale V Załącznika;
  - f) kontrole zdrowotne musiały być przeprowadzone, zgodnie z rozdziałem VI Załącznika;
  - g) małże muszą być odpowiednio opakowane, zgodnie z rozdziałem II Załącznika;
  - h) małże muszą być przechowywane i transportowane w zadowalających warunkach higieny, zgodnie z rozdziałami VII i IX Załącznika;
  - i) małże muszą być oznakowane znakiem jakości zdrowotnej, przewidzianym w rozdziale X Załącznika.
2. Żywe małże dwuskorupowe przeznaczone do dalszego przetwarzania muszą spełniać odpowiednie wymagania ust. 1 i zostać przetworzone zgodnie z wymogami dyrektywy Rady 91/493/EWG.

#### *Artykuł 4*

Państwa Członkowskie zapewniają, że osoby zajmujące się żywymi małżami dwuskorupowymi podczas produkcji i wprowadzania do obrotu, podejmują wszystkie środki niezbędne dla spełnienia wymagań niniejszej dyrektywy.

Osoby odpowiedzialne za zakłady wysyłki i oczyszczania zapewniają w szczególności:

- regularne pobieranie reprezentatywnej ilości próbek do badań laboratoryjnych i ich analizowanie w celu sporządzenia historycznego zapisu na podstawie obszarów, z których pochodzą partie oraz jakości zdrowotnej żywych małży dwuskorupowych zarówno przed jak i po poddaniu obróbce w zakładzie wysyłkowym lub zakładzie oczyszczania.
- prowadzenie rejestru w celu ustawicznej rejestracji wyników różnych kontroli i przechowywanie go w celu przedstawienia właściwemu organowi.

#### *Artykuł 5*

1. a) Właściwy organ zatwierdza zakłady wysyłkowe i zakłady oczyszczania, jeżeli uzna, że spełniają one wymagania niniejszej dyrektywy. Właściwy organ podejmuje niezbędne środki, w przypadku, gdy wymagania te przestają być spełniane. Wykonując te czynności, właściwy organ bierze w szczególności pod uwagę wynik jakiegokolwiek kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 6 ust. 1.

Jednakże, z zastrzeżeniem wyraźnego warunku, że żywe małże pochodzące z

takich zakładów spełniają normy higieny określone przez niniejszą dyrektywę, Państwa Członkowskie mogą - w stosunku do wymagań dotyczących sprzętu i struktur ustanowionych w rozdziale IV Załącznika, które mają zostać wyszczególnione przed dniem 1 października 1991 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 - przyznać zakładom wysyłkowym i zakładom oczyszczania dodatkowy okres wygasający dnia 31 grudnia 1995 r., podczas którego muszą one spełnić warunki zatwierdzenia podane w wyżej wymienionym rozdziale. Takie odstępstwa mogą zostać przyznane tylko zakładom prowadzącym działalność w dniu 31 grudnia 1991 r., które przed dniem 1 lipca 1992 r., złożyły do właściwego organu krajowego właściwie umotywowany wniosek o zastosowanie wobec nich odstępstwa. Do wniosku musi być dołączony plan pracy i program określający okres, w którym dany zakład jest w stanie spełnić określone wymagania. W przypadku wnioskowania o pomoc finansową od Wspólnoty, przyjmowane mogą być jedynie wnioski w odniesieniu do projektów, które spełniają wymagania niniejszej dyrektywy.

Właściwy organ opracowuje wykaz zatwierdzonych zakładów wysyłkowych i zakładów oczyszczania, każdy z nich ma swój numer urzędowy.

Każde Państwo Członkowskie musi podać do wiadomości Komisji wykaz zatwierdzonych zakładów wysyłkowych i zakładów oczyszczania oraz wszelkie jego późniejsze zmiany, a Komisja przekazuje takie informacje innym Państwom Członkowskim.

- b) Inspekcjonowanie i monitorowanie tych zakładów prowadzone jest regularnie, za co odpowiedzialny jest właściwy organ, który ma swobodny dostęp do wszystkich części tych zakładów, w celu zapewnienia zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy.

Jeżeli inspekcje i monitorowanie ujawnią, że wymagania niniejszej dyrektywy nie są spełniane, właściwy organ podejmuje odpowiednie działanie.

- 2. a) Właściwy organ ustala wykaz obszarów produkcyjnych i obszarów umieszczenia - ze wskazaniem ich lokalizacji i granic - na których można zbierać żywe małże dwuskorupowe zgodnie z wymaganiami niniejszej dyrektywy, w szczególności rozdziału I Załącznika.

O wykazie muszą zostać powiadomieni wszyscy, których dotyczy niniejsza dyrektywa, między innymi, dokonujący zbioru i podmioty gospodarcze prowadzące zakłady oczyszczania i zakłady wysyłki.

- b) Za przeprowadzanie monitorowania obszarów produkcyjnych i obszarów umieszczenia zgodnie z wymaganiami niniejszej dyrektywy jest odpowiedzialny jest właściwy organ,.

Jeżeli takie monitorowanie ujawni, że wymagania niniejszej dyrektywy nie są spełniane, właściwy organ zamyka dany obszar produkcyjny lub obszar umieszczenia do czasu przywrócenia normalnej sytuacji.

- 3. Właściwe władze mogą zakazać wszelkiej produkcji i zbierania małży

dwuskorupowych na obszarach uznanych za nieodpowiednie dla tych działalności ze względów zdrowotnych.

#### *Artykuł 6*

1. Eksperti z Komisji mogą we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich, przeprowadzać kontrole na miejscu, w zakresie niezbędnym dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy. Mogą oni, w szczególności skontrolować, czy zakłady, obszary produkcyjne i obszary umieszczenia rzeczywiście spełniają wymagania niniejszej dyrektywy. Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wykonywaniu ich obowiązków. Komisja powiadamia Państwa Członkowskie o wynikach takich kontroli.

2. Regulacje dotyczące wykonania ust. 1 przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12.

3. Komisja może sporządzić zalecenia zawierające wytyczne dotyczące dobrej praktyki wytwarzania stosowane na różnych etapach produkcji i wprowadzania do obrotu.

#### *Artykuł 7*

1. Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG dotyczące żywych małży dwuskorupowych, szkarłupni, osłonici i ślimaków morskich przeznaczonych do spożycia przez ludzi stosuje się w szczególności, w odniesieniu do organizacji kontroli i działań podejmowanych po kontrolach przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie przeznaczenia i środków ochronnych, jakie mają zostać wprowadzone.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w załączniku A dodaje się tiret w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych, (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 1.);

b) w załączniku B skreśla się tiret w brzmieniu:

„- żywe małże dwuskorupowe przeznaczone do spożycia”.

### ROZDZIAŁ III

#### **Przywóz z państw trzecich**

#### *Artykuł 8*

Przepisy stosowane do przywozu żywych małży dwuskorupowych z państw trzecich powinny być, co najmniej równoważne przepisom regulującym produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów Wspólnoty.

#### *Artykuł 9*

W celu zapewnienia jednolitego stosowania wymagania nałożonego w art. 8, stosowana jest następująca procedura:

1. eksperci z Komisji i Państw Członkowskich przeprowadzają inspekcje na miejscu w celu sprawdzenia, czy warunki produkcji i wprowadzania do obrotu mogą być uznane za równoważne warunkom stosowanym we Wspólnocie.

Eksperti z Państw Członkowskich, którym powierzono przeprowadzenie tych inspekcji, są powoływani przez Komisję, działającą na wniosek Państw Członkowskich.

Inspekcje te dokonywane są w imieniu Wspólnoty, która ponosi wszelkie koszty z nimi związane.

Częstotliwość i procedury tych inspekcji zostaną określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12.

2. przy podejmowaniu decyzji o tym, czy warunki produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych w państwie trzecim mogą być uznane za równoważne tym obowiązującym we Wspólnocie, szczególną uwagę zwraca się na:

- a) ustawodawstwo państwa trzeciego;
- b) organizację właściwego organu państwa trzeciego i jego służb inspekcyjnych, uprawnienia takich służb i nadzór jakiemu podlegają, jak również urządzenia stosowane przy monitorowaniu wprowadzania w życie ich obowiązującego ustawodawstwa;
- c) rzeczywiste warunki zdrowotne produkcji i wprowadzania do obrotu żywych małży dwuskorupowych, w szczególności monitorowanie obszarów produkcyjnych pod względem skażeń mikrobiologicznych i środowiskowych, a także obecności morskich biotoksyn;
- d) prawidłowość i szybkość dostarczania przez państwo trzecie informacji dotyczących występowania planktonu zawierającego toksyny w obszarach produkcyjnych, w szczególności gatunków nie występujących w wodach terytorialnych Wspólnoty, i zagrożeń jakie taka obecność może stwarzać dla Wspólnoty;
- e) gwarancje, jakich może udzielić państwo trzecie, w odniesieniu do zgodności z normami określonymi w rozdziale V Załącznika;

3. zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12, Komisja podejmuje decyzje dotyczące:

- a) wykazu państw trzecich spełniających warunki równoważności określone w ust. 2;
- b) szczególnych warunków przywozu żywych małży dwuskorupowych dla każdego państwa trzeciego. Warunki te muszą zawierać:

- (i) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowia, które musi towarzyszyć przesyłkom przy wysyłce do Wspólnoty;
  - (ii) rozgraniczania obszarów produkcyjnych, z których mogą być zbierane i przywożone żywe małże dwuskorupowe;
  - (iii) zobowiązanie do informowania Wspólnoty o wszelkich możliwych zmianach w zatwierdzaniu obszarów produkcyjnych;
  - (iv) ewentualne oczyszczanie po przybyciu na terytorium Wspólnoty;
- c) wykazu zakładów, z których dozwolony jest przywóz żywych małży dwuskorupowych. W tym celu utworzony zostaje jeden lub więcej wykazów. Zakład nie może być ujęty na wykazie, jeżeli nie został urzędowo zatwierdzony przez właściwy organ państwa trzeciego wywozu do Wspólnoty. Zatwierdzenie takie uzależnione jest od przestrzegania następujących wymagań:
- zgodność z wymaganiami równoważnymi z ustanowionymi w niniejszej dyrektywie,
  - monitorowanie przez urzędową służbę inspekcyjną państwa trzeciego;
4. decyzje, określone w ust. 3 mogą zostać zmienione zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12.

Decyzje te i ich zmiany publikuje się w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*, w serii L;

5. do czasu wydania decyzji, określonych w ust. 3, warunki stosowane przez Państwa Członkowskie do przywozu żywych małży dwuskorupowych z państw trzecich są co najmniej równoważne warunkom regulującym produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów Wspólnoty.

#### *Artykuł 10*

Reguły i zasady ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG stosuje się ze szczególnym odniesieniem do organizacji inspekcji i skutków inspekcji przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie i środków ochronnych, jakie mają zostać wprowadzone.

Do czasu wprowadzenia w życie decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 i art. 30 dyrektywy 90/675/EWG, stosuje się nadal odpowiednie przepisy krajowe w celu stosowania art. 8 ust. 1 i 2 wyżej wymienionej dyrektywy, bez uszczerbku dla zgodności z przepisami i zasadami określonymi w akapicie pierwszym niniejszego artykułu.

### **ROZDZIAŁ IV**

#### **Przepisy końcowe**

#### *Artykuł 11*

Rada stanowiąc kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, może zmienić rozdziały Załącznika.

Komisja, po otrzymaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego, przedstawi Radzie przed dniem 1 stycznia 1994 r. sprawozdanie dotyczące rozdziałów I i V Załącznika, wraz z ewentualnymi propozycjami zmian tych rozdziałów,.

#### *Artykuł 12*

1. W przypadku, gdy stosowana ma być procedura przewidziana w niniejszym artykule, przewodniczący, z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, przekazuje sprawę Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu, zwanemu dalej Komitetem.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, jakie mają zostać podjęte. Komitet wydaje opinię na temat projektu w terminie, który przewodniczący może ustanowić w zależności od pilności sprawy. W przypadku decyzji, które Rada jest zobowiązana podjąć na wniosek Komisji, opinię wydaje się większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są ważne w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

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

b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub jeżeli opinia nie zostanie wydana, Komisja bezzwłocznie przedstawi Radzie propozycję odnoszącą się do środków, jakie mają zostać podjęte. Rada podejmuje decyzję kwalifikowaną większością.

Jeżeli, po upływie trzech miesięcy od dnia odwołania się do Rady, Rada nie podjęła żadnych działań, proponowane środki zostają przyjęte przez Komisję z wyjątkiem przypadku, gdy Rada przyjęła zwykłą większością decyzję przeciwną wspomnianym środkom.

#### *Artykuł 13*

W celu uwzględnienia ewentualnego niepodjęcia decyzji w sprawie szczegółowych zasad stosowania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 1993 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12, na okres dwóch lat, mogą zostać przyjęte rozwiązania przejściowe..

#### *Artykuł 14*

Komisja, po konsultacji z Państwami Członkowskimi, przedłoży Radzie przed dniem 1 lipca 1992 r., sprawozdanie dotyczące minimalnych wymagań, jakie muszą być spełniane w odniesieniu do struktury i sprzętu, przez małe zakłady wysyłkowe lub małe zakłady zapewniające dystrybucję na rynku lokalnym, zlokalizowane w obszarach podlegających szczególnym ograniczeniom w odniesieniu do ich dostaw; w miarę możliwości z załączonymi propozycjami, w sprawie, których Rada, stanowiąc zgodnie z procedurą głosowania ustanowioną w art. 43 Traktatu, podejmie decyzję przez dniem 31 grudnia 1992 r.

Przed dniem 1 stycznia 1998 r., przepisy niniejszej dyrektywy zostaną ponownie zbadane



przez Radę stanowiącą na wniosek Komisji, na podstawie zdobytego doświadczenia..

*Artykuł 15*

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 1993 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

*Artykuł 16*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 lipca 1991 r.

*W imieniu Rady*

P. BUKMAN

*Przewodniczący*

## ZAŁĄCZNIK

### ROZDZIAŁ I

#### **WARUNKI DOTYCZĄCE OBSZARÓW PRODUKCYJNYCH**

1. Lokalizacja i granice obszarów produkcyjnych muszą być ustalone przez właściwy organ w taki sposób, aby określić obszary, z których żywe małże dwuskorupowe:
  - a) mogą być zbierane z przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia przez ludzi. Żywe małże dwuskorupowe z tych obszarów muszą spełniać wymagania wymienione w rozdziale V niniejszego Załącznika;
  - b) mogą być zbierane i wprowadzane do obrotu, z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, po obróbce w zakładzie oczyszczania lub po umieszczeniu w czystej wodzie. Dla żywych małży dwuskorupowych z tych obszarów, ilość bakterii grupy coli typu fekalnego określona w pięcioprobówkowym teście MNP z trzykrotnym rozcieńczeniem, nie może przekraczać w 90% próbek poziomu 6 000 bakterii grupy coli typu fekalnego na 100 g mięsa, lub 4 600 *E. Coli* na 100 g mięsa.

Po oczyszczaniu lub umieszczeniu w czystej wodzie muszą być spełnione wszystkie wymagania określone w rozdziale V niniejszej dyrektywy;
  - c) mogą być zbierane, ale wprowadzane do obrotu jedynie po wystarczająco długim okresie umieszczenia w czystej wodzie (co najmniej 2 miesiące), połączonym albo niepołączonym z oczyszczaniem, lub po intensywnym oczyszczaniu przez okres ustalony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy, w celu spełnienia wymagań lit. a). Dla żywych małży dwuskorupowych z tych obszarów, ilość bakterii coli typu fekalnego określona w pięcioprobówkowym teście MNP z trzykrotnym rozcieńczeniem nie może przekraczać poziomu 60 000 bakterii grupy coli typu fekalnego na 100 g mięsa.
2. Wszelkie zmiany granic obszarów produkcyjnych, i o okresowym lub ostatecznym zamknięciu obszarów produkcyjnych, muszą być niezwłocznie zakomunikowane przez właściwy organ podmiotom, których dotyczy niniejsza dyrektywa, w szczególności producentom i podmiotom gospodarczym prowadzącym zakłady oczyszczania i zakłady wysyłkowe.

### ROZDZIAŁ II

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZBIERANIA I TRANSPORTOWANIA PARTII DO ZAKŁADU OCZYSZCZANIA LUB ZAKŁADU WYSYŁKI, OBSZARU UMIESZCZENIA LUB ZAKŁADU PRZETWÓRCZEGO**

1. Techniki zbierania nie mogą powodować nadmiernych uszkodzeń skorup lub tkanek żywych małży dwuskorupowych.
2. Po zebraniu żywe małże dwuskorupowe muszą być odpowiednio chronione przed zgnieceniem, otarciem lub wibracją i nie wolno ich narażać na nadmiernie wysokie lub

niskie temperatury.

3. Techniki zbierania, transportu, wyładunku i obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi nie mogą powodować dodatkowego skażenia produktu, ani znacznego obniżenia jakości produktu, ani jakichkolwiek zmian, znacznie wpływających na możliwość poddania ich oczyszczeniu, przetwarzaniu lub umieszczaniu w czystej wodzie.
4. W okresie między zbiorem i wyładunkiem na ląd nie wolno ponownie zanurzać żywych małży dwuskorupowych w wodzie, która mogłaby spowodować dodatkowe skażenie.
5. Środki transportu używane do transportu żywych małży dwuskorupowych muszą być używane w warunkach chroniących małże przed dodatkowym skażeniem i zgnieceniem skorup. Środki transportu muszą umożliwiać odpowiednie odwodnienie i oczyszczenie.

W przypadku transportu na duże odległości, hurtowej ilości żywych małży dwuskorupowych do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego, środki transportu muszą być wyposażone w sposób zapewniający możliwie najlepsze warunki przetrwania, w szczególności muszą odpowiadać wymaganiom ustanowionym w rozdziale IX sekcja 2 niniejszego Załącznika.

6. Na prośbę dokonującego zbioru, właściwy organ wystawia dokument rejestracyjny pozwalający na identyfikację partii żywych małży dwuskorupowych podczas transportu z obszaru produkcyjnego do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego. Dla każdej partii dokonujący zbioru musi wypełnić w czytelny i trwały sposób odpowiednie rubryki dokumentu rejestracyjnego, który musi zawierać następujące informacje:

- dane i podpis dokonującego zbioru,
- datę zbioru,
- lokalizację obszaru produkcyjnego, tak szczegółową jak to przyjęte w praktyce,
- gatunki skorupiaków lub mięczaków oraz ilości, tak szczegółowe jak to przyjęte w praktyce,
- numer identyfikacyjny i miejsce przeznaczenia w celu pakowania, umieszczenia w czystej wodzie, oczyszczenia lub przetworzenia.

Dokumenty rejestracyjne muszą być kolejno numerowane. Właściwy organ musi prowadzić rejestr wykazujący numery dokumentów rejestracyjnych, wraz z nazwami osób dokonujących zbioru żywych małży dwuskorupowych, którym wystawiono dokumenty. Dokument rejestracji dla każdej partii żywych małży dwuskorupowych musi być oznaczony datownikiem w momencie dostawy partii do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczenia lub zakładu przetwórczego i musi być przechowywany przez podmioty gospodarcze prowadzące działalność w tych zakładach lub obszarach, przez co najmniej 60 dni.

Jednakże, jeżeli zbiór dokonywany jest przez ten sam personel, co obsługujący zakład wysyłkowy, zakład oczyszczania, obszar umieszczenia lub zakład przetwórczy miejsca przeznaczenia, dokument rejestracji może zostać zastąpiony stałym zezwoleniem na transport, wydanym przez właściwy organ.

7. Jeżeli obszar produkcyjny lub obszar umieszczenia jest tymczasowo zamknięty, właściwy organ nie może wystawiać dokumentów rejestracyjnych dla tego obszaru i musi niezwłocznie zawiesić ważność wszystkich już wystawionych dokumentów rejestracyjnych.

### ROZDZIAŁ III

#### **WARUNKI UMIESZCZANIA ŻYWYCH MAŁŻY DWUSKORUPOWYCH**

Muszą zostać spełnione następujące warunki:

1. żywe małże dwuskorupowe muszą być zebrane i transportowane zgodnie z wymaganiami rozdziału II niniejszego Załącznika;
2. techniki obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi, przeznaczonymi do umieszczenia w czystej, muszą umożliwiać podjęcie odżywiania przez filtr po zanurzeniu w wodzie;
3. nie wolno umieszczać takiej ilości żywych małży dwuskorupowych, która uniemożliwiłaby ich oczyszczanie;
4. żywe małże dwuskorupowe muszą być zanurzone w morskiej wodzie w obszarze umieszczenia przez odpowiedni okres, przekraczający czas przyjmowany dla redukcji poziomów bakterii typu fekalnego do poziomów dopuszczalnych przez niniejszą dyrektywę, z uwzględnieniem konieczności spełnienia norm określonych w rozdziale V niniejszego Załącznika;
5. dla każdego gatunku żywych małży dwuskorupowych i zatwierdzonego obszaru umieszczenia, właściwy organ musi, w niezbędnym zakresie, ustalić i ogłosić minimalną temperaturę wody dla skutecznego umieszczenia;
6. obszary umieszczenia dla żywych małży dwuskorupowych muszą zostać zatwierdzone przez właściwy organ. Granice tych miejsc muszą być wyraźnie oznakowane bojami, słupami lub innymi elementami stałymi; między obszarami umieszczenia musi być zachowany odstęp wynoszący przynajmniej 300 m; taki sam odstęp musi być zachowany między obszarami umieszczenia a obszarami produkcyjnymi;
7. lokalizacje w ramach obszaru umieszczenia muszą być dobrze oddzielone, aby zapobiec mieszanemu się partii; stosowany system musi uniemożliwiać wprowadzenie nowej partii bez usunięcia całej poprzedniej;
8. podmioty gospodarcze eksploatujące obszary umieszczenia, muszą prowadzić do celów inspekcji przez właściwy organ, stały rejestr źródeł pochodzenia żywych małży dwuskorupowych, okresów umieszczenia, obszarów umieszczenia i kolejnego miejsca przeznaczenia partii po umieszczeniu;

9. po zebraniu z obszaru umieszczenia, podczas transportu z obszaru umieszczenia do zatwierdzonego zakładu wysyłki, zakładu oczyszczania lub zakładu przetwórczego partiom musi towarzyszyć dokument rejestracyjny, określony w rozdziale II sekcja 6 niniejszego Załącznika; z wyłączeniem przypadku, gdy ten sam personel obsługuje zarówno obszar umieszczenia, jak i zakład wysyłki, zakład oczyszczania lub zakład przetwórczy.

## ROZDZIAŁ IV

### WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW WYSYŁKI LUB ZAKŁADÓW OCZYSZCZANIA

#### I. Ogólne warunki dotyczące pomieszczeń i sprzętu

Zakłady nie mogą być zlokalizowane w obszarach znajdujących się w pobliżu nieprzyjemnych zapachów, dymu, pyłu ani innych substancji skażających. Lokalizacja nie może być poddawana zalewaniu spowodowanemu przyptywami lub ciekami wodnymi z otaczających obszarów.

Zakłady muszą posiadać przynajmniej:

1. na obszarach gdzie żywe małże dwuskorupowe poddawane są obróbce lub gdzie są przechowywane:
  - a) solidne budynki lub urządzenia, zaprojektowane i utrzymywane odpowiednio, w celu ochrony żywych małży dwuskorupowych przed skażeniami wszelkimi rodzajami odpadów, brudną wodą, spalinami, brudem lub przed obecnością gryzoni lub innych zwierząt;
  - b) podłogę łatwą do utrzymania w czystości, ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody;
  - c) odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na wykonanie wszystkich operacji;
  - d) trwałe i łatwe do czyszczenia ściany;
  - e) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie;
2. dostęp do właściwej ilości przebieralni, umywalek i toalet; w pobliżu toalet musi być wystarczająca ilość umywalek;
3. odpowiedni sprzęt do mycia narzędzi, pojemników i wyposażenia;
4. urządzenia dostarczające i, gdy sytuacja tego wymaga, umożliwiające przechowywanie wyłącznie wody pitnej w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnoszącej się do jakości wody

przeznaczonej do spożycia przez ludzi<sup>12</sup> lub urządzenia dostarczające czystą wodę morską.

Urządzenia dostarczające wodę niezdatną do picia mogą być dozwolone. Woda ta nie może stykać się bezpośrednio z żywymi małżami dwuskorupowymi lub być używana do mycia lub dezynfekowania pojemników, instalacji lub sprzętu, który styka się z żywymi małżami dwuskorupowymi. Rury i wyloty doprowadzające wodę niezdatną do picia muszą wyraźnie różnić się od rur i wylotów doprowadzających wodę pitną;

5. sprzęt i narzędzia lub ich powierzchnie, przeznaczone do stykania się z żywymi małżami dwuskorupowymi, muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do wielokrotnego mycia i czyszczenia.

## II. Ogólne wymagania dotyczące higieny

Personel, pomieszczenia, sprzęt i warunki pracy muszą gwarantować wysoki poziom higieny i czystości:

1. pracownicy, którzy poddają obróbce lub zajmują się żywymi małżami dwuskorupowymi, muszą w szczególności nosić czystą odzież roboczą i, gdy sytuacja tego wymaga, rękawice odpowiednie dla pracy wykonywanej przez daną osobę;
2. personel zobowiązany jest do powstrzymania się od zachowań takich jak plucie, które mogłyby spowodować skażenie żywych małży dwuskorupowych; każda osoba cierpiąca na chorobę, która może być przenoszona przez żywe małże dwuskorupowe, musi zostać tymczasowo odsunięta, do czasu wyzdrowienia, od pracy związanej z tymi produktami;
3. wszelkie wykryte gryzonie, insekty lub inne szkodniki należy wytepić i uniemożliwić ponowne ich rozpowszechnienie się. Do zakładów nie mogą być wprowadzane zwierzęta domowe;
4. pomieszczenia, sprzęt i narzędzia używane podczas obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi muszą być utrzymywane w czystości i dobrym stanie; sprzęt i narzędzia muszą być dokładnie oczyszczone na koniec dnia pracy i w innych przypadkach, gdy to jest właściwe;
5. pomieszczeń, narzędzi i sprzętu nie wolno bez zezwolenia właściwego organu, używać do innych celów niż obchodzenie się z żywymi małżami dwuskorupowymi;
6. odpady muszą być przechowywane zgodnie z zasadami higieny, na wyodrębnionym obszarze i, gdy sytuacja tego wymaga, w zakrywanych pojemnikach, odpowiednich do tego celu. Odpady muszą być regularnie usuwane z otoczenia zakładu;

---

<sup>12</sup> Dz.U. nr L 229 z 30.08.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1985 r. (Dz.U. nr L 302 z 15.11.1985, str. 218).

7. gotowe produkty muszą być przechowywane pod przykryciem i trzymane z dala od obszarów, w których poddawane są obróbce zwierzęta inne niż żywe małże dwuskorupowe, np. skorupiaki.

### **III. Wymagania dotyczące zakładów oczyszczania**

Dodatkowo do wymagań określonych w sekcjach I i II spełnione muszą być następujące warunki:

1. podłogi i ściany zbiorników do oczyszczania i wszelkich pojemników do przechowywania wody muszą mieć gładką, twardą i nieprzepuszczalną powierzchnię i być łatwe do czyszczenia przez szorowanie lub wodą pod ciśnieniem. Podstawa zbiorników do oczyszczania musi być wystarczająco nachylona i wyposażona w odpływ wody wystarczający do wolumenu pracy;
2. przed oczyszczaniem żywe małże dwuskorupowe muszą być całkowicie wymyte z mułu czystą wodą morską lub wodą pitną pod ciśnieniem. Mycie wstępne może być również przeprowadzane w zbiornikach do oczyszczania przed rozpoczęciem oczyszczania, przewody odprowadzające wodę powinny być otwarte podczas mycia wstępnego i przez czas wystarczający do spłukania instalacji do czysta przed rozpoczęciem procesu oczyszczania;
3. do zbiorników do oczyszczania musi być dostarczana woda morska wystarczająca ilości wody na godzinę i na tonę oczyszczanych żywych małży dwuskorupowych;
4. do oczyszczania żywych małży dwuskorupowych musi być stosowana czysta woda morska lub oczyszczona woda morska; odległość między ujęciem wody morskiej a wylotami ścieków musi być wystarczająca dla uniknięcia skażenia; jeżeli oczyszczanie wody morskiej jest niezbędne, właściwy organ wydaje zezwolenie na ten proces dopiero po sprawdzeniu jego skuteczności; woda pitna wykorzystywana do przygotowania wody morskiej z głównych składników chemicznych musi spełniać wymagania ustanowione w dyrektywie 80/778/EWG;
5. działanie systemu oczyszczającego musi umożliwiać żywym małżom dwuskorupowym szybkie podjęcie odżywiania przez filtr, usunięcie skażenia ściekami, zapobieganie ponownemu skażeniu i utrzymanie żywych małży dwuskorupowych po oczyszczeniu, w stanie odpowiednim do zapakowania, przechowania i transportu zanim zostaną wprowadzone do obrotu;
6. ilość żywych małży dwuskorupowych jakie mają zostać oczyszczone, nie może przekraczać zdolności zakładu oczyszczania; żywe małże dwuskorupowe muszą być oczyszczane w sposób ciągły przez okres wystarczający do spełnienia norm mikrobiologicznych ustanowionych w rozdziale V niniejszego Załącznika. Okres ten rozpoczyna się od momentu, kiedy żywe małże dwuskorupowe w zbiornikach oczyszczających zostają odpowiednio pokryte wodą do momentu ich usunięcia.

Zakład oczyszczania musi brać pod uwagę dane dotyczące surowca (rodzaj małży dwupłatkowych, obszar pochodzenia, zawartość mikroorganizmów, itp.) w przypadku, gdy niezbędne jest przedłużenie okresu oczyszczania, aby zapewnić, że żywe małże dwuskorupowe spełniają wymagania bakteriologiczne określone w

rozdziale V niniejszego Załącznika;

7. jeżeli w zbiorniku oczyszczającym znajduje się kilka partii małży, muszą one być tego samego gatunku i pochodzić z tego samego obszaru produkcyjnego lub różnych obszarów spełniających te same warunki zdrowotne. Okres oczyszczania musi być obliczony w zależności od czasu wymaganego dla partii o najdłuższym okresie oczyszczania;
8. pojemniki używane do przechowywania żywych małży dwuskorupowych w instalacjach oczyszczania muszą mieć konstrukcję, pozwalającą na przepływ wody morskiej; głębokość warstw żywych małży dwuskorupowych nie powinna utrudniać otwierania się skorup podczas oczyszczania;
9. w zbiorniku, w którym żywe małże dwuskorupowe poddawane są oczyszczaniu, nie wolno przechowywać skorupiaków, ryb ani innych gatunków morskich;
10. po zakończeniu oczyszczania, skorupy żywych małży dwuskorupowych muszą być dokładnie opłukane wodą pitną lub czystą wodą morską; gdy sytuacja tego wymaga, może to mieć miejsce w zbiorniku do oczyszczania; woda do mycia nie może podlegać recyrkulacji;
11. zakłady oczyszczania muszą posiadać własne laboratoria lub zapewniony dostęp do usług laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające skuteczność oczyszczania przy użyciu specyfikacji mikrobiologicznych. Urządzenia laboratorium znajdujące się poza zakładami muszą być uznane przez właściwy organ;
12. zakłady oczyszczania muszą regularnie rejestrować następujące dane:
  - wyniki badań mikrobiologicznych wody wprowadzanej do zbiorników oczyszczających;
  - wyniki badań mikrobiologicznych nieoczyszczonych żywych małży dwuskorupowych;
  - wyniki badań mikrobiologicznych oczyszczonych żywych małży dwuskorupowych;
  - daty i ilości żywych małży dwuskorupowych dostarczonych do zakładu oczyszczania i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;
  - czas napełniania i opróżniania instalacji oczyszczających (czasy oczyszczania);
  - szczegółowe dane dotyczące wysyłki partii po oczyszczeniu.

Rejestry te muszą być kompletne i dokładne, czytelne i wprowadzone do księgi głównej, która musi być dostępna do inspekcji przez właściwy organ;

13. zakłady oczyszczania mogą przyjmować tylko te partie żywych małży, którym



towarzyszy dokument rejestracyjny określony w rozdziale II niniejszego Załącznika;

Zakłady oczyszczające wysyłające partie żywych małży dwuskorupowych do zakładów wysyłkowych muszą dostarczyć dokument rejestracyjny, określony w rozdziale II sekcja 6 niniejszego Załącznika.

14. każde opakowanie zawierające oczyszczone żywe małże dwuskorupowe musi posiadać etykietę potwierdzającą, że wszystkie małże zostały oczyszczone.

#### **IV. Wymagania dotyczące zakładów wysyłkowych**

1. Dodatkowo, poza wymaganiami ustanowionymi w sekcjach I i II, muszą zostać spełnione następujące wymagania:
  - a) konfekcjonowanie nie może powodować jakiegokolwiek skażenia produktu; urządzenia do konfekcjonowania muszą być używane zgodnie z procedurami uznanymi przez właściwy organ, ze szczególnym odniesieniem do jakości bakteriologicznej i chemicznej wody morskiej używanej w tych urządzeniach;
  - b) sprzęt i pojemniki w urządzeniach konfekcjonujących nie mogą być źródłem skażenia;
  - c) procedury sortowania żywych małży dwuskorupowych nie mogą powodować dodatkowego skażenia produktu lub jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na możliwość transportu lub przechowywania produktu po zapakowaniu;
  - d) mycie lub czyszczenie żywych małży dwuskorupowych musi być przeprowadzone przy użyciu czystej wody morskiej lub wody pitnej pod ciśnieniem; woda użyta do czyszczenia nie może być poddana recyklingowi.
2. Zakłady wysyłkowe mogą przyjmować jedynie te partie żywych małży dwuskorupowych, którym towarzyszy dokument rejestracyjny określony w rozdziale II sekcja 6 niniejszego Załącznika i które pochodzą z zatwierdzonych obszarów produkcyjnych, obszarów umieszczenia lub zakładów oczyszczania.
3. Zakłady wysyłkowe muszą posiadać własne laboratoria lub zapewniony dostęp do usług laboratorium wyposażonego w niezbędne urządzenia sprawdzające, między innymi, czy małże spełniają normy mikrobiologiczne określone w rozdziale V niniejszego Załącznika. Urządzenia laboratorium znajdujące się poza zakładem muszą być uznane przez właściwy organ.

Wymogi te nie dotyczą jednakże zakładów wysyłkowych, które pozyskują małże wyłącznie i bezpośrednio z zakładu oczyszczania, w którym zostały zbadane po oczyszczeniu.

4. Zakłady wysyłkowe muszą posiadać następujące dane do dyspozycji właściwego

organu:

- wyniki badań mikrobiologicznych oczyszczonych żywych małży dwuskorupowych, pochodzących z zatwierdzonego obszaru produkcyjnego lub obszaru umieszczenia;
- daty i ilości żywych małży dwuskorupowych dostarczonych do zakładu wysyłkowego i odpowiadające im numery dokumentów rejestracyjnych;
- szczegółowe dane dotyczące wysyłki.

Powyższe dane muszą być ujęte w porządku chronologicznym i przechowywane przez okres określony przez właściwy organ, nie krótszy jednak niż trzy miesiące.

5. Zakłady wysyłkowe znajdujące się na statkach podlegają warunkom ustanowionym w pkt 1 lit. b)-d) oraz pkt 3 i 4. Warunki ustanowione w I i II stosuje się odpowiednio do takich zakładów wysyłkowych, chociaż specjalne warunki mogą zostać ustanowione, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

## ROZDZIAŁ V

### WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŻYWYCH MAŁŻY DWUSKORUPOWYCH

Żywe małże dwuskorupowe przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi muszą spełniać następujące wymagania:

1. Ich charakterystyki wizualne muszą wiązać się ze świeżością i żywotnością, między innymi muszą mieć czyste skorupy, powinny odpowiednio reagować na ostukanie i posiadać normalne ilości płynu wewnątrzskorupowego.
2. Zawartość bakterii określona na podstawie pięciopróbkowego testu MNP z potrójnym rozcieńczeniem lub jakiegokolwiek innej procedury bakteriologicznej, dla której wykazano równoważną dokładność, musi być niższa niż 300 bakterii grupy coli typu fekalnego lub 230 *E. Coli* na 100 g mięsa małża i płynu międzyskorupowego.
3. Nie mogą zawierać salmonelli w 25 g mięsa małża.
4. Nie mogą zawierać związków toksycznych lub niepożądanych składników, takich jak wymienione w Załączniku do dyrektywy 79/923/EWG, występujących w sposób naturalny lub dodanych do środowiska, w ilościach przekraczających w spożytym pokarmie dopuszczalne spożycie dzienne (PDI) lub, które mogą pogorszyć smak małży.

Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy, Komisja ustala metody badania dla kontroli kryteriów chemicznych oraz stosowanych wartości dopuszczalnych.

5. Górne granice zawartości nuklidów promieniotwórczych nie mogą przekraczać poziomów dla środków spożywczych przewidzianych we Wspólnocie.

6. Całkowita zawartość toksyny „Paralytic Shellfish Poison” (PSP) w jadalnych częściach małży (całym ciele lub dowolnej części jadalnej oddzielnie), określona biologiczną metodą badania - w połączeniu, gdy jest to niezbędne, z chemiczną metodą wykrywania saksytoksyny - lub inną metodą uznaną zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12 niniejszej dyrektywy, nie może przekroczyć 80 mikrogramów na 100 g mięsa małży.

W przypadku kwestionowania wyników, metodą referencyjną jest metoda biologiczna.

7. Zwyczajowe metody badania biologicznego jadalnych części małży (całego ciała lub każdej części jadalnej oddzielnie) nie mogą dać pozytywnych wyników na obecność toksyny „Diarrhetic Shellfish Poison” (DSP).
8. Przy braku rutynowych procedur badania obecności wirusa oraz braku ustalonych norm wirusologicznych, kontrole zdrowotne muszą opierać się na ilości bakterii typu fekalnego.

Badania mające na celu kontrolę zgodności z wymaganiami określonymi w niniejszym rozdziale, muszą być przeprowadzane zgodnie ze sprawdzonymi, uznanymi naukowo metodami.

Dla jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, plany pobierania próbek, metody oraz tolerancje analityczne, które stosuje się do kontrolowania zgodności z wymaganiami niniejszego rozdziału muszą zostać ustalone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

Należy stale kontrolować skuteczność wskaźnika bakterii typu fekalnego oraz ich liczbowych poziomów, jak również innych parametrów ustanowionych w niniejszym rozdziale, a jeżeli konieczność tę potwierdzą dowody naukowe, muszą one zostać zrewidowane, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

Jeżeli dowody naukowe wskażą na potrzebę wprowadzenia innych kontroli zdrowotnych lub zmiany parametrów określonych w niniejszym rozdziale do celów ochrony zdrowia publicznego, środki takie muszą zostać przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12.

## ROZDZIAŁ VI

### **KONTROLA ZDROWIA PUBLICZNEGO I MONITOROWANIE PRODUKCJI**

Właściwy organ musi ustanowić system kontroli zdrowia publicznego w celu weryfikowania, czy spełniane są wymagania ustanowione w niniejszej dyrektywie. Taki system kontrolny musi obejmować:

1. okresowe monitorowanie obszarów umieszczenia i obszarów produkcyjnych żywych małży dwuskorupowych w celu:
  - a) uniknięcia niewłaściwych praktyk w odniesieniu do pochodzenia i miejsca przeznaczenia żywych małży dwuskorupowych;
  - b) skontrolowania jakości mikrobiologicznej żywych małży dwuskorupowych w odniesieniu do obszarów produkcyjnych i umieszczenia;

- c) skontrolowania ewentualnej obecności planktonu wytwarzającego toksyny w wodach obszaru produkcyjnego i obszaru umieszczenia oraz biotoksyn w żywych małżach dwuskorupowych;
- d) skontrolowania ewentualnej obecności chemicznych substancji skażających, których maksymalny dopuszczalny poziom zostanie ustalony do dnia 31 grudnia 1992 r., zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 12 niniejszej dyrektywy.

Do celów lit. c) i d), właściwe władze muszą ustalić plany pobierania próbek dla skontrolowania w regularnych odstępach lub indywidualnie w przypadku nieregularnych okresów zbiorów.

2. Plany pobierania próbek przewidziane w pkt 1 muszą w szczególności uwzględniać:

- a) prawdopodobne zmiany skażenia feralnego w każdym obszarze produkcyjnym i obszarze umieszczenia;
- b) ewentualne zmiany w produkcji w obszarach umieszczenia w przypadku obecności planktonu zawierającego morskie biotoksyny. Pobieranie próbek musi być przeprowadzone w następujący sposób:
  - (i) monitorowanie: okresowe pobieranie próbek mające na celu wykrycie zmian w składzie planktonu zawierającego toksyny i jego geograficznego rozprzestrzenienia. Informacji wywołującej podejrzenia o zbieraniu się toksyn w mięsie małży musi towarzyszyć intensywne pobieranie próbek;
  - (ii) intensywne pobieranie próbek:
    - monitorowanie planktonu w wodach, w których ma miejsce wzrost i zbieranie, poprzez zwiększenie ilości próbek i punktów pobierania próbek oraz
    - wykonywanie badań toksyczności z użyciem małży najbardziej narażonych na skażenie, pochodzących z dotkniętych obszarów,

Na wprowadzenie do obrotu małży z tego obszaru nie zostanie wydane ponowne zezwolenie do czasu, kiedy nowe pobieranie próbek nie wykaże satysfakcjonującego wyniku badań toksyczności;

- c) ewentualne skażenie małży w obszarze produkcyjnym i obszarze umieszczenia;

Jeżeli wynik pobierania próbek wykaże, że wprowadzenie do obrotu żywych małży dwuskorupowych może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, właściwy organ musi zamknąć obszar produkcyjny, w odniesieniu do danych małży, do momentu przywrócenia normalnej sytuacji.

3. Badania laboratoryjne mające na celu skontrolowania zgodności z wymaganiami wobec produktu końcowego ustanowionymi w rozdziale V niniejszego Załącznika. System kontroli musi zostać ustalony w celu sprawdzenia, czy poziom morskich biotoksyn nie

przekracza poziomów bezpieczeństwa.

4. Inspekcja zakładów w regularnych odstępach czasu. Inspekcje te muszą obejmować w szczególności kontrole:
  - a) sprawdzające, czy wciąż spełniane są warunki zatwierdzenia;
  - b) czystości pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i higieny personelu;
  - c) sprawdzające prawidłowość obchodzenia się z żywymi małżami dwuskorupowymi;
  - d) sprawdzające prawidłowe stosowanie i funkcjonowanie instalacji oczyszczania lub konfekcjonowania;
  - e) ksiąg głównych określonych w rozdziale IV sekcja III pkt 12 niniejszego Załącznika;
  - f) prawidłowego stosowania znaków jakości zdrowotnej.

Kontrole te mogą obejmować pobieranie próbek do badań laboratoryjnych; o wynikach badań powiadamiane są osoby odpowiedzialne za dane zakłady.

5. Kontrole warunków przechowywania i transportu przesyłek żywych małży dwuskorupowych.

## ROZDZIAŁ VII

### PAKOWANIE

1. Żywe małże dwuskorupowe muszą być pakowane w zadowalających warunkach higienicznych.

Materiał opakowaniowy lub pojemnik nie może:

- pogarszać własności organoleptycznych żywych małży dwuskorupowych;
  - przenosić substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego na żywe małże dwuskorupowe, a jednocześnie
  - musi być wystarczająco mocny, aby odpowiednio chronić żywe małże dwuskorupowe.
2. Ostrygi muszą być pakowane wklęsłą skorupą w dół.
  3. Wszystkie opakowania żywych małży dwuskorupowych muszą być zamknięte i pozostać zamknięte od momentu opuszczenia zakładu wysyłkowego do momentu dostarczenia konsumentowi lub detaliście.

## ROZDZIAŁ VIII

## KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

1. W każdym pomieszczeniu magazynowym żywe małże dwuskorupowe muszą być przechowywane w temperaturze, która nie ma niekorzystnego wpływu na ich jakość i żywotność; opakowanie nie może stykać się z podłogą magazynu, ale musi być umieszczone na czystej podwyższonej powierzchni.
2. Po ich opakowaniu i opuszczeniu zakładu wysyłki, z wyłączeniem sprzedaży detalicznej w zakładzie wysyłkowym, żywych małży dwuskorupowych nie wolno ponownie zanurzać w wodzie ani spryskiwać wodą.

## ROZDZIAŁ IX

### TRANSPORT Z ZAKŁADU WYSYŁKI

1. Przesyłki z żywymi małżami dwuskorupowymi przeznaczonymi do spożycia przez ludzi muszą być transportowane w stanie opakowanym, w postaci zamkniętych paczek od momentu opuszczenia zakładu wysyłkowego do momentu zaoferowania na sprzedaż konsumentom lub detalistom.
2. Środki transportu używane do transportu przesyłek z żywymi małżami dwuskorupowymi muszą charakteryzować się następującymi cechami:
  - a) ich wewnętrzne ściany i wszelkie inne części, które mogą zetknąć się z żywymi małżami dwuskorupowymi muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję; ściany muszą być gładkie i łatwe do czyszczenia;
  - b) muszą być odpowiednio wyposażone, aby zapewnić skuteczną ochronę żywym małżom dwuskorupowym przed nadmiernym ciepłem lub zimnem, skażeniem brudem lub pyłem i uszkodzeniem skorup w wyniku wibracji i tarcia;
  - c) żywych małży dwuskorupowych nie wolno transportować razem z innymi produktami, które mogą je skazić.
3. Żywe małże dwuskorupowe muszą być transportowane i dystrybuowane przy użyciu zamkniętych pojazdów lub pojemników utrzymujących produkt w temperaturze, która nie ma niekorzystnego wpływu na ich jakość i żywotność.

Paczki zawierających żywe małże dwuskorupowe nie wolno transportować w bezpośrednim kontakcie z podłogą pojazdu lub pojemnika, lecz muszą być umieszczone na podwyższonej powierzchni lub w inny sposób uniemożliwiający kontakt z podłogą.

Jeżeli przy transporcie żywych małży dwuskorupowych stosowany jest lód, musi on być wytworzony z wody pitnej lub czystej wody morskiej.

## ROZDZIAŁ X

### OZNAKOWANIE PRZESYŁEK

1. Wszystkie paczki w ramach danej przesyłki żywych mały dwuskorupowych muszą posiadać znak jakości zdrowotnej, aby w każdym momencie podczas transportu i dystrybucji do momentu sprzedaży detalicznej, możliwe było stwierdzić, z którego zakładu wysyłki oryginalnie pochodzą. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 79/112/EWG, znak musi zawierać następujące informacje:

- nazwę kraju wysyłki,
- gatunek mały dwuskorupowych (nazwę zwyczajową i naukową),
- numer identyfikacyjny zakładu wysyłki nadany przez właściwy organ,
- datę pakowania, zawierającą, co najmniej dzień i miesiąc.

W drodze odstępstwa od przepisów dyrektywy 79/112/EWG, termin przydatności może zostać zastąpiony zapisem „zwierzęta muszą być sprzedawane żywe”.

2. Znak jakości zdrowotnej może być wydrukowany na opakowaniu lub naniesiony na oddzielnej etykiecie, którą następnie przytwierdza się do opakowania lub umieszcza wewnątrz opakowania. Znak może być również dołączony za pomocą drutu lub zszywki; nie wolno używać samoprzylepnych znaków jakości zdrowotnej, chyba, że nie można ich usunąć. Wszystkie znaki jakości zdrowotnej są wyłącznie do jednorazowego użytku i nie mogą być przekazywane.
3. Znak jakości zdrowotnej musi być trwały i wodoodporny, a informacje na nim przedstawione czytelne, nieusuwalne, napisane łatwymi do odczytania literami.
4. Znak jakości zdrowotnej dołączony do przesyłek żywych mały dwuskorupowych, które nie zostały zapakowane w indywidualne opakowania przeznaczone dla konsumentów, muszą być przechowywane przez detalistę, przez co najmniej 60 dni od otwarcia przesyłki.

## DYREKTYWA RADY

**z dnia 20 października 1997 r.  
zmieniająca Dyrektywę 91/492/EWG  
określającą warunki produkowania i wprowadzania na rynek żywych skorupiaków**

(97/61/WE)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską

uwzględniając Dyrektywę Rady nr 91/442/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. dotyczącą warunków sanitarnych dla produkcji i wprowadzania na rynek żywych skorupiaków (1) , a w szczególności artykuł 11 tej Dyrektywy,

uwzględniając wniosek Komisji,

oraz

uwzględniając :

Rozdział V załącznika do Dyrektywy nr 91/492/EWG ustala możliwe do przyjęcia dopuszczalnych wartości dla dwóch typów toksyn pochodzenia morskiego, które stanowią zagrożenie dla zdrowia publicznego;

Istnieją dowody naukowe, że w miejscach gdzie hoduje się skorupiaki pojawiła się nowa, toksyna pochodzenia morskiego „amnestyczne zatrucie skorupiakami i mięczakami” /AZSM/ (ang. Amnesic Shellfish Poisoning /ASP/) mogąca stworzyć zagrożenie dla zdrowia konsumenta;

Wymagania zdrowia publicznego odnośnie żywych skorupiaków w rozdziale V załącznika do Dyrektywy nr 91/492/EWG trzeba koniecznie poprawić, tak aby uwzględniały tę nową toksynę pochodzenia morskiego ;

Konieczne jest ustalenie możliwej do przyjęcia dopuszczalnej wartości tej nowej toksyny pochodzenia morskiego, w celu ochrony zdrowia publicznego ;

Doświadczenie wykazało, że dokument rejestracyjny służący identyfikacji partii skorupiaków wymieniony w punkcie 6 rozdziału II załącznika do Dyrektywy nr 91/492/EWG powinien zawierać informację dotyczącą statusu zdrowotnego obszaru pochodzenia oraz wszelkich czynności oczyszczania oraz przechowania, którym poddano skorupiaki;

Musi istnieć możliwość ustalenia pochodzenia skorupiaków wprowadzonych na rynek ; aby tego dokonać w oparciu o rejestr prowadzony przez centrum wysyłkowe musi istnieć możliwość skojarzenia informacji uwzględnionych w dokumencie rejestracyjnym z każdą partią towaru wprowadzoną na rynek;



Właścicielom i służbom inspekcyjnym łatwiej byłoby zrozumieć standartowy dokument rejestracyjny, bez względu na język w którym byłby on napisany : a zatem taki standartowy dokument powinien zostać wprowadzony przez Komisję,

PRZYJĘŁĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ :

#### *Artykuł 1*

Załącznik do Dyrektywy nr 91/492/EWG zmienia się w następujący sposób :

1. punkt 6 rozdziału II otrzymuje następujące brzmienie :

‘6. Dokument rejestracyjny służący do identyfikacji partii żywych skorupiaków w czasie transportu z miejsca produkcji do centrum wysyłkowego, ośrodka oczyszczania, obszaru przejściowego lub zakładu przetwórczego musi zostać wystawiony przez właściwy organ na prośbę hodowcy. Dla każdej partii, hodowca musi czytelnie wypełnić odpowiednie rubryki dokumentu rejestracyjnego, który musi zawierać następujące informacje:

- dane identyfikacyjne oraz adres hodowcy,
- datę zebrania,
- lokalizację obszaru produkcyjnego opisaną tak dokładnie jak to możliwe lub określoną numerem kodowym,
- status zdrowotny obszaru produkcyjnego zgodnie z tym co podane jest w rozdziale I,
- szczegółowe informacje odnośnie gatunków skorupiaków oraz ich ilość, zgodnie z ustaloną procedurą
- numer zezwolenia oraz miejsce przeznaczenia przy przewozie w celu opakowania, umieszczania oczyszczenia lub przetworzenia.

Hodowca musi dokument rejestracyjny podpisać i opatrzyć datą.

Dokumenty rejestracyjne muszą być przepisowo, kolejno numerowane. Właściwe organy muszą prowadzić rejestr obejmujący numery wydanych dokumentów rejestracyjnych wraz z nazwiskami osób zajmujących się zbieraniem/ hodowlą żywych skorupiaków, którym takie dokumenty wydano. Dokument rejestracyjny dla każdej partii żywych mięczaków dwuskorupowych musi być opatrzony datownikiem przy dostarczeniu partii do zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania, obszaru umieszczania lub zakładu przetwórczego i przechowywany przez osoby prowadzące takie zakłady, obszary lub zakłady przez okres co najmniej dwunastu miesięcy. Ponadto dokonujący zbioru również zobowiązany jest zachować swój egzemplarz dokumentu przez taki sam okres czasu.

Jednak, jeżeli zbieranie wykonane jest przez ten sam personel, który pracuje w centrum wysyłkowym, zakładu oczyszczania, obszarze umieszczania lub docelowym zakładzie

przetwórczym, dokument rejestracyjny można zastąpić stałym zezwoleniem transportowym przyznawanym przez właściwe organy.

Komisja, zgodnie z procedurą ustaloną w artykule 12 niniejszej Dyrektywy, wprowadzi standartowy dokument rejestracyjny, zawierający informacje odnośnie różnych wymagań, które należy w nim zamieścić i o których mowa w rozdziałach II, III oraz IV niniejszego załącznika.” ;

2. punkt 9 rozdziału III otrzymuje następujące brzmienie :

„9. po zebraniu z obszaru umieszczenia, partiom towaru w czasie transportu z obszaru umieszczenia do licencjonowanego zakładu wysyłkowego, zakładu oczyszczania lub zakładu przetwórczego musi towarzyszyć dokument rejestracyjny, którego egzemplarz wzorcowy zostanie sporządzony przez Komisję zgodnie z procedurą ustaloną w artykule 12 tej Dyrektywy, zawierający, niezależnie od informacji wymienionych w punkcie 6 rozdziału II niniejszego załącznika, między innymi lokalizację i numer zezwolenia obszaru umieszczenia, wraz z innymi informacjami koniecznymi do identyfikacji i określenia źródła pochodzenia produktu.

Jednak wszystkie wyżej wymienione informacje nie będą wymagane tam gdzie ten sam personel obsługuje zarówno obszar umieszczenia jak zakład wysyłkowy, zakładu oczyszczania lub zakład przetwórczy.”;

3. drugi podpunkt w punkcie 13 w ustępie III rozdziału IV otrzymuje następujące brzmienie :

„Zakłady oczyszczania wysyłające partie żywych mięczaków dwu-skorupowych do zakładu wysyłkowego muszą przedstawić dokument rejestracyjny, którego egzemplarz wzorcowy zostanie opracowany przez Komisję zgodnie z procedurą ustaloną w artykule 12 Dyrektywy, podając, niezależnie od informacji wymienionych w punkcie 6 rozdziału II niniejszego załącznika, między innymi numer zezwolenia i adres zakładu oczyszczania oraz czas trwania oczyszczania, daty przyjęcia do zakładu oczyszczania i opuszczenia go, wraz z wszelkimi innymi informacjami niezbędnymi do identyfikacji i ustalenia pochodzenia produktu.”;

4. punkt 4 ustępu IV rozdziału IV otrzymuje niniejszym następujące brzmienie ;

Zakłady wysyłkowe muszą zachować do dyspozycji właściwych organów co następuje :

- wyniki testów mikrobiologicznych przeprowadzonych na żywych skorupiakach pochodzących z zatwierdzonego obszaru produkcyjnego lub obszaru umieszczenia lub zakładu oczyszczania,
- daty i ilości żywych skorupiaków dostarczonych do zakładu wysyłkowego, wraz z odpowiednimi dokumentami rejestracyjnymi,
- szczegóły dotyczące wysłania włącznie z nazwiskami i adresami odbiorców, datami i ilościami żywych skorupiaków wysłanych, wraz z odpowiadającym każdemu wpisowi numerem dokumentu rejestracyjnego / numerami dokumentów rejestracyjnych.

Dane te muszą być sklasyfikowane chronologicznie i przechowywane przez okres wyznaczony przez właściwe organy, nie krótszy jednak niż dwanaście miesięcy.

5. W rozdziale V wprowadza się następujący punkt :

„7 a. Całkowita zawartość „amnestycznej toksyny skorupiaków i mięczaków” /ATSM/ (ang. Amnesic Shellfish Poison /ASP/) w jadalnych częściach mięczaków (w całym ciele lub każdej jego jadalnej części z osobna) nie może przekroczyć 20 mikrogramów kwasu domojowego (ang. domoic acid) na gram mierzonych za pomocą HPLC (wysokosprawna chromatografia cieczowa).”

#### *Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie ustawy oraz inne przepisy prawne i administracyjne konieczne do realizacji niniejszej Dyrektywy przed 1 czerwca 1998 r. Bezzwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy uchwalane przez Państwo Członkowskie powinny, przy ich publikacji, albo zawierać odnośniki do niniejszej Dyrektywy albo też poprzedzać takie odnośniki. Dokładniejsze instrukcje jak należy formułować odnośniki, powinny być wydane przez każde Państwo Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie dopilnują przekazania do Komisji tekstów głównych przepisów prawa wewnętrznego uchwalonych w zakresie objętym niniejszą Dyrektywą.

#### *Artykuł 3*

Niniejsza Dyrektywa wejdzie w życie z dniem jej opublikowania w Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich.

#### *Artykuł 4*

Niniejsza Dyrektywa odnosi się do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu dnia 20 października 1997 r.

*W imieniu Rady*  
F. Boden  
*Przewodniczący*

(1) Dz. U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 1. Dyrektywa zgodna ze zmianami wprowadzonymi przez Traktat Akcesyjny z 1994 r.

Tematyka : produkty rybołówstwa  
świadczenie zdrowia  
żywe zwierzęta  
marketing  
mięczaki i skorupiaki  
zapobieganie chorobom

## DYREKTYWA RADY 97/79/WE

z dnia 18 grudnia 1997 r.

**zmieniająca dyrektywy 71/118/EWG, 72/462/EWG, 85/73/EWG, 91/67/EWG, 91/492/EWG, 91/493/EWG, 92/45/EWG i 92/118/EWG w zakresie organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

w celu zachowania jasności i racjonalności dyrektywa Rady 90/675/EWG ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich<sup>4</sup>, traci moc i zostaje zastąpiona dyrektywą 97/78/WE<sup>5</sup>;

zastąpienie dyrektywy 90/675/EWG dyrektywą 97/78/WE wpływa na tekst następujących dyrektyw Rady:

- dyrektywa 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego<sup>6</sup>,
- dyrektywa 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa<sup>7</sup>,
- dyrektywa 85/73/EWG z dnia 29 stycznia 1985 r. w sprawie finansowania inspekcji i kontroli weterynaryjnych określonych w dyrektywach 89/662/EWG, 90/425/EWG, 90/675/EWG i 91/496/EWG (zmieniona i skonsolidowana)<sup>8</sup>,

---

<sup>1</sup> Dz.U. C 258 z 23.08.1997, str. 7.

<sup>2</sup> Dz.U. C 85 z 17.03.1997, str. 76.

<sup>3</sup> Dz.U. C 66 z 3.03.1997, str. 43.

<sup>4</sup> Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/43/WE (Dz.U. L 162 z 1.07.1996, str. 1).

<sup>5</sup> Dz.U. L 24 z 30.01.1998, str. 9.

<sup>6</sup> Dz.U. L 55 z 8.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L 125 z 23.05.1996, str. 10).

<sup>7</sup> Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/91/WE (Dz.U. L 13 z 16.01.1997, str. 27).

<sup>8</sup> Dz.U. L 32 z 5.02.1985, str. 14. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/43/WE (Dz.U. L 162 z 1.07.1996, str. 1).

- dyrektywa 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotycząca warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury<sup>9</sup>,
- dyrektywa 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży dwuskorupowych<sup>10</sup>,
- dyrektywa 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa<sup>11</sup>,
- dyrektywy 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny<sup>12</sup>,
- dyrektywa 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. ustanawiająca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz w zakresie czynników chorobotwórczych do dyrektywy 90/425/EWG<sup>13</sup>;

z tego powodu powyższe dyrektywy powinny być dostosowane do tekstu dyrektywy 97/78/WE,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

1. W dyrektywie 71/118/EWG wprowadza się następujące zmiany:
  - a) w art. 14b ust. 2 lit. a) skreśla się zdanie drugie;
  - b) w art. 17 skreśla się akapit drugi.
2. W dyrektywie 72/462/EWG wprowadza się następujące zmiany:
  - a) w art. 31a, wyrazy „art. 17 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 18 dyrektywy 97/78/WE”;
  - b) skreśla się art. 31.

---

<sup>9</sup> Dz.U. L 46 z 19.02.1991, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/22/WE (Dz.U. L 243 z 11.10.1995, str. 1).

<sup>10</sup> Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 97/61/WE (Dz.U. L 295 z 29.10.1997, str. 35).

<sup>11</sup> Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str. 15. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L 125 z 23.05.1996, str. 10).

<sup>12</sup> Dz.U. L 268 z 14.09.1992, str. 35. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L 125 z 23.05.1996, str. 10).

<sup>13</sup> Dz.U. L 62 z 15.03.1993, str. 49. Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją 96/90/WE (Dz.U. L 13 z 16.01.1997, str. 24).

3. W art. 3 ust. 1 dyrektywy 85/73/WE wyrazy „art. 20 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 23 dyrektywy 98/78/WE”.

4. W dyrektywie 91/67/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) art. 23 otrzymuje brzmienie:

*„Artykuł 23*

Zasady i reguły ustanowione w dyrektywie 91/496/EWG i 97/78/WE stosuje się w szczególności w odniesieniu do organizacji kontroli i następstw kontroli, które mają być przeprowadzone przez Państwa Członkowskie oraz środków ochronnych, które należy wykonać.”;

b) skreśla się art. 24.

5. Skreśla się art. 10 ust. 2 akapit drugi dyrektywy 91/492/EWG.

6. W dyrektywie 91/493/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w art. 10 akapit drugi wyrazy „art. 18 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 19 ust. 2 dyrektywy 97/78/WE”;

b) skreśla się art. 12 ust. 2.

7. W dyrektywie 92/45/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) skreśla się art. 17 ust. 2;

b) skreśla się art. 19 akapit drugi.

8. W dyrektywie 92/118/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w art. 12 ust. 1 akapit drugi wyrazy „art. 8 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 4 ust. 4 lit. b) dyrektywy 98/78/WE”;

b) skreśla się art. 12 ust. 2.

*Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie przyjmą i opublikują, najpóźniej do dnia 1 lipca 1999 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Państwa Członkowskie stosują te przepisy od dnia 1 lipca 1999 r.

Wspomniane środki powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

*Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

*Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 grudnia 1997 r.

*W imieniu Rady*

F. BODEN

*Przewodniczący*

## DECYZJA KOMISJI

z dnia 15 marca 2002 r.

**ustanawiająca specjalne kontrole zdrowotne w odniesieniu do zbierania i przetwarzania określonych małży dwuskorupowych o poziomie toksyny ASP (*Amnesic Shellfish Poison*) przekraczającym limity określone w dyrektywie Rady 91/492/EWG**

(notyfikowana jako dokument nr C(2002) 1009)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2002/226/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży dwuskorupowych<sup>1</sup>, ostatnio zmienioną dyrektywą 97/79/WE<sup>2</sup>, w szczególności jej ostatni akapit rozdziału V Załącznika,

a także mając na uwadze, co następuje:

1. Pkt 7a rozdziału V załącznika do dyrektywy 91/492/EWG przewiduje, że łączna zawartość toksyny ASP w jadalnych częściach małży (całe organizmy lub każda z części jadalnych oddzielnie) nie może przekroczyć 20 mg/kg kwasu domoikowego (DA) oznaczana z wykorzystaniem wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC),
2. Dla małży dwuskorupowych należących do gatunków *Pecten maximus* i *Pecten jacobaeus* badania naukowe wykazały, że przy stężeniu DA w całym organizmie pomiędzy 20 a 250 mg/kg, przy określonych restrykcyjnych warunkach, stężenie DA w mięśni przywodzicieli lub gruczołach płciowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi kształtuje się normalnie poniżej limitu 20 mg/kg,
3. W świetle ostatnich badań naukowych właściwe jest określenie wyłącznie na etapie zbiorów i wyłącznie w odniesieniu do małży dwuskorupowych należących do gatunków o których mowa w 2 akapicie; poziomu ASP w odniesieniu do całego organizmu większego niż limit określony w dyrektywie 91/492/EWG,
4. Zadaniem właściwych władz Państw Członkowskich jest uznawanie przedsiębiorstw przeprowadzających specjalną obróbkę małży dwuskorupowych oraz kontrola procedur właściwego stosowania „kontroli we własnym zakresie” określonych w art. 6 dyrektywy Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającej warunki

<sup>1</sup> Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str. 1.

<sup>2</sup> Dz.U. L 24 z 30.01.1998, str. 31.



zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek produktów rybołówstwa<sup>3</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 97/79/WE.

5. Postanowienia niniejszej decyzji powinny zostać ponownie ocenione gdy dowody naukowe wskażą potrzebę wprowadzenia innych kontroli zdrowotnych lub uzupełnienia parametrów ustanowionych do celów ochrony zdrowia publicznego,
6. Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

#### *Artykuł 1*

1. W derogację od przepisów pkt 7a rozdziału V Załącznika do dyrektywy 91/492/EWG, Państwa Członkowskie mogą zezwolić na zbieranie małż dwuskorupowych należących do gatunków *Pecten maximus* i *Pecten jacobaeus*, w których stężenie kwasu domoikowego w całym organizmie przekracza 20 mg/kg, ale jest mniejsze niż 250 mg/kg, które spełniają wymogi określone w ust. 2.
2. Wymogi, o których mowa w ust. 1 są następujące:
  - a) małże muszą podlegać warunkom zbierania określonym w Załączniku do niniejszej decyzji;
  - b) muszą być przewożone w pojemnikach lub pojazdach, zaplombowanych pod kontrolą właściwych władz i bezpośrednio wysłane z obszaru produkcji do zatwierzonego przedsiębiorstwa upoważnionego do przeprowadzania specjalnej obróbki tych małży, które obejmuje usunięcie gruczołu trzustkowo – wątrobowego, miękkich tkanek lub wszelkich innych skażonych części, które są niezgodne z pkt 2 Załącznika. Lista specjalnie uznanych przedsiębiorstw musi być przekazana do właściwych władz Komisji Europejskiej oraz Państw Członkowskich;
  - c) musi im towarzyszyć dokument rejestracyjny wydany przez właściwe władze dla każdej partii określając wymogi o których mowa pkt 6 rozdziału II Załącznika do dyrektywy 91/492/EWG, jak również części anatomiczne lub części, którą mogą być przetworzone do spożycia przez ludzi. Nie akceptuje się stałego upoważnienia transportowego wydanego przez właściwe władze;
  - d) po całkowitym usunięciu gruczołu trzustkowo – wątrobowego, miękkich tkanek lub jakichkolwiek skażonych części poziom ASP wykrywany techniką HPLC w przywodzicielu lub gruczołach płciowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi nie może przekraczać 20 mg/kg DA.

#### *Artykuł 2*

---

<sup>3</sup> Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str 15.

1. Każda partia produktu końcowego powinna być sprawdzona przez specjalnie uznane przedsiębiorstwo. Jeśli próbka określona w Załączniku zawiera więcej niż 20 mg/kg DA to cała partia powinna zostać zniszczona pod kontrolą właściwych władz.
2. Gruczoł trzustkowo – wątrobowy, tkanki miękkie oraz inne części toksyczne przekraczające limit określony w pkt 2 Załącznika (włączając produkt końcowy przekraczający limit 20 mg/kg DA) powinien zostać zniszczony pod kontrolą właściwych władz.
3. Właściwe władze powinny zapewnić, że „kontrola we własnym zakresie” określona w art. 6 dyrektywy 91/493/EWG jest stosowana w obróbce wymienionej w art. 1 ust. 2 lit. b) niniejszej decyzji. Producent informuje właściwe władze o wszelkich wynikach odnoszących się do końcowego produktu, które nie są zgodne z pkt 7a rozdziału V Załącznika do dyrektywy 91/492/EWG.

### *Artykuł 3*

Przepisy niniejszej decyzji będą zweryfikowane w świetle postępu naukowego.

### *Artykuł 4*

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 marca 2002 r.

*W imieniu Komisji*

David BYRNE

*Członek Komisji*

## ZAŁĄCZNIK

1. Nie można prowadzić zbiorów małży dwuskorupowych gatunków *Pecten maximus* i *Pecten jacobaeus*, gdy zostanie wykryta obecność aktywnej toksyny ASP w wodach w obszarach produkcyjnych ustanowionych w pkt 2 rozdziału VI dyrektywy 91/492/EWG.
2. Ograniczony system zbiorów małżów ze stężeniem DA w całym organizmie większym niż 20 mg/kg może być uruchomiony jeśli dwie kolejne analizy próbek pobranych pomiędzy pierwszym i nie później niż siódmym dniem wykaże, że stężenie DA w całym małżu jest mniejsze niż 250 mg/kg a stężenie w częściach przeznaczonych do spożycia przez ludzi, które były badane oddzielnie jest mniejsze niż 4,6 mg/kg. Badanie całego organizmu powinny być przeprowadzane na homogenacie z 10 mięczaków. Badanie jadalnych części powinna być przeprowadzana na homogenacie 10 oddzielnych części.
3. Punkty pobierania próbek powinny zostać określone przez właściwe władze w celu zapewnienia, że produkt spełnia parametry wymienione w pkt 2. W sytuacji, gdy zbiory są dozwolone, częstotliwości pobierania próbek do badania DA w małżach (w całym organizmie oraz oddzielnie w przywodzicielu i gruczołach płciowych) powinna być nie mniejsza niż tygodniowa. Zbiory mogą być kontynuowane, jeśli wyniki spełniają warunki wymienione w pkt 2.

## DYREKTYWA RADY

z dnia 22 lipca 1991 r.

### ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa

(91/493/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

w celu utworzenia rynku wewnętrznego, w szczególności dla zapewnienia niezakłóconego działania wspólnej organizacji rynku produktów rybołówstwa ustanowionej na mocy rozporządzenia (EWG) nr 3796/81<sup>4</sup>, ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 2886/89<sup>5</sup>, zasadniczym zadaniem jest zapewnienie, aby rozbieżności w poszczególnych Państwach Członkowskich w zakresie wymagań zdrowotnych, nie stanowiły przeszkody we wprowadzaniu do obrotu ryb i produktów rybołówstwa; umożliwi to lepszą harmonizację produkcji i wprowadzania do obrotu, oraz doprowadzi do konkurencji na równych warunkach, zapewniając jednocześnie odpowiednią jakość produktów dostarczanych konsumentom;

Parlament Europejski w swojej rezolucji prawodawczej z dnia 17 marca 1989 r.<sup>6</sup>, zwrócił się do Komisji o przedstawienie obszernych wniosków w sprawie higienicznej produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa, łącznie z rozwiązaniami odnoszącymi się do problemu nicieni;

świeżo złowione produkty rybołówstwa są zasadniczo wolne od zanieczyszczeń drobnoustrojami; jednakże, w przypadku braku higieny podczas obróbki produktów rybołówstwa mogą pojawić się zanieczyszczenia skutkujące procesem rozkładu;

dlatego też należy ustanowić wymogi zasadnicze w zakresie prawidłowego higienicznego

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 66 z 11.03.1988, str. 2;

Dz.U. nr C 282 z 8.11.1989, str. 7 oraz Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 56.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 96 z 17.04.1989, str. 29 oraz Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 134 z 24.05.1988, str. 312 oraz Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 59.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 379 z 31.12.1981, str. 1.

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 282 z 2.10.1989, str. 1

<sup>6</sup> Dz.U. nr C 96 z 17.04.1989, str. 9.

obchodzenia się ze świeżymi i przetworzonymi produktami rybołówstwa, na wszystkich etapach produkcji oraz podczas ich składowania i transportu;

wskazane jest zastosowanie przez analogię niektórych norm handlowych, które zostały ustanowione zgodnie z art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3796/8, w celu zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej tych produktów;

za zapewnienie, że produkty rybołówstwa spełniają wymagania zdrowotne ustanowione w niniejszej dyrektywie, odpowiedzialny jest przede wszystkim przemysł rybny;

właściwe władze Państw Członkowskich, poprzez przeprowadzanie kontroli i inspekcji, zapewnią, że producenci i wytwórcy spełniają wspomniane wymagania;

aby zapewnić jednolite stosowanie we wszystkich Państwach Członkowskich norm ustanowionych w niniejszej dyrektywie, należy wprowadzić wspólnotowe środki kontrolne;

w celu zapewnienia niezakłóconego działania rynku wewnętrznego, środki należy stosować w taki sam sposób w odniesieniu do handlu wewnątrz poszczególnych Państw Członkowskich, jak i między Państwami Członkowskimi;

w kontekście handlu wewnątrzspółnotowego, do produktów rybołówstwa mają zastosowanie zasady ustanowione w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego<sup>7</sup>, zmienionej dyrektywą 90/675/EWG<sup>8</sup>;

produkty rybołówstwa pochodzące z państw trzecich, przeznaczone do wprowadzenia do obrotu we Wspólnocie, nie mogą być traktowane według korzystniejszych warunków niż te, które są stosowane we Wspólnocie; należy zatem ustanowić procedurę wspólnotową w zakresie przeprowadzania inspekcji w państwach trzecich, odnośnie do warunków produkcji i wprowadzania do obrotu, w celu umożliwienia stosowania wspólnego systemu przywozowego opartego na równoważnych warunkach;

dane produkty podlegają zasadom dotyczącym kontroli i środków ochronnych objętych zakresem dyrektywy 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r., ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich;

ponieważ należy uwzględnić okoliczności szczególne, w odniesieniu do niektórych zakładów działających już przed dniem 1 stycznia 1993 r., należy przewidzieć odstępstwa mające na celu umożliwienie im dostosowania się do wszystkich wymagań ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

Komisji należy powierzyć zadanie przyjęcia niektórych środków w celu wykonania niniejszej dyrektywy; w tym celu należy ustanowić procedury wprowadzające ścisłą i efektywną współpracę między Komisją a Państwami Członkowskimi, w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

zasadnicze wymogi ustanowione w niniejszej dyrektywie mogą wymagać dalszych uściśleń,

---

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13.

<sup>8</sup> Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

## ROZDZIAŁ I

### Przepisy ogólne

#### *Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa ustanawia warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

#### *Artykuł 2*

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

1. „*produkty rybołówstwa*” oznaczają wszystkie zwierzęta morskie i słodkowodne oraz ich części, włącznie z ikrą, lecz z wykluczeniem ssaków wodnych, żab i zwierząt wodnych objętych innymi aktami wspólnotowymi;
2. „*produkty akwakultury*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa, które przysły na świat i zostały wyhodowane w kontrolowanych warunkach, do chwili wprowadzenia ich do obrotu w postaci środków spożywczych. Niemniej jednak, za produkty akwakultury uważa się także młodociane słodkowodne i morskie ryby lub skorupiaki, schwytane w ich środowisku naturalnym, oraz trzymane do czasu uzyskania rozmiarów kwalifikujących je do spożycia przez ludzi. Za produkty akwakultury nie uważa się ryb i skorupiaków o rozmiarach handlowych, schwytanych w ich naturalnym środowisku, oraz utrzymywanych przy życiu celem sprzedania ich w terminie późniejszym, jeżeli są one tylko utrzymywane przy życiu, bez próby powiększenia ich rozmiarów lub wagi;
3. „*schładzanie*” oznacza proces chłodzenia produktów rybołówstwa do temperatury zbliżonej do temperatury topniejącego lodu;
4. „*produkty świeże*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa, w całości lub obrobione, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, które nie zostały poddane żadnemu działaniu konserwującemu poza schłodzeniem;
5. „*produkty obrobione*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa poddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, takie jak patroszenie, odgławianie, krojenie, filetowanie, siekanie, itd.;
6. „*produkty przetworzone*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa poddane procesom chemicznym lub fizycznym, takim jak ogrzewanie, wędzenie, solenie, odwadnianie lub marynowanie itd., powstałe z produktów schłodzonych lub zamrożonych, nawet w zestawieniu z innymi środkami spożywczymi, lub też poddane kombinacji tych różnych procesów;
7. „*konserwowanie*” oznacza proces, w trakcie którego produkty rybołówstwa pakuje się do hermetycznie zamykanych pojemników i poddaje się obróbce cieplnej, do momentu zniszczenia lub inaktywacji wszystkich drobnoustrojów, które mogłyby się rozmnażać,

niezależnie od temperatury w jakiej produkt ma być następnie składowany;

8. „*produkty zamrożone*” oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa poddane procesowi mrożenia do chwili osiągnięcia temperatury rdzenia  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , lub niższej po ustabilizowaniu temperatury;
9. „*pakowanie*” oznacza działanie polegające na zapewnieniu produktowi ochrony przez zawinięcie go, umieszczenie w pojemniku lub w innym odpowiednim urządzeniu;
10. „*partia*” oznacza ilość produktów rybołówstwa uzyskaną w prawie identycznych okolicznościach;
11. „*przesyłka*” oznacza ilość produktów rybołówstwa przeznaczoną dla jednego lub większej ilości klientów w kraju przeznaczenia, oraz przewożoną tylko jednym środkiem transportu;
12. „*środki transportu*” oznaczają te części powierzchni w pojazdach mechanicznych, pojazdach szynowych i samolotach, zbiornikach statków i kontenerach, które zostały wydzielone dla towarów przewożonych lądem, morzem lub w powietrzu;
13. „*właściwe władze*” oznaczają centralny organ Państwa Członkowskiego, odpowiedzialny za przeprowadzanie kontroli weterynaryjnych lub inny organ, oddelegowany do tego celu;
14. „*zakład*” oznacza wszystkie pomieszczenia, w których obrabia się, przetwarza, schładza, zamraża, pakuje lub składowuje produkty rybołówstwa. Rynków aukcyjnych i hurtowych, na których ma miejsce jedynie prezentacja produktów i ich sprzedaż hurtowa, nie uważa się za zakłady;
15. „*wprowadzanie do obrotu*” oznacza przetrzymywanie lub wystawianie do sprzedaży, oferowanie do sprzedaży, sprzedawanie, dostarczanie lub każdą inną formę wprowadzania produktu do obrotu we Wspólnocie, z wykluczeniem sprzedaży detalicznej i bezpośredniego przekazywania przez rybaków kupcom detalicznym lub konsumentom, małych ilości przeznaczonych na rynki lokalne, które muszą podlegać kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych dotyczących kontroli handlu detalicznego;
16. „*przywóz*” oznacza wprowadzanie na terytorium Wspólnoty produktów rybołówstwa z państw trzecich;
17. „*czysta woda morska*” oznacza wodę morską lub wodę słoną, wolną od zanieczyszczeń mikrobiologicznych, substancji szkodliwych i/lub toksycznego planktonu morskiego, w ilościach mogących wpłynąć na jakość zdrowotną produktów rybołówstwa, oraz używaną zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej dyrektywie;
18. „*statek przetwórczy*” oznacza każdy statek, na którym produkty rybołówstwa poddaje się jednej lub kilku z następujących operacji, po których odbywa się zbiorcze pakowanie: filetowanie, krojenie, oskórowanie, mielenie, zamrażanie lub przetwarzanie.

Za „*statki przetwórcze*” nie uważa się następujących statków:

- statków rybackich, na których pokładzie ma miejsce gotowanie krewetek i mięczaków,
- statków rybackich, na których pokładzie dokonuje się tylko zamrażania.

### *Artykuł 3*

1. Wprowadzanie do obrotu produktów rybołówstwa pozyskanych w ich środowisku naturalnym podlega następującym warunkom:

a) muszą one:

- (i) zostać złowione, oraz w miarę potrzeb, poddane wykrwawieniu, odgłowieniu, wypatroszeniu i usuwaniu płetw, schłodzeniu lub zamrożeniu na pokładzie statków, zgodnie z zasadami higieny, jakie Rada ustanowi większością kwalifikowaną na wniosek Komisji. W tym celu Komisja przedstawi odpowiednie wnioski do dnia 1 października 1992 r.;
- (ii) Proces gotowania krewetek i mięczaków na pokładzie musi być zgodny z przepisami Załącznika rozdział III sekcja I ust. 5 i rozdział IV sekcja IV ust. 7. Statki takie podlegają specjalnej rejestracji przez właściwe władze;

b) podczas wyładunku i po jego zakończeniu muszą one być traktowane zgodnie z przepisami Załącznika rozdział II;

c) obchodzenie się z nimi oraz, w miarę potrzeb, pakowanie, obróbka, przetwarzanie, zamrażanie i rozmrażanie lub składowanie w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 7, musi odbywać się w warunkach higienicznych, zgodnie z wymaganiami określonymi w Załączniku rozdział III i IV.

Właściwy organ, bez względu na przepisy Załącznika rozdział II sekcja 2, może zezwolić na przeładunek produktów rybołówstwa z nabrzeża do pojemników, w celu ich natychmiastowego dostarczenia do zatwierdzonych zakładów lub zarejestrowanych rynków aukcyjnych lub hurtowych, gdzie ma miejsce kontrola;

d) muszą one zostać poddane kontroli zdrowotnej, zgodnie z Załącznikiem rozdział V;

e) muszą one być odpowiednio zapakowane, zgodnie z Załącznikiem rozdział VI;

f) muszą zostać opatrzone znakiem identyfikacyjnym, zgodnie z Załącznikiem rozdział VII;

g) muszą być składowane i transportowane w zadowalających warunkach higienicznych, zgodnie z Załącznikiem rozdział VII.

2. Jeśli z technicznego i handlowego punktu widzenia istnieje możliwość wypatroszenia, musi ono być przeprowadzone jak najszybciej po złowieniu lub wyładunku produktów.

3. Wprowadzenie do obrotu produktów akwakultury podlega następującym warunkom:



- a) ich ubój musi przebiegać w odpowiednich warunkach higieny. Nie mogą być one zanieczyszczone ziemią, szlamem ani odchodami. Jeżeli nie są poddawane przetworzeniu niezwłocznie po dokonaniu uboju, muszą być przechowywane w stanie schłodzonym;
  - b) ponadto, muszą spełniać wymagania ustanowione w ust. 1 lit. c)-g).
4. a) Wprowadzanie do obrotu żywych małż dwuskorupowych podlega wymaganiom ustanowionym w dyrektywie Rady 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r., ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży dwuskorupowych<sup>9</sup>.
- b) W przypadku ich przetwarzania, małże dwuskorupowe muszą, oprócz wymagań wymienionych w lit. a), spełniać wymogi ust. 1 lit. c)-g).

#### *Artykuł 4*

Produkty rybołówstwa przeznaczone do wprowadzenia do obrotu w stanie żywym, muszą być przez cały czas przechowywane w warunkach jak najbardziej odpowiednich dla ich przetrwania.

#### *Artykuł 5*

Zabrania się wprowadzania do obrotu następujących produktów:

- ryb trujących z następujących rodzin: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontida*, *Canthigasteridae*,
- produktów rybołówstwa zawierających biotoksyny, takie jak ciguatera lub toksyny powodujące paraliż mięśni.

Szczegółowe wymagania dotyczące gatunków objętych zakresem niniejszego artykułu i dotyczące metod analizy, ustanawia się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15.

#### *Artykuł 6*

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że osoby odpowiedzialne za zakłady podjęły wszelkie niezbędne środki w celu przestrzegania specyfikacji niniejszej dyrektywy, na wszystkich etapach produkcji produktów rybołówstwa.

W tym celu wspomniane odpowiedzialne osoby muszą dokonywać kontroli we własnym zakresie, w oparciu o następujące zasady:

- rozpoznanie punktów krytycznych w zakładach na podstawie stosowanego procesu wytwórczego;
- ustanowienie i wprowadzenie w życie metod monitorowania i kontroli takich punktów krytycznych;

---

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 1

- pobieranie próbek do analizy przeprowadzanej w laboratorium zatwierdzonym przez właściwy organ, w celu sprawdzenia metod czyszczenia i dezynfekcji, oraz w celu sprawdzania ich zgodności z normami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie;
  - prowadzenie pisemnych rejestrów lub innych danych zarejestrowanych w sposób trwały w zakresie czynności wymienionych w poprzednich punktach, w celu przedłożenia ich właściwemu organowi. W szczególności przechowuje się wyniki różnych kontroli i badań, przez okres przynajmniej dwóch lat..
2. Jeżeli wyniki kontroli przeprowadzanych we własnym zakresie lub jakiegokolwiek informacje będące w dyspozycji osób odpowiedzialnych określonych w ust. 1, wskazują na istnienie ryzyka zagrożenia dla zdrowia, lub też sugerują jego istnienie, bez uszczerbku dla środków ustanowionych w dyrektywie 89/662/EWG art. 3 ust. 1 akapit czwarty, należy podjąć właściwe środki pod nadzorem urzędowym.
3. Zasady stosowania ust. 1 akapit drugi ustala się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

#### *Artykuł 7*

1. Właściwe władze dokonują zatwierdzenia zakładów po sprawdzeniu, czy spełniają one wymagania niniejszej dyrektywy, w odniesieniu do charakteru prowadzonej przez nie działalności. Jeżeli zakład podejmuje decyzję o prowadzeniu działalności innej niż ta, w odniesieniu do której otrzymał zatwierdzenie, zatwierdzenie podlega odnowieniu.

W razie stwierdzenia, że wymagania nie są spełniane, właściwe władze podejmą niezbędne środki. W tym celu zobowiązane są zwrócić szczególną uwagę na wnioski z kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 8.

Właściwy organ prowadzi rejestr rynków aukcyjnych i hurtowych, które nie podlegają zatwierdzeniu, po sprawdzeniu czy znajdujące się tam urządzenia są zgodne z przepisami niniejszej dyrektywy.

2. Niemniej jednak, z wyraźnym zastrzeżeniem, że produkty pochodzące ze statku przetwórci oraz zakładów, rynków hurtowych i aukcyjnych spełniają normy higieny ustanowione w niniejszej dyrektywie, Państwa Członkowskie mogą, w przypadku wymagań dotyczących wyposażenia i struktury ustanowionych w Załączniku rozdział I - IV, przedłużyć statkom przetwórciom, rynkom aukcyjnym i hurtowym okres upływający z dniem 31 grudnia 1995 r., w którym powinny zostać spełnione warunki zatwierdzenia określone w rozdziale IX. Odstępstw takich można udzielić wyłącznie w odniesieniu do statków przetwórci i zakładów, rynków hurtowych i aukcyjnych, działających już w dniu 31 grudnia 1991 r., które przed dniem 1 lipca 1992 r. złożyły do właściwego organu krajowego należycie uzasadniony wniosek o udzielenie odstępstwa. Wnioskowi takiemu musi towarzyszyć plan roboczy oraz program określający okres, w jakim możliwe będzie spełnienie danych wymagań. W przypadku występowania o pomoc finansową ze strony Wspólnoty, przyjmować można wyłącznie wnioski w odniesieniu do projektów spełniających wymagania niniejszej dyrektywy.

3. Właściwe władze sporządzają wykaz zatwierdzonych zakładów, z których każdy

posiada numer urzędowy.

Wszystkie Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o swoim wykazie zatwierdzonych zakładów i o każdej kolejnej jego zmianie. Komisja przekazuje te informacje pozostałym Państwom Członkowskim.

4. W celu zapewnienia zgodności z wymaganiami niniejszej dyrektywy, regularnie prowadzony jest nadzór i monitorowanie zakładów w zakresie odpowiedzialności właściwego organu, który ma w każdej chwili swobodny dostęp do wszystkich części zakładu.

Jeśli inspekcja i monitorowanie ujawni, iż nie są spełniane wymagania niniejszej dyrektywy, właściwy organ podejmuje odpowiednie działania.

5. Ust. 1, 3 i 4 stosuje się również w odniesieniu do statków przetwórni.

6. Ust. 3 i 4 stosuje się również w odniesieniu do rynków hurtowych i aukcyjnych.

#### *Artykuł 8*

1. Eksperti z Komisji mogą, we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich, przeprowadzać kontrole na miejscu, w zakresie, w jakim jest to niezbędne do zapewnienia jednolitego stosowania przepisów niniejszej dyrektywy. Mogą oni w szczególności sprawdzać, czy zakłady rzeczywiście spełniają wymagania niniejszej dyrektywy. Państwo Członkowskie, na którego terytorium ma miejsce taka kontrola, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

2. Uzgodnienia dotyczące wykonania przepisów ust. 1, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

#### *Artykuł 9*

1. Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG, odnoszące się do produktów rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi, mają zastosowanie w szczególności w zakresie organizacji i działań, jakie mają być podejmowane w następstwie inspekcji przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie będące miejscem przeznaczenia, oraz do środków ochronnych, jakie mają zostać wprowadzone.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w załączniku A dodaje się tiret w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 15);”

b) w załączniku B skreśla się tiret:

„- produkty rybołówstwa przeznaczone do spożycia przez ludzi”.

## ROZDZIAŁ. II

### Przywóz z państw trzecich

#### *Artykuł 10*

Przepisy stosowane w odniesieniu do przywozu produktów rybołówstwa z państw trzecich muszą być przynajmniej równoważne z tymi, które obowiązują w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu produktów Wspólnoty.

Produkty rybołówstwa złowione w ich naturalnym środowisku przez statek rybacki pływający pod banderą państwa trzeciego, muszą być poddane kontrolom ustanowionym w art. 18 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG.

#### *Artykuł 11*

1. W odniesieniu do każdego państwa trzeciego lub grupy państw trzecich, produkty rybołówstwa muszą spełniać szczególne warunki w zakresie przywozu, ustalone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, w zależności od sytuacji zdrowotnej w danym państwie trzecim.

2. W celu umożliwienia ustalenia warunków przywozu oraz w celu zweryfikowania warunków, w jakich mają miejsce produkcja, składowanie i wysyłka produktów rybołówstwa do Wspólnoty, eksperci z Komisji i Państw Członkowskich mogą przeprowadzać kontrole na miejscu.

Eksperci Państw Członkowskich, którym zostaną powierzone powyższe kontrole, zostaną wyznaczeni przez Komisję, działając na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która pokrywa poniesione koszty.

Częstotliwość oraz procedurę tych kontroli określa się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

3. Przy ustalaniu warunków przywozu produktów rybołówstwa określonych w ust. 1, należy zwrócić szczególną uwagę na:

- a) ustawodawstwo państwa trzeciego;
- b) organizację właściwego organu państwa trzeciego oraz jego służb kontrolnych, zakres uprawnień tych służb oraz nadzór, jakiemu one podlegają, jak również udogodnienia, jakimi dysponują one w celu efektywnego sprawdzania wprowadzania w życie obowiązującego ustawodawstwa;
- c) rzeczywiste warunki zdrowotne w trakcie produkcji, składowania i wysyłki produktów rybołówstwa przeznaczonych dla Wspólnoty;
- d) gwarancje, jakich państwo trzecie może udzielić w kwestiach zgodności z normami ustanowionymi w Załączniku rozdział V.

4. Warunki przywozu określone w ust. 1 obejmują:
- a) procedurę uzyskiwania świadectwa zdrowia, jakie musi towarzyszyć przesyłkom kierowanym do Wspólnoty;
  - b) umieszczanie znaku identyfikacyjnego produktów rybołówstwa, w szczególności numeru identyfikacyjnego zakładu pochodzenia produktów, z wyjątkiem zamrożonych produktów rybołówstwa, konserwowanych niezwłocznie po wyładunku i posiadających świadectwo przewidziane w lit. a);
  - c) sporządzanie wykazu zatwierdzonych zakładów oraz rynków aukcyjnych i hurtowych, zarejestrowanych i zatwierdzonych przez Komisję zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15;

W tym celu, na podstawie informacji dostarczanych Komisji przez właściwe władze państw trzecich, sporządzany jest jeden lub kilka wykazów takich zakładów. Zakład nie może zostać umieszczony w wykazie do chwili jego urzędowego zatwierdzenia przez właściwy organ państwa trzeciego, dokonującego wywozu produktów rybołówstwa do Wspólnoty. Uzyskanie takiego zatwierdzenia jest uwarunkowane spełnieniem następujących wymagań:

- zgodności z wymaganiami równoważnymi z wymaganiami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie,
- monitorowania przez urzędowe służby kontrolne państwa trzeciego.

5. Warunki określone w ust. 4 lit. a) i b) mogą zostać zmienione zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

Komisja może zmienić wykaz określony w ust. 4 lit. c) zgodnie z procedurą ustanowioną w decyzji Komisji 90/13/EWG<sup>10</sup>.

6. W celu uwzględnienia sytuacji szczególnych oraz zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15, można zezwolić na przywóz bezpośrednio z zakładu lub statku przetwórci państwa trzeciego, jeżeli nie jest ono w stanie zapewnić gwarancji ustanowionych w ust. 3 pod warunkiem, że dany zakład lub statek przetwórci uzyskał szczególne zatwierdzenie w następstwie kontroli przeprowadzonej zgodnie z ust. 2. W decyzji o zezwoleniu należy określić szczególne warunki przywozu, jakie muszą zostać spełnione w odniesieniu do produktów pochodzących z takiego zakładu lub statku przetwórci.

7. Do czasu ustalenia warunków przywozu określonych w ust. 1, Państwa Członkowskie zapewnią, że warunki stosowane wobec przywozu produktów rybołówstwa z państw trzecich są przynajmniej równoważne z tymi, jakie obowiązują w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu produktów Wspólnoty.

## *Artykuł 12*

1. W szczególności w odniesieniu do organizacji i następstw kontroli przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie, stosuje się przepisy i zasady ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG.

---

<sup>10</sup> Dz.U. nr L 8 z 11.01.1990, str. 70.

2. Bez uszczerbku dla zgodności z przepisami i zasadami określonymi w ust. 1 niniejszego artykułu, oraz do czasu wykonania decyzji przewidzianych w dyrektywie 90/675/EWG, art. 8 ust. 3 i art. 30 oraz w art. 11 niniejszej dyrektywy, nadal stosuje się odpowiednie przepisy krajowe dotyczące stosowania przepisów art. 8 ust. 1 i 2. tej dyrektywy.

### ROZDZIAŁ III

#### Przepisy końcowe

##### *Artykuł 13*

Załączniki zmieniane są przez Radę, stanowiącą większość kwalifikowaną na wniosek Komisji.

##### *Artykuł 14*

Komisja po konsultacji z Państwami Członkowskimi przedstawi Radzie do dnia 1 lipca 1992 r., sprawozdanie dotyczące minimalnych wymagań w zakresie struktury i wyposażenia, jakie powinny spełniać małe zakłady zaopatrujące rynki lokalne i zlokalizowane w regionach o szczególnie ograniczonych źródłach zaopatrzenia, wraz z wszelkimi wnioskami, które Rada opracuje do dnia 31 grudnia 1992 r., działając na podstawie procedury głosowania ustanowionej w art. 43 Traktatu.

##### *Artykuł 15*

1. W przypadku zastosowania procedury ustanowionej w niniejszym artykule, przewodniczący z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, przekazuje sprawę do Stałego Komitetu Weterynaryjnego powołanego na mocy decyzji 68/361/EWG<sup>11</sup>, zwanego dalej Komitetem.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada komitetowi projekt środków, jakie należy podjąć. Komitet przedstawia swoją opinię w sprawie projektu w terminie, który przewodniczący może ustalić stosownie do pilności sprawy. W przypadku decyzji podejmowanych przez Radę na wniosek Komisji, opinia jest wydawana większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich są ważne w sposób określony w wymienionym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmie przewidziane środki, jeżeli są one zgodne z opinią komitetu.
- b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja niezwłocznie przedłoży Radzie wniosek w sprawie środków, jakie należy podjąć. Rada stanowi większością kwalifikowaną.

Jeżeli po upływie okresu trzech miesięcy od daty odwołania do Rady, Rada nie podjęła działań, proponowane środki zostaną przyjęte przez Komisję, o ile Rada nie sprzeciwi się przyjęciu tych środków stanowiąc zwykłą większością głosów.

##### *Artykuł 16*

---

<sup>11</sup> Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

W celu uwzględnienia możliwości braku decyzji w sprawie szczegółowych zasad stosowania niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1993 r., dopuszcza się przyjęcie środków przejściowych na okres dwóch lat, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

*Artykuł 17*

Rada działając na wniosek Komisji, dokona do dnia 1 stycznia 1998 r. ponownej weryfikacji przepisów niniejszej dyrektywy na podstawie zgromadzonych doświadczeń.

*Artykuł 18*

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do dnia 1 stycznia 1993 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy, lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

*Artykuł 19*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 lipca 1991 r.

*W imieniu Rady*

P. DANKERT

*Przewodniczący*

## ZAŁĄCZNIK

### ROZDZIAŁ I

#### WARUNKI MAJĄCE ZASTOSOWANIE W ODNIESIENIU DO STATKÓW PRZETWÓRNI

##### I. Warunki dotyczące projektu i wyposażenia

1. W odniesieniu do statków przetworni obowiązują następujące minimalne wymagania:
  - a) posiadanie wydzielonego obszaru do przyjmowania na pokład produktów rybołówstwa, zaprojektowanego i podzielonego na przegrody lub kojce umożliwiające oddzielenie kolejnych połowów. Obszar przyjmowania połowów i jego części ruchome muszą być łatwe do utrzymywania w czystości. Muszą one być zaprojektowane w taki sposób, aby chronić produkty przed skutkami działania słońca oraz oddzielać je od wszelkich źródeł brudu lub zanieczyszczeń;
  - b) posiadanie systemu przenoszenia produktów rybołówstwa z obszaru przyjmowania do miejsca roboczego, które spełnia warunki w zakresie higieny;
  - c) posiadanie dostatecznie dużych przestrzeni roboczych do obróbki i przetwarzania produktów rybołówstwa w odpowiednich warunkach higieny. Muszą one być zaprojektowane i rozmieszczone w sposób zapobiegający jakimkolwiek zanieczyszczeniu produktów;
  - d) posiadanie obszarów przeznaczonych do składowania gotowych produktów, dostatecznie dużych i zaprojektowanych w sposób umożliwiający ich łatwe utrzymanie w czystości. Jeżeli na pokładzie znajduje się urządzenie do przetwarzania odpadów, do składowania powstających produktów ubocznych musi zostać przeznaczona osobna ładownia;
  - e) posiadanie miejsca do składowania materiałów na opakowania, oddzielonego od obszarów przeznaczonych do obróbki i przetwarzania;
  - f) posiadanie specjalnego sprzętu do wypompowywania odpadów lub produktów rybołówstwa nienadających się do spożycia przez ludzi, bezpośrednio do morza albo, jeżeli wymagają tego okoliczności, do wodoszczelnego zbiornika przeznaczonego do tego celu. Jeżeli odpady są składowane i przetwarzane na pokładzie w celu ich oczyszczenia, należy wydzielić do tego celu oddzielne miejsce;
  - g) posiadanie wyposażenia zapewniającego dostarczenie wody pitnej w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnoszącej się do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi<sup>12</sup>, lub

---

<sup>12</sup> Dz.U. nr L 229 z 30.09.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1985 r. (Dz.U. nr L 302 z 15.11.1985, str. 218).



czystej wody morskiej pod ciśnieniem. Ujęcie wody morskiej musi być usytuowane w miejscu, w którym nie ma możliwości zanieczyszczenia pobieranej wody przez odprowadzane do morza ścieki, odpady i ciecze chłodzące;

- h) posiadanie odpowiedniej liczby szatni, umywalek i toalet, przy czym toalety nie mogą się otwierać bezpośrednio na obszar, w którym ma miejsce obróbka, przetwarzanie czy składowanie produktów rybołówstwa. Umywalki muszą być wyposażone w urządzenia do mycia i suszenia rąk, które spełniają wymagania w zakresie higieny; kranie w umywalkach nie mogą być uruchamiane ręcznie.
2. Obszary przeznaczone do obróbki, przetwarzania lub zamrażania / szybkiego zamrażania produktów rybołówstwa muszą być wyposażone w:
- a) podłogę o powierzchni antypoślizgowej i jednocześnie łatwej do czyszczenia i dezynfekcji, z zapewnionym łatwym odpływem wody. Konstrukcje i zamocowania muszą być wyposażone w otwory przelewowe na tyle duże, aby dostępu do nich nie utrudniały odpadki ryb, oraz aby umożliwiły swobodny odpływ wody;
  - b) ściany i sufity łatwe do czyszczenia, w szczególności w miejscach gdzie przebiegają rury, łańcuchy lub przewody elektryczne;
  - c) obwody hydrauliczne, które muszą być rozmieszczone lub zabezpieczone przed wyciekami oleju zanieczyszczającymi produkty rybołówstwa;
  - d) odpowiedni system wentylacyjny, oraz w miarę potrzeby system odparowywania wody
  - e) odpowiednie oświetlenie;
  - f) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi, wyposażenia i sprzętu;
  - g) urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk z kranami, które nie mogą być uruchamiane ręcznie.
3. Wyposażenie i narzędzia takie jak: ławy do krojenia, pojemniki, transportery, maszyny do patroszenia lub filetowania itp. muszą być odporne na korozję w wodzie morskiej, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz utrzymywane w dobrym stanie.
4. Statki przetwórcze, na których dokonuje się zamrażania produktów rybołówstwa, muszą posiadać:
- a) agregat chłodniczy o mocy wystarczającej do szybkiego obniżania temperatury do temperatury rdzenia, zgodnej z parametrami określonymi w niniejszej dyrektywie;
  - b) agregat chłodzący o mocy wystarczającej do utrzymywania produktów

rybołówstwa składowanych w ładowniach, w temperaturze zgodnej z parametrami określonymi w niniejszej dyrektywie. Ładownie składowe muszą być wyposażone w system rejestrowania temperatury umieszczony w miejscu umożliwiającym łatwe odczytywanie wskazań.

## **II. Warunki higieny dotyczące postępowania z produktami rybołówstwa na pokładzie statku i ich składowania**

1. Za stosowanie rzetelnych praktyk w zakresie wytwarzania produktów rybołówstwa na pokładzie statku przetwórci, musi być odpowiedzialna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje. Osoba ta musi posiadać uprawnienia konieczne do zapewnienia, że stosowane są przepisy niniejszej dyrektywy, oraz udostępnia ona inspektorom program inspekcji i kontroli punktów krytycznych stosowany na pokładzie, rejestr zawierający uwagi tej osoby i rejestry temperatury, jakie mogą być wymagane.
2. Ogólne warunki higieny stosowane w odniesieniu do poszczególnych obszarów i wyposażenia ustanowione są w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II (A).
3. Ogólne warunki higieny stosowane w odniesieniu do załogi ustanowione są w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II (B).
4. Odgławianie, patroszenie i filetowanie musi przebiegać zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział IV sekcja I pkt. 2, 3 i 4.
5. Przetwarzanie produktów rybołówstwa na pokładzie musi przebiegać zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział IV sekcja III - V.
6. Produkty rybołówstwa muszą być zawijane i pakowane zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział VI.
7. Składowanie na pokładzie statku produktów rybołówstwa musi odbywać się zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział VIII pkt 1 i 2.

## **ROZDZIAŁ II**

### **WYMAGANIA OBOWIĄZUJĄCE PODCZAS ROZŁADUNKU I PO WYŁADUNKU**

1. Sprzęt wyładunkowy i rozładunkowy musi być wykonany z materiału łatwego do czyszczenia i dezynfekcji, oraz musi być utrzymywany w czystości oraz w dobrym stanie technicznym.
2. Podczas wyładunku i rozładunku należy unikać zanieczyszczania produktów rybołówstwa. Należy w szczególności zapewnić, aby:
  - wyładunek i rozładunek przebiegały szybko;
  - produkty rybołówstwa były bez zbędnej zwłoki umieszczane w zabezpieczonym

miejscu, w temperaturze wymaganej dla danego rodzaju produktu, oraz w miarę potrzeby, okładane lodem podczas transportu, składowania lub przechowywania ich w urządzeniach sklepowych lub w zakładzie;

- nie było dozwolone stosowanie sprzętu i praktyk powodujących niepotrzebne uszkodzenie jadalnych części produktów rybołówstwa.

3. Części pomieszczeń rynków aukcyjnych lub hurtowych, w których wystawiane są produkty rybołówstwa przeznaczone na sprzedaż, muszą:

- a) być zadaszone i mieć ściany łatwe do czyszczenia;
- b) być wyposażone w podłogę wykonaną z materiału wodoszczelnego, łatwego do mycia i dezynfekcji, o płaszczyźnie umożliwiającej odprowadzanie wody, oraz wyposażone w system odprowadzania ścieków zgodny z normami higieny;
- c) być wyposażone w urządzenia sanitarne z odpowiednią ilością umywalek i toalet ze spłuczką. Umywalki muszą być wyposażone w środki do czyszczenia rąk i ręczniki jednorazowego użytku;
- d) być dobrze oświetlone, celem ułatwienia inspekcji produktów rybołówstwa przewidzianej w niniejszym Załączniku rozdział V;
- e) jeżeli są używane do prezentowania lub składowania produktów rybołówstwa, nie mogą być używane do innych celów; pojazdy emitujące spaliny mogące niekorzystnie wpływać na jakość produktów rybołówstwa, nie mogą być wpuszczane na teren rynków, zabrania się także wstępu niepożądanych zwierząt;
- f) być regularnie czyszczone, a przynajmniej po każdej sprzedaży; skrzynie muszą być po każdej sprzedaży towaru czyszczone i płukane od wewnątrz i od zewnątrz wodą pitną lub czystą wodą morską; jeśli jest to wymagane, muszą być dezynfekowane;
- g) mieć umieszczone w widocznym miejscu znaki zabraniające palenia, picia, jedzenia i picia;
- h) posiadać zamknięcia i być trzymane w zamknięciu, gdy właściwy organ uzna to za niezbędne;
- i) posiadać urządzenia dostarczające odpowiednią ilość wody, spełniające warunki ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja I pkt 7;
- j) posiadać specjalne wodoszczelne pojemniki wykonane z materiału odpornego na korozję, przeznaczone na produkty rybołówstwa nienadające się do spożycia przez ludzi;
- k) jeżeli nie posiadają na miejscu lub w najbliższym otoczeniu własnych pomieszczeń do celów prezentacji towaru przeznaczonego na sprzedaż, muszą posiadać odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenie i urządzenia niezbędne do przeprowadzania inspekcji przez właściwy organ.

4. Po wyładunku, lub w stosownych przypadkach po dokonaniu pierwszej sprzedaży, produkty rybołówstwa muszą być bezzwłocznie przetransportowane do miejsca ich przeznaczenia, zgodnie z warunkami ustanowionymi w niniejszym Załączniku rozdział VIII.
5. Jednakże, w przypadku niespełnienia warunków ustanowionych w pkt. 4, rynki, na terenie których produkty rybołówstwa mogą być składowane przed ich wystawieniem na sprzedaż, lub po dokonaniu ich sprzedaży i w oczekiwaniu na transport do miejsca przeznaczenia, muszą dysponować dostatecznie obszernymi chłodniami spełniającymi warunki ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja I pkt 3. W takich przypadkach, produkty rybołówstwa muszą być składowane w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu.
6. Ogólne warunki higieny ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II – z wyjątkiem pkt. B 1 lit a) – stosuje się odpowiednio w odniesieniu do rynków, na których produkty rybołówstwa są wystawiane do sprzedaży lub składowane.
7. Rynki hurtowe, na których produkty rybołówstwa są wystawiane do sprzedaży lub składowane, podlegają tym samym warunkom, jak te określone w pkt. 3 i 5 niniejszego rozdziału, oraz te wymienione w niniejszym Załączniku rozdział II sekcja I pkt 4, 10 i 11.

Ogólne warunki higieny ustanowione w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja II, stosuje się odpowiednio w odniesieniu do rynków hurtowych.

### ROZDZIAŁ III

#### OGÓLNE WARUNKI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW NA LĄDZIE

##### **I. Ogólne warunki odnoszące się do pomieszczeń i wyposażenia**

Zakład musi posiadać przynajmniej następujące pomieszczenia i wyposażenie:

1. obszary robocze o rozmiarach wystarczających do wykonywania pracy w odpowiednio higienicznych warunkach. Sposób ich zaprojektowania i rozplanowania musi wykluczać możliwość zanieczyszczenia produktu, oraz musi uwzględniać całkowite oddzielenie części czystej budynku od części zanieczyszczonej;
2. na obszarach, na których produkty są poddawane obróbce, przygotowaniu i przetwarzaniu:
  - a) podłogi z wodoszczelnego materiału, łatwego do czyszczenia i do dezynfekcji, o płaszczyźnie umożliwiającej odprowadzanie wody lub wyposażone w urządzenia do usuwania wody;
  - b) ściany o powierzchniach gładkich i łatwych do czyszczenia, trwałych i nieprzepuszczalnych;

- c) sufity lub dachy z materiałów łatwych do czyszczenia;
  - d) drzwi z materiału trwałego i łatwego do czyszczenia;
  - e) odpowiednią wentylację, oraz w miarę potrzeby, dobry system odprowadzania pary i wycieków wodnych;
  - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie;
  - g) odpowiednią ilość urządzeń do czyszczenia i dezynfekowania rąk. W pomieszczeniach roboczych i toaletach kranie nie mogą być uruchamiane ręcznie. Pomieszczenia te muszą być zaopatrzone w ręczniki jednorazowego użytku.
  - h) urządzenia do utrzymywania w czystości zakładu, wyposażenia i narzędzi;
3. w chłodniach, w których składowane są produkty rybołówstwa:
- przepisy określone w punkcie 2 lit. a)-d) i f);
  - w miarę potrzeby, agregat chłodzący o mocy wystarczającej do utrzymywania produktów w temperaturach przewidzianych w niniejszej dyrektywie;
4. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami takimi jak owady, gryzonie, ptaki itp.;
5. narzędzia i sprzęt do pracy takie jak: stoły do krojenia, pojemniki, pasy transmisyjne i noże, wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji;
6. specjalne, wodoszczelne, odporne na korozję pojemniki na produkty rybołówstwa nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, oraz pomieszczenia do składowania takich pojemników, jeżeli nie są one opróżniane przynajmniej pod koniec każdego dnia roboczego;
7. urządzenia dostarczające odpowiednią ilość pitnej wody w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG, lub czystej wody morskiej lub wody morskiej uzdatnianej za pomocą odpowiedniego systemu, pod ciśnieniem i w wystarczającej ilości. Jednakże, w drodze wyjątku dopuszczalnie jest stosowanie wody niezdatnej do picia do produkcji pary, zwalczania pożarów oraz schładzania urządzeń chłodniczych, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów i nie stwarzają zagrożenia zanieczyszczenia produktów. Rury z wodą niezdatną do picia muszą się wyraźnie odróżniać od rur z wodą pitną lub czystą wodą morską.
8. higieniczny system odprowadzania ścieków;
9. odpowiednią ilość szatni o gładkich, wodoszczelnych i zmywalnych ścianach i

podłogach, z umywalkami i toaletami ze spłuczką. Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być zaopatrzone w środki czyszczące do rąk i ręczniki jednorazowego użytku; krany w umywalkach nie mogą być uruchamiane ręcznie;

10. odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenie do wyłącznego użytku służb inspekcyjnych, jeżeli wielkość produkcji wymaga systematycznej lub stałej ich obecności;
11. odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu. Jednakże, posiadanie takich urządzeń nie jest obowiązkowe, jeżeli istnieje wymóg, aby środki transportu były czyszczone i dezynfekowane w pomieszczeniach i urządzeniach urzędowo zatwierdzonych przez właściwy organ;
12. zakłady, w których trzymane są żywe zwierzęta, takie jak skorupiaki i ryby, muszą być wyposażone w odpowiednie urządzenia zapewniające jak najlepsze warunki przetrwania, zaopatrzone w wodę o takiej jakości, aby żadne szkodliwe organizmy lub substancje nie były przenoszone na te zwierzęta.

## **II. Ogólne warunki higieny**

### *A. Ogólne warunki higieny dotyczące pomieszczeń i wyposażenia*

1. Podłogi, ściany i ścianki działowe, sufity lub wykładziny zadaszania, wyposażenie i narzędzia używane do pracy przy produktach rybołówstwa muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie technicznym i w zadowalającej czystości tak, aby nie stanowiły one źródła zanieczyszczenia produktów.
2. Gryzonie, owady i każde inne robactwo w pomieszczeniach i wyposażeniu muszą być systematycznie likwidowane; środki przeciwko gryzoniom, środki owadobójcze, środki odkażające i wszelkie inne potencjalnie toksyczne substancje muszą być składowane w zamykanych pomieszczeniach lub szafach; sposób ich używania nie może stwarzać żadnego ryzyka skażenia produktów.
3. Obszary robocze, narzędzia i wyposażenie robocze muszą być używane wyłącznie do pracy przy produktach rybołówstwa. Jednakże, na podstawie zezwolenia właściwego organu, mogą one być używane jednocześnie lub w innym czasie do pracy przy innych środkach spożywczych.
4. Do wszelkich zastosowań należy używać wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG lub czystej wody morskiej. Jednakże, w drodze wyjątku dopuszczalnie jest stosowanie wody niezdatnej do picia do produkcji pary, zwalczania pożarów oraz schładzania urządzeń chłodniczych, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów i nie stwarzają zagrożenia zanieczyszczenia produktów.
5. Detergenty, środki odkażające i podobne substancje muszą być

zatwierdzone przez właściwy organ i stosowane w taki sposób, aby nie oddziaływały w niekorzystny sposób na maszyny, wyposażenie i produkty.

#### B. *Ogólne warunki higieny stosowane w odniesieniu do załogi*

1. Od załogi wymaga się przestrzegania najwyższych możliwych norm czystości. W szczególności:
  - a) załoga musi nosić odpowiednią odzież roboczą i nakrycia głowy całkowicie przykrywające włosy. Dotyczy to w szczególności osób mających styczność z niezapakowanymi produktami rybołówstwa;
  - b) od załogi wyznaczonej do przygotowywania i obrabiania produktów rybołówstwa, należy wymagać mycia rąk co najmniej każdorazowo przed podjęciem pracy; rany na rękach muszą być zakryte wodoszczelnymi opatrunkami;
  - c) zabrania się palenia, plucia, jedzenia i picia w pomieszczeniach roboczych i składowych przeznaczonych dla produktów rybołówstwa.
2. Pracodawca zobowiązany jest podjąć wszelkie niezbędne środki, aby przy produktach rybołówstwa nie pracowały osoby mogące spowodować ich zanieczyszczenie, do czasu zaistnienia dowodów na to, że osoby takie mogą wykonywać tę pracę bez zagrożenia dla produktów.

Każda osoba zatrudniana do pracy przy produktach rybołówstwa i do ich obróbki, zobowiązana jest przedstawić zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania takiej pracy. Opieka lekarska nad taką osobą regulowana jest przez ustawodawstwo krajowe danego Państwa Członkowskiego, a w przypadku państw trzecich, przez szczególne gwarancje ustalone na podstawie procedury ustanowionej w art. 15.

### ROZDZIAŁ IV

#### **WARUNKI SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z PRODUKTAMI RYBOŁÓWSTWA NA WYBRZEŻU**

##### **I. Warunki dotyczące produktów świeżych**

1. Jeżeli schłodzone, nierozpakowane produkty nie podlegają natychmiast po dostarczeniu do zakładu wysyłce, obróbce lub przetworzeniu, muszą one być składowane lub przechowywane pod lodem w zakładowej chłodni. Lód musi być uzupełniany w miarę potrzeb; lód używany do tego celu, nawet z dodatkiem soli, musi być wytworzony z wody pitnej lub z czystej wody morskiej, oraz musi być przechowywany w warunkach higienicznych w pojemnikach do tego przeznaczonych; pojemniki takie muszą być utrzymywane w czystości oraz dobrym stanie technicznym. Wstępnie opakowane produkty muszą zostać schłodzone lodem, lub przy zastosowaniu chłodniczego urządzenia mechanicznego wytwarzającego podobne warunki termiczne.

2. Operacje takie jak odgławianie i patroszenie, jeżeli nie zostały przeprowadzone na pokładzie, muszą być wykonywane w sposób higieniczny. Niezwłocznie po dokonaniu tych operacji, produkty muszą zostać starannie umyte przy użyciu wody pitnej lub czystej wody morskiej.
3. Operacje takie jak filetowanie i krojenie muszą być wykonywane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu lub zabrudzeniu filetów lub plastrów, oraz w miejscu innym niż miejsce, w którym odbywa się odgławianie i patroszenie. Filetów i plastrów nie wolno pozostawiać na stołach dłużej, niż jest to niezbędne do ich przygotowania. Filety i plastry przeznaczone do sprzedaży w stanie świeżym, muszą zostać schłodzone po ich przygotowaniu możliwie jak najszybciej.
4. Wnętrznosci i części, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego, muszą zostać oddzielone i usunięte z sąsiedztwa produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
5. Konstrukcja pojemników używanych do wysyłki lub składowania świeżych produktów rybołówstwa, musi zapewniać zarówno ochronę danych produktów przed zanieczyszczeniem, jak i ich przechowywanie w dostatecznie higienicznych warunkach, w szczególności musi zapewniać odpowiednie odprowadzanie wody powstającej wskutek topnienia lodu.
6. Jeżeli nie przygotowano specjalnych urządzeń do stałego usuwania odpadów, muszą one być umieszczane w szczelnych, zakrytych pojemnikach, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji. Nie wolno dopuszczać do gromadzenia odpadów w pomieszczeniach roboczych. Muszą one być usuwane albo w sposób stały, albo natychmiast po zapelnieniu pojemników, oraz przynajmniej na koniec każdego dnia roboczego, do pojemników lub pomieszczeń określonych w niniejszym Załączniku rozdział III sekcja I ust. 6. Pojemniki, kontenery i/lub pomieszczenia przeznaczone na odpady muszą być po ich użyciu zawsze starannie czyszczone, oraz w miarę potrzeb dezynfekowane. Składowane w nich odpady nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia zakładu lub jego otoczenia.

## **II. Warunki dotyczące produktów zamrożonych**

1. Zakłady muszą posiadać:
  - a) agregat chłodzący o mocy wystarczającej do osiągnięcia szybkiego obniżenia temperatury, aby produkt mógł uzyskać temperatury ustanowione w niniejszej dyrektywie;
  - b) agregat chłodzący o mocy wystarczającej do utrzymywania produktów w pomieszczeniach składowych, w temperaturach nieprzekraczających temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie, niezależnie od temperatury otoczenia.

Jednakże, z przyczyn technicznych związanych ze stosowanymi metodami zamrażania i sposobem obchodzenia się z takimi produktami, w odniesieniu do całych ryb zamrożonych w solance i przeznaczonych do konserwowania,



dopuszcza się temperatury wyższe od temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie, ale nie mogą one przekraczać  $-9^{\circ}\text{C}$ .

2. Świeże produkty przeznaczone do zamrożenia lub szybkiego zamrożenia muszą spełniać wymagania niniejszego rozdziału sekcja I.
3. Pomieszczenia składowe muszą być wyposażone w urządzenie do rejestrowania temperatury w miejscu ułatwiającym odczytywanie ich wskazań. Czujnik temperatury rejestratora musi być zlokalizowany w miejscu najbardziej oddalonym od źródła zimna, tj. w miejscu, w którym temperatura w pomieszczeniu magazynowym jest najwyższa.

Karty zapisów temperatury muszą być dostępne w celu skontrolowania ich przez organy nadzoru, przynajmniej przez okres składowania produktów.

### **III. Warunki rozmrażania produktów**

Zakłady dokonujące operacji rozmrażania muszą spełniać następujące wymagania:

1. produkty rybołówstwa muszą być rozmrażane w warunkach higienicznych; nie wolno dopuszczać do ich zanieczyszczenia, oraz konieczny jest system odprowadzania wody powstającej wskutek topnienia lodu.

Podczas rozmrażania temperatura produktów nie może nadmiernie wzrosnąć;

2. po rozmrożeniu, postępowanie z produktami rybołówstwa musi być zgodne z wymaganiami niniejszej dyrektywy. Jeżeli mają zostać one poddane przygotowaniu lub przetwarzaniu, operacje te należy wykonać bezzwłocznie. Jeżeli są bezpośrednio dostarczane na rynek, dane szczegółowe dotyczące stanu rozmrożenia ryb muszą zostać wyraźnie podane na opakowaniu, zgodnie z art. 5 ust. 3 dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych<sup>13</sup>.

### **IV. Warunki dotyczące produktów przetwarzanych**

1. Produkty świeże, mrożone i rozmrożone poddawane procesowi przetwarzania muszą spełniać wymagania określone w sekcji I i II niniejszego rozdziału.
2. Jeżeli przetwarzanie dokonywane jest w celu zahamowania rozwoju mikroorganizmów chorobotwórczych lub, jeżeli zabieg taki stanowi istotny czynnik w procesie konserwowania produktu, działania takie muszą być uznane naukowo na mocy obowiązującego prawa, lub w przypadku obróbki produktów określonych w dyrektywie 91/492/EWG rozdział 1 sekcja I lit. b) i c), które nie zostały uprzednio przekazane lub oczyszczone, działanie takie musi zostać zatwierdzone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 15 niniejszej dyrektywy, w terminie czterech miesięcy od otrzymania stosownego wniosku Państwa Członkowskiego.

---

<sup>13</sup> Dz.U. nr L 33 z 8.02.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/72/EWG (Dz.U. nr L 42 z 16.01.1991, str. 22).

Osoba odpowiedzialna za zakład zobowiązana jest prowadzić rejestr przeprowadzanych operacji przetwarzania. W zależności od rodzaju stosowanego procesu należy monitorować i kontrolować czas ogrzewania i temperaturę, zawartość soli, pH, zawartość wody itp. Rejestry przechowuje się przynajmniej przez okres dopuszczalnego czasu magazynowania produktów, oraz udostępnia się je właściwemu organowi.

3. W odniesieniu do produktów konserwowanych na okres ograniczony w drodze operacji takich jak solenie, wędzenie, suszenie lub marynowanie, na opakowaniu muszą być w sposób widoczny podane odpowiednie warunki ich przechowywania, zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG.

Ponadto, należy przestrzegać następujących warunków.

#### 4. *Konserwowanie*

W przypadku produktów rybołówstwa, które zostały poddane sterylizacji w hermetycznie zamkniętych pojemnikach:

- a) do przygotowania puszek stosuje się wyłącznie wodę pitną;
- b) proces stosowany przy ich obróbce cieplnej musi przebiegać w sposób właściwy, przy uwzględnieniu takich kryteriów jak: czas ogrzewania, temperatura, poziom wypełnienia pojemników, rozmiar pojemników itp., co należy odnotowywać w rejestrze; obróbka cieplna musi umożliwiać zniszczenie lub zubożenie organizmów chorobotwórczych i zarodników mikroorganizmów chorobotwórczych. Sprzęt grzewczy musi być wyposażony w urządzenia do sprawdzania, czy pojemniki rzeczywiście zostały poddane właściwej obróbce cieplnej. Do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej stosuje się wodę pitną, bez uszczerbku dla obecności w niej jakichkolwiek dodatków chemicznych używanych zgodnie z rzetelną praktyką technologiczną, mającą na celu zapobieganie korozji urządzeń i pojemników;
- c) wytwórca musi następnie przeprowadzić dalsze wrywkowe kontrole w celu zapewnienia, że obróbka cieplna, jakiej poddano przetworzone produkty była właściwa, dokonując:
  - testu inkubacyjnego: inkubację należy przeprowadzać w temperaturze 37 °C przez siedem dni lub w temperaturze 35 °C przez dziesięć dni, albo też stosując jakąkolwiek inną równoważną kombinację temperatury i czasu;
  - badania mikrobiologicznego zawartości i pojemników w laboratorium zakładu lub innym zatwierdzonym laboratorium;
- d) każdego dnia należy pobierać próbki z produkcji, we wcześniej określonych przedziałach czasowych, celem zapewnienia skutecznego uszczelnienia pojemników. W tym celu należy zastosować odpowiednie urządzenia do badania krzyżujących się fragmentów szwów na puszkach;

- e) kontrole przeprowadzane są w celu zapewnienia, że pojemniki nie zostały uszkodzone;
- f) wszystkim pojemnikom poddanym obróbce cieplnej w praktycznie identycznych warunkach nadaje się znak identyfikacyjny partii, zgodnie z dyrektywą Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii artykułów, do których należy dany środek spożywczy<sup>14</sup>;

## 5. *Wędzenie*

Wędzenie musi być przeprowadzane w oddzielonych pomieszczeniach lub w specjalnym miejscu wyposażonym, w miarę potrzeby, w system wentylacyjny zapobiegający przedostawaniu się dymu i ciepła do innych pomieszczeń lub miejsc, w których ma miejsce przygotowywanie, przetwarzanie lub składowanie produktów rybołówstwa.

- a) materiały używane do wytwarzania dymu do wędzenia ryb muszą być przechowywane z dala od miejsca wędzenia, oraz muszą być stosowane w sposób niepowodujący zanieczyszczenia produktów;
- b) do wytwarzania dymu zabrania się stosowania drewna malowanego, lakierowanego, klejonego lub poddanego innym zabiegom chemicznej konserwacji;
- c) po uwędzeniu, produkty muszą zostać szybko schłodzone do temperatury wymaganej w celu ich zakonserwowania przed zapakowaniem.

## 6. *Solenie*

- a) Operacja solenia musi mieć miejsce w osobnych pomieszczeniach, dostatecznie odległych od pomieszczeń, w których dokonuje się innych operacji.
- b) Sól używana przy obróbce produktów rybołówstwa musi być czysta i przechowywana w sposób wykluczający zanieczyszczenie. Nie wolno jej używać ponownie.
- c) Każdy pojemnik używany do solenia lub umieszczania w solance, musi być skonstruowany w sposób wykluczający zanieczyszczenie podczas procesu solenia i umieszczania w solance.
- d) Pojemniki i miejsca, w których odbywa się solenie lub umieszczanie w solance muszą być czyszczone przed ich użyciem.

## 7. *Gotowane produkty ze skorupiaków i mięczaków*

Gotowanie skorupiaków i mięczaków musi odbywać się w następujący sposób:

---

<sup>14</sup> Dz.U. nr L 186 z 30.06.1989, str. 21.

- a) po każdym gotowaniu, produkt musi zostać poddany szybkiemu schłodzeniu. Do tego celu używa się wody pitnej lub czystej wody morskiej. Jeżeli nie stosuje się żadnej innej metody konserwowania, schładzanie musi trwać do chwili osiągnięcia temperatury zbliżonej do temperatury topnienia lodu;
- b) wydobywanie ze skorup lub muszli musi być wykonywane w higienicznych warunkach, pozwalających uniknąć zanieczyszczenia produktu. Jeżeli operacje te wykonywane są ręcznie, pracownicy muszą zwracać szczególną uwagę na mycie rąk, a wszelkie powierzchnie robocze muszą być starannie czyszczone. Jeżeli używane są maszyny, konieczne jest ich częste czyszczenie i dezynfekcja po każdym dniu pracy.

Po wydobyciu ze skorup i muszli, ugotowane produkty muszą zostać niezwłocznie zamrożone lub należy je przechowywać w stanie schłodzonym, w temperaturze wykluczającej rozwój czynników chorobotwórczych, oraz składować je w odpowiednich pomieszczeniach;

- c) każdy wytwórca musi w regularnych odstępach czasu dokonywać kontroli mikrobiologicznej swoich produktów, przestrzegając norm, jakie zostaną ustalone zgodnie z niniejszym Załącznikiem rozdział V sekcja 4.

#### 8. *Mięso ryb pozyskiwane mechanicznie*

Mechanicznie pozyskiwanie mięsa ryb musi przebiegać w następujących warunkach:

- a) mechaniczne pozyskiwanie mięsa z ryb patroszonych musi mieć miejsce bez zbędnej zwłoki po filetowaniu, z zastosowaniem surowca wolnego od wnętrzości. Jeżeli używa się całych ryb, muszą one zostać uprzednio wypatroszone i umyte;
- b) maszyny muszą być często czyszczone, co najmniej co dwie godziny;
- c) mechanicznie pozyskane mięso ryb musi zostać możliwie jak najszybciej zamrożone lub wykorzystane do wytworzenia produktu przeznaczonego do zamrożenia lub do poddania zabiegom stabilizującym.

### **V. Warunki dotyczące pasożytów zewnętrznych**

1. W trakcie produkcji i przed przekazaniem ryb i produktów rybnych do spożycia przez ludzi, muszą one zostać poddane kontroli wzrokowej w celu wykrycia i usunięcia wszelkich widocznych pasożytów zewnętrznych.

Ryby lub części ryb w sposób widoczny zaatakowane przez pasożyty zewnętrzne oraz usunięte z partii, nie mogą być wprowadzane do obrotu w celu spożycia ich przez ludzi.

Szczegółowe zasady takiego badania przyjmuje się zgodnie z procedurą

ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy, na wniosek Komisji, który zostanie przedłożony do dnia 1 października 1992 r.

2. Ryby i produkty rybne określone w pkt. 3, przeznaczone do spożycia w stanie w jakim się znajdują, muszą ponadto zostać zamrożone do temperatury nie wyższej niż  $-20^{\circ}\text{C}$  we wszystkich częściach produktu, przez okres nie krótszy niż 24 godziny. Produkty poddawane takiemu zamrożeniu muszą być surowe albo w stanie gotowym.
3. Ryby i produkty podlegające warunkom określonym w pkt. 2:
  - a) ryby przeznaczone do spożycia w stanie surowym lub prawie surowym, np. surowy śledź „matjas”;
  - b) następujące gatunki, jeżeli poddawane są procesowi wędzenia na zimno, podczas którego wewnętrzna temperatura ryby nie przekracza  $60^{\circ}\text{C}$ :
    - śledź,
    - makreła,
    - szprot
    - (dziki) łosoś atlantycki lub pacyficzny;
  - c) śledź marynowany i/lub solony, jeżeli proces ten nie wystarcza do zniszczenia larw nicieni.

Wykaz ten może ulegać zmianom w świetle danych naukowych zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy. Zgodnie z tą samą procedurą zostaną ustanowione kryteria, które muszą umożliwić zdefiniowanie procesów uważanych za wystarczające bądź też niewystarczające do zniszczenia nicieni.

4. Wytwórcy muszą zapewnić, że ryby i produkty rybne wymienione w pkt. 3 lub surowce używane podczas wytwarzania zostały poddane, przed ich przekazaniem do spożycia, procesowi opisanemu w pkt. 2.
5. Wprowadzanym do obrotu produktom rybołówstwa wymienionym w pkt. 3 musi towarzyszyć dokument wytwórcy informujący o rodzaju procesu, jakiemu zostały one poddane.

## ROZDZIAŁ V

### KONTROLA ZDROWOTNA I MONITOROWANIE WARUNKÓW PRODUKCJI

#### I. Monitorowanie ogólne

Właściwe władze zobowiązane są uzgodnić mechanizmy kontroli i monitorowania w celu sprawdzenia przestrzegania wymagań ustanowionych w niniejszej dyrektywie.

Uzgodnienia te będą obejmowały w szczególności:

1. kontrolę statków rybackich, pod warunkiem, że kontrola może być przeprowadzana podczas postoju w porcie;
2. kontrolę warunków wyładunku i pierwszej sprzedaży produktów;
3. inspekcję zakładów w regularnych odstępach czasu, w szczególności w celu sprawdzenia:
  - a) czy nadal są spełniane warunki ich zatwierdzenia;
  - b) czy sposób obchodzenia się z produktami rybołówstwa jest prawidłowy;
  - c) stanu czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi oraz higieny załogi;
  - d) czy prawidłowo są umieszczane znaki identyfikacyjne;
4. inspekcję rynków hurtowych i aukcyjnych;
5. kontrolę warunków składowania i transportu.

## **II. Kontrole szczególne**

### *1. Kontrola organoleptyczna*

Bez uszczerbku dla odstępstw przewidzianych w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 103/76 z dnia 19 stycznia 1976 r. ustanawiającym wspólne normy handlowe w odniesieniu do niektórych świeżych i schłodzonych ryb<sup>15</sup>, każda partia produktów rybołówstwa musi zostać skontrolowana przez właściwy organ podczas wyładunku lub przed dokonaniem jej pierwszej sprzedaży, w celu stwierdzenia, czy produkty nadają się do spożycia przez ludzi. Inspekcja taka obejmuje badanie organoleptyczne wykonane poprzez pobieranie próbek.

Produkty rybołówstwa spełniające wspólne normy handlowe w zakresie kryteriów świeżości, ustanowione już na mocy art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 3796/81, uznaje się za spełniające wymagania organoleptyczne niezbędne do zachowania zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy.

Komisja może, w miarę potrzeby, zgodnie z procedurą określoną w art. 15 niniejszej dyrektywy, ustanowić szczególne wymagania organoleptyczne w odniesieniu do produktów rybołówstwa nie objętych harmonizacją na mocy rozporządzenia (EWG) nr 3796/81.

Badanie organoleptyczne musi zostać powtórzone po pierwszej sprzedaży produktów rybołówstwa w przypadku stwierdzenia, że nie zostały spełnione wymagania niniejszej dyrektywy lub, jeżeli badanie takie zostanie uznane za

---

<sup>15</sup> Dz.U. nr L20 z 28.01.1976, str. 29. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 33/89 (Dz.U. nr L5 z 7.01.1989, str. 18).

konieczne. Produkty rybołówstwa muszą po pierwszej sprzedaży spełniać przynajmniej minimalne wymogi dotyczące świeżości, przewidziane we wspomnianym wyżej rozporządzeniu.

Jeżeli badanie organoleptyczne wykazuje, że produkty rybołówstwa nie nadają się do spożycia przez ludzi, konieczne jest podjęcie środków ukierunkowanych na ich wycofanie z obrotu i zniszczenie w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie do celów spożycia przez ludzi.

Jeżeli badanie organoleptyczne nasuwa jakiegokolwiek wątpliwości, co do świeżości produktów rybołówstwa, można zastosować kontrolę chemiczną lub analizę mikrobiologiczną.

## 2. *Kontrola na obecność pasożytów zewnętrznych*

Przed wprowadzeniem ryb i produktów rybnych do spożycia przez ludzi, muszą one zostać poddane kontroli wzrokowej na podstawie próbek, w celu wykrycia wszelkich widocznych pasożytów zewnętrznych.

Ryb lub części ryb w sposób oczywisty zaatakowanych przez pasożyty zewnętrzne oraz usuniętych nie wolno wprowadzać do obrotu w celu spożycia ich przez ludzi.

Szczegółowe zasady takiej kontroli ustala się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy.

## 3. *Kontrole chemiczne*

A. Obowiązkowe jest pobranie próbek i poddanie ich analizie laboratoryjnej w celu sprawdzenia następujących parametrów:

- a) TVB-N (ogólny lotny azot zasadowy) i TMA-N (azot trimetyloaminowy)

Poziomy tych parametrów muszą zostać określone w odniesieniu do każdej kategorii gatunków, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy.

- b) Histamina

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

- wartość średnia nie może przekraczać 100 ppm;
- dwie próbki mogą wykazywać wartość większą niż 100 ppm, lecz mniejszą niż 200 ppm;
- żadna z próbek nie może wykazywać wartości większej niż 200 ppm.

Limity te stosuje się tylko w odniesieniu do gatunków ryb z następujących rodzin: *Scombridae* i *Clupeidae*. Jednakże, ryby należące do tych rodzin, które poddano w solance działaniu przyspieszającemu dojrzewanie przy zastosowaniu enzymów, mogą wykazywać wyższe poziomy histaminy, jednak nieprzekraczające dwukrotnych powyższych wartości. Badania muszą być przeprowadzane zgodnie z wiarygodnymi metodami uznanymi naukowo, jak na przykład wysokosprawna chromatografia cieczoowa (HPLC).

B. Zanieczyszczenia obecne w środowisku wodnym

Bez uszczerbku dla wspólnotowych zasad dotyczących ochrony wód i gospodarki wodnej, w szczególności dotyczących zanieczyszczenia środowiska wodnego, produkty rybołówstwa nie mogą zawierać w swych jadalnych częściach zanieczyszczeń obecnych w środowisku wodnym, takich jak metale ciężkie i substancje z grupy węglowodorów chlorowanych, w ilościach takich, że szacowane dzienne spożycie przekracza dopuszczalną dzienną lub tygodniową dawkę dla ludzi.

Państwa Członkowskie zobowiązane są ustanowić system monitorowania w celu kontroli poziomu zanieczyszczenia produktów rybołówstwa.

C. Nie później niż do dnia 31 grudnia 1992 r. oraz zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy, podjęte zostaną decyzje dotyczące następujących kwestii:

- a) metody analizy stosowanej przy kontroli parametrów chemicznych oraz planów pobierania próbek,
- b) dopuszczalnych poziomów parametrów chemicznych.

4. *Analizy mikrobiologiczne*

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy, jeżeli zachodzi konieczność ochrony zdrowia publicznego, możliwe jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych, łącznie z planami pobierania próbek i metodami przeprowadzania analiz. W tym celu, Komisja przedstawi do dnia 1 października 1992 r. stosowne wnioski dotyczące środków.

## ROZDZIAŁ VI

### OPAKOWANIA ZBIORCZE

1. W celu wykluczenia zanieczyszczenia produktów rybołówstwa, pakowanie musi odbywać się w zadowalających warunkach higienicznych.
2. Materiały na opakowania i produkty mogące wchodzić w kontakt z produktami rybołówstwa muszą spełniać wszelkie wymagania w zakresie higieny, w szczególności:



- nie mogą powodować zmiany cech organoleptycznych produktów rybołówstwa;
  - nie mogą dopuszczać do przenikania do produktów rybołówstwa substancji szkodliwych dla ludzkiego zdrowia;
  - muszą być wystarczająco mocne, aby odpowiednio chronić produkty rybołówstwa.
3. Z wyjątkiem niektórych pojemników wykonanych w materiałach nieprzepuszczalnych, gładkich i odpornych na korozję, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji, które mogą być ponownie użyte po czyszczeniu i dezynfekcji, materiały na opakowania nie mogą być używane ponownie. Materiały używane do pakowania produktów świeżych, przechowywanych pod lodem muszą zapewniać odpowiedni odpływ wody powstającej wskutek topnienia lodu.
4. Niezużyte materiały na opakowania muszą być składowane w pomieszczeniach oddalonych od miejsca produkcji oraz chronione przed kurzem i zanieczyszczeniem.

## ROZDZIAŁ VII

### ZNAKI IDENTYFIKACYJNE

Bez uszczerbku dla wymagań ustanowionych w dyrektywie 79/112/EWG, do celów kontroli, musi istnieć możliwość ustalenia, jaki zakład dokonał wysyłki partii produktów rybołówstwa, za pomocą etykiet lub dokumentów towarzyszących. W tym celu, na opakowaniu lub w dokumentach towarzyszących konieczne jest podanie następujących informacji:

- kraj wysyłki,
- identyfikacja zakładu poprzez podanie urzędowego numeru zatwierdzenia, lub w przypadku oddzielnego rejestru rynków aukcyjnych lub hurtowych ustanowionych w art. 7 ust. 1 akapit trzeci niniejszej dyrektywy, numeru rejestracyjnego rynku aukcyjnego lub hurtowego.

## ROZDZIAŁ VIII

### SKŁADOWANIE I TRANSPORT

1. Podczas składowania i transportu produkty rybołówstwa muszą być przechowywane w temperaturach ustanowionych w niniejszej dyrektywie, w szczególności:
- świeże i rozmrożone produkty rybołówstwa oraz gotowane i schłodzone produkty ze skorupiaków i mięczaków muszą być przechowywane w temperaturze topniejącego lodu;
  - zamrożone produkty rybołówstwa, z wyjątkiem zamrożonych ryb w solance przeznaczonych do wytwarzania żywności konserwowanej, muszą być przechowywane w stałej temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej we wszystkich częściach produktu, przy dopuszczeniu możliwości krótkookresowych odchyień w górę o

nie więcej niż 3 °C podczas transportu;

- jeżeli wymagają tego okoliczności, produkty przetworzone muszą być przechowywane w temperaturze określonej przez producenta, przewidzianej zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15 niniejszej dyrektywy.
- 2. Jeżeli zamrożone produkty rybołówstwa są transportowane z chłodni składowej do zatwierdzonego zakładu, w celu rozmrożenia ich po dostarczeniu na miejsce do celów przygotowania i/lub przetworzenia, a odległość, jaką mają przebyć nie przekracza 50 km lub dystansu jednogodzinnej podróży, właściwy organ może zezwolić na odstępstwo od warunków ustanowionych w pkt. 1 tiret drugie.
- 3. Produktów nie wolno składować ani transportować z innymi produktami mogącymi je zanieczyścić lub wpłynąć na stan ich higieny chyba, że są one zapakowane w sposób zapewniający ich dostateczną ochronę.
- 4. Pojazdy używane do transportu produktów rybołówstwa muszą być skonstruowane i wyposażone w taki sposób, aby przez czas trwania transportu możliwe było utrzymywanie temperatur ustanowionych w niniejszej dyrektywie. Jeżeli do schłodzenia produktów używany jest lód, konieczne jest zapewnienie odpowiedniego odpływu, aby woda pochodząca z topniejącego lodu nie pozostawała w kontakcie z produktami. Wewnętrzne powierzchnie środków transportu muszą być wykończone w taki sposób, aby nie wywierały one niekorzystnego wpływu na produkty rybołówstwa. Muszą one być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.
- 5. Środki transportu stosowane w odniesieniu do produktów rybołówstwa nie mogą być używane do transportowania innych produktów mogących uszkodzić lub zanieczyścić produkty rybołówstwa, z wyjątkiem przypadków, gdy dokładne oczyszczenie i dezynfekcja środka transportu zapobiega zanieczyszczeniu produktów rybołówstwa.
- 6. Produktów rybołówstwa nie wolno transportować w pojazdach lub pojemnikach zanieczyszczonych lub takich, które należy poddać dezynfekcji.
- 7. Warunki transportu produktów rybołówstwa przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu w stanie żywym, nie mogą negatywnie wpływać na produkty.

## ROZDZIAŁ IX

### **PUNKTY ZAŁĄCZNIKA I KTÓRE MOGĄ STANOWIĆ PRZEDMIOT ODSTĘPSTWA, ORAZ EWENTUALNE WARUNKI STOSOWANE W PRZYPADKU TAKICH ODSTĘPSTW**

#### **Rozdział I część I niniejszego Załącznika**

1. *Pkt 1 lit. a)*

pod warunkiem, że produktom zapewniono ochronę przed słońcem i wszelkimi źródłami brudu lub zanieczyszczeń.

2. *Pkt 1 lit. c)*

pod warunkiem zapobieżenia jakimkolwiek zanieczyszczeniu produktów.

3. *Pkt 1 lit. d) zdanie pierwsze*

pod warunkiem, że gotowe produkty są składowane na pokładzie w wymaganej temperaturze.

4. *Pkt 1 lit. g) zdanie ostatnie*

pod warunkiem, że produkty nie mogą zostać zanieczyszczone ściekami, odpadami lub cieczami chłodzącymi.

5. *Pkt 1 lit. h)*

pod warunkiem, że członkowie załogi pracujący przy produktach rybołówstwa mogą umyć ręce po skorzystaniu z toalety.

6. *Pkt 2 lit. a)*

pod warunkiem, że podłogi są prawidłowo czyszczone i dezynfekowane.

7. *Pkt 2 lit. b), c) i d)*

8. *Pkt 2 lit. g) dotyczy kranów i ręczników*

9. *Pkt 3*

pod warunkiem, że wyposażenie i narzędzia są utrzymywane w dobrym stanie.

## **Rozdział II niniejszego Załącznika**

10. *Pkt 3 lit. a)*

pod warunkiem, że ściany są utrzymywane w czystości.

11. *Pkt 3 lit. b)*

pod warunkiem, że podłoga jest czyszczona po każdej sprzedaży.

12. *Pkt 3 lit. e), zdanie pierwsze*

13. *Pkt 3 lit. e): pojazdy wydzielające spalinę*

pod warunkiem, że produkty zanieczyszczone spalinami zostają wycofane z obrotu.

14. *Pkt 3 lit. j)*

pod warunkiem, że produkty nienadające się do spożycia przez ludzi nie mogą spowodować zanieczyszczenia ani zostać zmieszane z produktami rybołówstwa.

15. *Pkt 3 lit. k)*

16. *Pkt 7*

o ile dotyczy to pkt. 3 tego samego rozdziału i rozdziału III sekcja I pkt 10.

### **Rozdział III część I niniejszego Załącznika**

17. *Pkt 1*

pod warunkiem, że nie ma możliwości zanieczyszczenia gotowych produktów surowcami lub odpadami.

18. *Pkt 2 lit. a)*

pod warunkiem, że podłoga jest odpowiednio czyszczona i dezynfekowana.

19. *Pkt 2 lit. a)*

pod warunkiem, że ściany są utrzymywane w czystości.

20. *Pkt 2 lit. c)*

pod warunkiem, że sufit nie stanowi źródła zanieczyszczenia.

21. *Pkt 2 lit. d)*

22. *Pkt 2 lit. e)*

pod warunkiem, że nie ma możliwości zabrudzenia lub zanieczyszczenia produktów parą.

23. *Pkt 2 lit. g)*

pod warunkiem, że załoga ma możliwość umycia rąk.

24. *Pkt 3*

25. *Pkt 5*

o ile odnosi się to do materiałów odpornych na korozję i pod warunkiem, że narzędzia i wyposażenie do pracy są utrzymywane w czystości.

26. *Pkt 6*

pod warunkiem, że nie ma możliwości zanieczyszczenia produktów pochodzącymi z nich odpadami lub wyciekami.

27. *Pkt 10*

## **Rozdział IV niniejszego Załącznika**

### *28. Część I pkt 1*

w odniesieniu do wymagań dotyczących produktów przechowywanych w celu umieszczenia w chłodni zakładu, pod warunkiem, że produkty są dochładzane w miarę potrzeb przez okres nieprzekraczający 12 godzin, lub istnieje możliwość skorzystania z położonej w pobliżu chłodni nienależącej do zakładu.

### *29. Część I pkt 6*

w odniesieniu do wymagań dotyczących odpadów umieszczanych w nieprzepuszczalnych, zakrywanych pojemnikach, pod warunkiem, że nie ma możliwości zanieczyszczenia produktów pochodzącymi z nich odpadami lub wyciekami.

### *30. Część IV pkt 5 akapit pierwszy*

pod warunkiem, że przedsięwzięto wszelkie środki ostrożności celem ochrony przygotowywanych lub składowanych produktów rybołówstwa przed zanieczyszczeniem przez dym.

### *31. Część IV pkt 6 lit. a)*

pod warunkiem, że przygotowywanie lub składowane produkty rybołówstwa nie doznają uszkodzeń w wyniku operacji solenia.

## **DECYZJA KOMISJI**

**z dnia 20 maja 1994 r.**

**ustanawiająca szczegółowe zasady stosowania dyrektywy Rady 91/493/EWG dotyczące kontroli zdrowotnych przeprowadzanych we własnym zakresie w odniesieniu do produktów rybołówstwa**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(94/356/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa<sup>1</sup>, w szczególności jej art. 6 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z art. 6 ust. 3 niniejszej dyrektywy muszą być ustanowione przepisy umożliwiające stosowanie zasad przeprowadzania kontroli we własnym zakresie; konieczne jest określenie, co rozumie się pod pojęciem identyfikacji punktów krytycznych oraz ustalenie i wprowadzenie metod monitorowania i kontroli takich punktów krytycznych;

laboratoria muszą być zatwierdzane przez właściwe władze na jednakowych zasadach we wszystkich Państwach Członkowskich;

pisemne rejestry lub zapisy danych dokonywane w innej formie, które należy prowadzić, muszą obejmować pełną dokumentację zawierającą wszystkie informacje związane z ustanowieniem kontroli we własnym zakresie przedsiębiorstwa, oraz ich wynikami;

struktura i wprowadzenie systemów kontroli we własnym zakresie będą zróżnicowane w zależności od przedsiębiorstwa; dlatego konieczne jest zaproponowanie, w formie wytycznych, algorytmu ułatwiającego jednolite stosowanie art. 6 ust. 1 dyrektywy 91/493/EWG;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

**PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:**

*Artykuł 1*

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.9.1991, str. 15.

1. „Kontrole we własnym zakresie” określone w art. 6 ust. 1 akapit drugi dyrektywy 91/493/EWG oznaczają wszystkie działania podejmowane w celu zapewnienia i wykazania, że produkty rybołówstwa spełniają wymagania tej dyrektywy. Takie działania muszą odpowiadać wewnętrznemu podejściu przyjętemu w przedsiębiorstwie; muszą one być zaprojektowane i wprowadzone przez osoby odpowiedzialne za każdy odcinek produkcyjny lub pod ich kierownictwem, zgodnie z ogólnymi zasadami określonymi w Załączniku do niniejszej decyzji.

2. Jako część wewnętrznego podejścia określonego w ust. 1, przedsiębiorstwa mogą wykorzystać wytyczne dotyczące dobrej praktyki produkcyjnej, opracowane przez specjalistyczne instytucje i zatwierdzone przez właściwe władze.

3. Osoby odpowiedzialne za przedsiębiorstwo muszą zapewnić, że cały personel związany z przeprowadzaniem kontroli we własnym zakresie został odpowiednio przeszkolony, w celu efektywnego udziału we wprowadzaniu i realizacji tych kontroli.

### *Artykuł 2*

1. „Punkt krytyczny” określony w art. 6 ust. 1 akapit drugi tiret pierwsze dyrektywy 91/493/EWG oznacza każdy punkt, procedurę, proces lub operację, w których należy podjąć działania kontrolne w celu wyeliminowania, zapobieżenia lub zminimalizowania zagrożenia do dopuszczalnego poziomu. Muszą być określone wszystkie punkty krytyczne, użyteczne do celów zapewnienia zgodności z wymaganiami sanitarno-higienicznymi zawartymi w tej dyrektywie.

W celu określenia tych punktów krytycznych stosuje się rozdział I Załącznika do niniejszej decyzji.

2. Każde przedsiębiorstwo ma charakterystyczne dla siebie punkty krytyczne, zależne od stosowanych surowców, procesów produkcyjnych, struktur i wyposażenia, produktów końcowych i systemu marketingowego.

### *Artykuł 3*

„Monitorowanie i kontrola punktów krytycznych”, określone w art. 6 ust. 1 akapit drugi tiret drugie dyrektywy 91/493/EWG obejmuje wszystkie obserwacje i/lub pomiary niezbędne do zapewnienia, że te punkty krytyczne znajdują się pod kontrolą. Monitorowanie i kontrola punktów krytycznych nie obejmuje sprawdzenia, czy produkt końcowy odpowiada normom określonym w dyrektywie 91/493/EWG.

W celu wprowadzania i realizacji zasad monitorowania i kontroli stosuje się rozdział II Załącznika do niniejszej decyzji.

### *Artykuł 4*

1. Pobieranie próbek do analiz laboratoryjnych, określonych w art. 6 ust. 1 akapit drugi tiret trzecie dyrektywy 91/493/EWG, jest prowadzone celem potwierdzenia, że system kontroli we własnym zakresie przedsiębiorstwa jest całkowicie zgodny z założeniami art. 1, 2 i 3 niniejszej decyzji.

2. Osoby odpowiedzialne za przedsiębiorstwo muszą określić zasady dotyczące programu pobierania próbek, który jakkolwiek nie odnosi się do systematycznego pobierania próbek z każdej partii produkcyjnej, pozwala jednak na:

- a) zatwierdzenie wprowadzonego po raz pierwszy systemu kontroli we własnym zakresie;
- b) ponowne zatwierdzenie systemu w przypadku jakiegokolwiek zmiany, jeśli zaistnieje taka konieczność, właściwości produktu lub procesu produkcyjnego;
- c) sprawdzanie w określonych przedziałach czasowych, czy wszystkie zasady są nadal właściwe i czy są odpowiednio stosowane.

3. System kontroli we własnym zakresie przedsiębiorstwa powinien być zatwierdzony zgodnie z założeniami określonymi w rozdziale III Załącznika.

#### *Artykuł 5*

Do celu zatwierdzenia laboratoriów wymienionych w art. 6 ust. 1 akapit drugi tiret trzecie dyrektywy 91/493/EWG, właściwe władze Państw Członkowskich biorą pod uwagę wymagania normy EN 45 001 lub inne równoważne wymagania. Jednakże, przy zatwierdzaniu wewnętrznych laboratoriów przedsiębiorstwa, właściwe władze mogą oprzeć się na mniej rygorystycznych zasadach wymienionych w odpowiednich punktach załącznika B do dyrektywy Rady 88/320/EWG<sup>2</sup>.

#### *Artykuł 6*

1. W celu prowadzenia „pisemnych rejestrów lub innych zapisów w sposób trwały”, określonych w art. 6 ust. 1 akapit drugi tiret czwarte dyrektywy 91/493/EWG, osoby odpowiedzialne za przedsiębiorstwo muszą dokumentować wszystkie informacje związane z wprowadzaniem kontroli we własnym zakresie przedsiębiorstwa i ich weryfikacją.

2. Dokumentacja określona w ust. 1 musi zawierać dwa rodzaje informacji przechowywanych w celu przekazania właściwym władzom:

- a) szczegółowy i pełny dokument zawierający:
  - opis produktu,
  - opis procesu produkcyjnego ze wskazaniem punktów krytycznych,
  - określenie zagrożeń, ocenę prawdopodobieństwa ich wystąpienia i środki kontroli, dla każdego punktu krytycznego,
  - procedury monitorowania i kontroli w każdym punkcie krytycznym ze wskazaniem wartości krytycznych dla parametrów, które wymagają kontroli i działań korygujących, jakie należy podjąć w przypadku utraty kontroli,
  - procedury weryfikacji i przeglądu.

---

<sup>2</sup> Dz.U. nr L 145 z 11.6.1988, str. 35.



W wypadkach przewidzianych w art. 1 ust. 2, tym dokumentem mogą być wytyczne dotyczące dobrej praktyki, opracowane przez specjalistyczne instytucje.

- b) zapisy z dokonanych obserwacji i/lub pomiarów określonych w art. 3, wyniki działań weryfikacyjnych określonych w art. 4, sprawozdania i pisemne wykazy decyzji odnoszących się do działań korygujących, jeśli takie zostały przeprowadzone. Właściwy system prowadzenia dokumentacji musi zapewniać w szczególności łatwość odszukiwania wszystkich dokumentów odnoszących się do danej partii produkcyjnej.

#### *Artykuł 7*

Właściwe władze zapewniają odpowiednie szkolenie dla personelu upoważnionego do prowadzenia urzędowych kontroli, aby umożliwić im ocenę systemu kontroli we własnym zakresie, ustanowionego przez osoby odpowiedzialne za przedsiębiorstwo, na podstawie przedstawionych dokumentów.

#### *Artykuł 8*

Państwa Członkowskie poinformują Komisję o wszelkich trudnościach związanych ze stosowaniem niniejszej decyzji, która zostanie zweryfikowana w oparciu o nabyte doświadczenie po roku od dnia jej przyjęcia.

#### *Artykuł 9*

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 maja 1994 r.

*W imieniu Komisji*

René STEICHEN

*Członek Komisji*

## ZAŁĄCZNIK

### ZASADY OGÓLNE

Zaleca się stosowanie algorytmu, składającego się z następujących zasad:

- określenie zagrożeń, prawdopodobieństwa ich wystąpienia oraz określenie środków niezbędnych do ich kontroli,
- określenie punktów krytycznych,
- ustalenie wartości krytycznych dla każdego punktu krytycznego,
- ustalenie procedur monitorowania i kontroli,
- określenie działań korygujących, które należy podjąć, gdy zajdzie taka potrzeba,
- ustalenie procedur weryfikacji i przeglądów,
- opracowanie dokumentacji dotyczącej wszystkich procedur i sposobu prowadzenia zapisów.

Taki model lub zasady, na których się opiera, należy stosować elastycznie, dostosowując do każdej sytuacji.

## ROZDZIAŁ I

### OKREŚLENIE PUNKTÓW KRYTYCZNYCH

Zaleca się podejmowanie działań w następującej kolejności.

#### 1. Powołanie wielodyscyplinarnego zespołu

Zespół, w którego skład wchodzi osoby ze wszystkich części przedsiębiorstwa związanych z wytwarzaniem produktem, musi zapewnić pełny zakres specjalistycznej wiedzy odpowiedniej dla danego produktu, tzn. dane dotyczące jego produkcji (wytwarzania, magazynowania i dystrybucji), informacje dotyczące jego spożycia oraz związane z nim potencjalne zagrożenia.

W przypadkach, gdy jest to konieczne, zespołowi mogą towarzyszyć specjaliści, którzy będą pomagać przy rozwiązaniu trudnych problemów związanych z oceną i kontrolą punktów krytycznych.

Zespół może składać się z następujących osób:

- specjaliści ds. kontroli jakości, który jest zorientowany w biologicznych, chemicznych i fizycznych zagrożeniach związanych z daną grupą produktów,
- specjaliści ds. produkcji, który jest odpowiedzialny lub bezpośrednio zaangażowany w techniczny proces produkcyjny rozważanego produktu,

- technika posiadającego praktyczną wiedzę z zakresu higieny i działania zakładu przetwórczego oraz wyposażenia,
- innych osób posiadających specjalistyczną wiedzę z zakresu mikrobiologii, higieny i technologii żywności.

Jedna osoba może spełniać kilka zadań jednocześnie pod warunkiem, że zespół dysponuje wszelkimi niezbędnymi informacjami i że są one wykorzystywane do zapewnienia, że wypracowany system kontroli własnej przedsiębiorstwa jest niezawodny. W przypadku, gdy przedsiębiorstwo nie dysponuje własnymi zasobami wiedzy specjalistycznej, powinno zasięgnąć porady z innego źródła (konsultacje, wytyczne dotyczące dobrej praktyki produkcyjnej itp.).

## 2. Opis produktu

Produkt końcowy powinien być opisany według następującego wzoru:

- skład (np. surowce, składniki, dodatki, itp.),
- struktura i właściwości fizyko-chemiczne (np. stan skupienia stały lub płynny, żel, emulsja, zawartość wody, pH itp.),
- sposób przetworzenia (np. obróbka cieplna, mrożenie, suszenie, solenie, wędzenie itp. oraz w jakim zakresie),
- sposób pakowania (np. hermetyczne, próżniowe, w modyfikowanej atmosferze),
- warunki przechowywania i dystrybucji,
- okres przydatności do spożycia (np. należy sprzedać do dnia i najlepszy do dnia),
- sposób przygotowania do spożycia,
- kryteria mikrobiologiczne lub chemiczne.

## 3. Określenie zamierzonego przeznaczenia

Wielodyscyplinarny zespół powinien również określić formy normalnego lub przewidywanego wykorzystania produktu przez konsumenta oraz docelowe grupy konsumentów, dla których ten produkt jest przeznaczony. W szczególnych przypadkach może okazać się konieczne określenie przydatności produktu dla szczególnych grup konsumentów, takich jak firmy cateringowe, podróżni itp. oraz wrażliwych grup ludności.

## 4. Sporządzenie diagramu (Opis procesu produkcyjnego)

Niezależnie od tego, jaki rodzaj diagramu zostanie wykorzystany, musi on obejmować wszystkie etapy procesu, łącznie z okresami oczekiwania w trakcie cyklu produkcyjnego lub między jego kolejnymi etapami, począwszy od otrzymania surowca

aż do wprowadzenia gotowego produktu na rynek, poprzez przetwarzanie wstępne, przetwarzanie właściwe, pakowanie, przechowywanie i przewóz. Wszystkie etapy powinny być kolejno dokładnie przeanalizowane i przedstawione na szczegółowym diagramie wraz z odpowiednimi danymi technicznymi.

Informacje mogą obejmować między innymi:

- plan pomieszczeń roboczych i pomieszczeń pomocniczych,
- rozmieszczenie wyposażenia i urządzeń oraz ich charakterystykę,
- kolejność wszystkich etapów produkcji (łącznie ze stosowanymi surowcami, składnikami lub dodatkami a także okresy oczekiwania w trakcie cyklu produkcyjnego lub między jego kolejnymi etapami),
- parametry technologiczne operacji (w szczególności czas, temperatura, z podaniem okresów oczekiwania w trakcie cyklu produkcyjnego lub między jego kolejnymi etapami),
- przepływ produktu (włączając potencjalne skażenie krzyżowe),
- oddzielenie obszaru produkcji brudnej od produkcji czystej (obszar tzw. wysokiego ryzyka i niskiego ryzyka),
- procedury czyszczenia i dezynfekcji,
- warunki higieniczne przedsiębiorstwa,
- drogi poruszania się personelu i zasady higieny,
- warunki przechowywania i dystrybucji produktu.

## **5. Konfrontacja diagramu procesu produkcyjnego ze stanem rzeczywistym**

Po sporządzeniu diagramu procesu produkcyjnego w postaci diagramu blokowego, wielodyscyplinarny zespół przeprowadza konfrontację z rzeczywistym stanem podczas godzin pracy. Jakiegokolwiek zaobserwowane odchylenia lub niezgodności muszą być skorygowane lub uzupełnione na oryginalnym diagramie tak, aby odpowiadał on stanowi rzeczywistemu.

## **6. Zestawienie zagrożeń i środków kontrolnych**

Wykorzystując jako przewodnik zatwierdzony diagram blokowy procesu produkcyjnego, zespół powinien:

- a) sporządzić wykaz wszystkich potencjalnych zagrożeń biologicznych, chemicznych lub fizycznych, których wystąpienia można w sposób rozsądnie uzasadniony spodziewać się w poszczególnych procesach i operacjach (włącznie z przyjęciem i przechowywaniem surowców i innych składników oraz przy uwzględnieniu okresów oczekiwania w czasie cyklu produkcji).

Zagrożenie jest to czynnik, który może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego i który jest objęty celami odnoszącymi się do higieny, określonymi dyrektywą 91/493/EWG. Mogą to być przede wszystkim następujące zagrożenia:

- niedopuszczalne skażenie (lub skażenie wtórne) biologiczne (mikroorganizmy, pasożyty), chemiczne bądź fizyczne surowców, półproduktów lub produktów gotowych,
- niedopuszczalne przetrwanie lub namnożenie mikroorganizmów chorobotwórczych i niedopuszczalne wytworzenie substancji chemicznych w półprodukcie, produkcie końcowym, na linii produkcyjnej lub w jej otoczeniu,
- niedopuszczalne wytwarzanie lub utrzymywanie się toksyn lub innych niepożądanych produktów metabolizmu drobnoustrojów.

Zagrożenia mogą znaleźć się w wykazie jedynie wówczas, gdy występują w takiej postaci, że ich wyeliminowanie bądź zredukowanie do dopuszczalnego poziomu ma zasadnicze znaczenie dla produkowania bezpiecznej żywności.

- b) rozważyć i opisać, jakie środki kontroli, jeśli jakiegokolwiek, istnieją i mogą być zastosowane w przypadku wystąpieniu poszczególnych zagrożeń.

Środki kontroli są to czynności bądź operacje, które mogą być wykorzystane do zapobiegania wystąpieniu zagrożeń, wyeliminowania ich lub obniżenie ich wpływu lub występowania do dopuszczalnego poziomu.

Do kontroli określonego zagrożenia może być wymagany więcej niż jeden środek kontroli oraz za pomocą jednego środka kontroli może być kontrolowane więcej niż jedno zagrożenie. Na przykład pasteryzacja lub kontrolowana obróbka cieplna może zapewnić wystarczające obniżenie poziomu zarówno *salmonella* jak i *listeria*.

Środki kontroli muszą być wspomagane szczegółowymi procedurami i wskazówkami dotyczącymi trybu postępowania, zapewniającymi skuteczne działanie w praktyce. Na przykład szczegółowe grafiki czyszczenia, dokładne wskazówki odnoszące się do obróbki cieplnej, najwyższe dopuszczalne stężenia środków konserwujących stosowanych zgodnie właściwymi regulami wspólnotowymi dotyczącymi substancji dodatkowych, w szczególności zgodnie z dyrektywą 89/107/EWG<sup>3</sup>.

## 7. Metody określania punktów krytycznych

Określenie punktu krytycznego w celu kontrolowania zagrożenia wymaga zastosowania algorytmu. Można do tego celu zastosować poniższe tzw. drzewo decyzyjne (zespół może korzystać z innych metod, zależnie od wiedzy i doświadczenia jego poszczególnych członków).

---

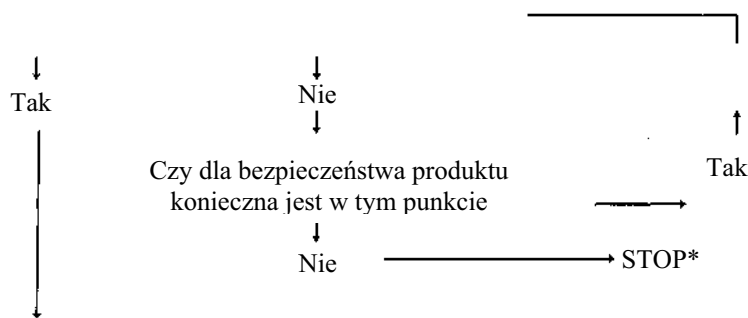
<sup>3</sup> Dz.U. nr L 40 z 11.2.1989, str. 27.

## Drzewo decyzyjne do określania punktów krytycznych

Należy odpowiedzieć kolejno na każde pytanie, na każdym etapie procesu i dla każdego zidentyfikowanego zagrożenia.

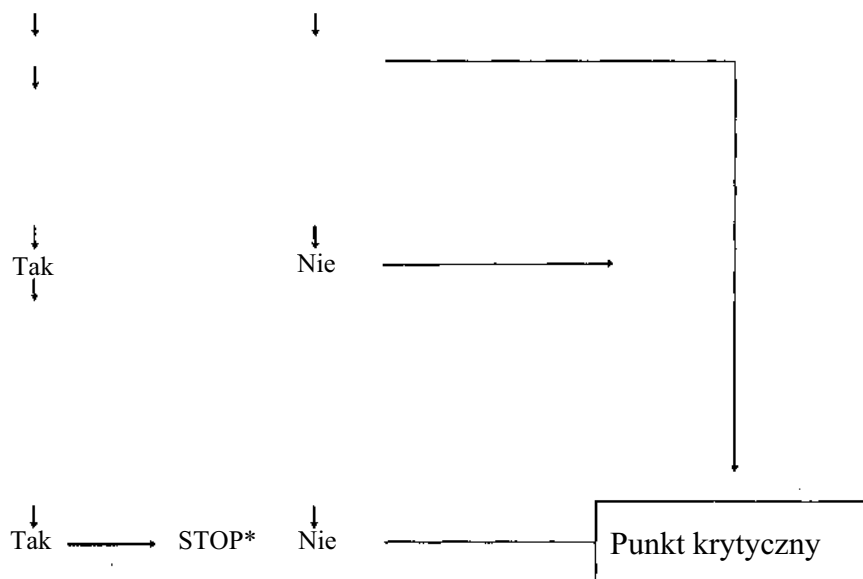
Pytanie 1

Czy w miejscu zagrożenia przeprowadza się pomiary kontrolne?



Pytanie 2

Czy na tym etapie następuje wyeliminowanie lub obniżenie zagrożenia do dopuszczalnego poziomu?



\*Ten etap nie jest punktem krytycznym, należy przejść do następnego etapu.

Przy stosowaniu drzewa decyzyjnego każdy etap procesu, uwzględniony w diagramie, powinien być kolejno rozpatrzony. Na każdym etapie drzewo decyzyjne należy zastosować do każdego zagrożenia, którego wystąpienia lub wprowadzenia w życie można się w sposób rozsądnie uzasadniony spodziewać, i określić środki kontrolne.

Metodę drzewa decyzyjnego należy stosować elastycznie i z zachowaniem zdrowego rozsądku, uwzględniając cały proces produkcyjny w celu uniknięcia, w miarę możliwości, wprowadzania zbędnych punktów krytycznych.

### 8. Działania podejmowane po określeniu punktu krytycznego

Określenie punktów krytycznych pociąga za sobą dwie konsekwencje i w efekcie wiąże się ze sprecyzowaniem zadań dla wielodyscyplinarnego zespołu, do którego należy:

- zapewnienie, że zostały określone i wprowadzone odpowiednie środki kontroli. W szczególności jeżeli zagrożenie zostało zidentyfikowane na etapie, na którym kontrola jest konieczna dla bezpieczeństwa produktu, a dotychczas nie stosowano na nim środków kontroli, lub na każdym innym etapie, a wówczas na tym etapie produkt lub proces powinny być zmodyfikowane, lub na każdym innym etapie, wtedy na tym etapie produkt lub proces powinny być zmodyfikowane, bądź na etapie wcześniejszym lub późniejszym, aby włączyć środek kontroli,
- ustanowienie i wdrożenie systemu monitorowania i kontroli w każdym punkcie krytycznym.

## ROZDZIAŁ II:

### **USTALENIE I WDROŻENIE SYSTEMU MONITOROWANIA I KONTROLI PUNKTÓW KRYTYCZNYCH**

Do zapewnienia skutecznej kontroli każdego punktu krytycznego niezbędny jest odpowiedni system monitorowania i kontroli każdego z nich.

Do wypracowania takiego systemu zalecane jest podjęcie następujących działań:

#### **1. Ustanowienie wartości krytycznych dla każdego środka kontroli, związanego z każdym punktem krytycznym**

Każdy środek kontroli związany z punktem krytycznym powinien określać wartości krytyczne.

Te wartości krytyczne odnoszą się do najwyższych dopuszczalnych wartości w odniesieniu do bezpieczeństwa produktu. Rozgraniczają one poziom dopuszczalny od poziomu niedopuszczalnego. Wartości krytyczne są ustalone dla możliwych do zaobserwowania lub zmierzenia parametrów, na podstawie których mogą łatwo wnioskować, że punkt krytyczny jest pod kontrolą. Ponadto muszą one być oparte na materialnych dowodach, że wybrane wartości zagwarantują, że proces znajduje się pod kontrolą.

Takimi parametrami są na przykład: temperatura, czas, pH, wilgotność, substancje dodatkowe, środki konserwujące, zawartość soli, cechy organoleptyczne, jak wygląd zewnętrzny, konsystencja lub struktura itp.

W niektórych przypadkach, w celu obniżenia ryzyka przekroczenie wartości krytycznych z powodu różnego przebiegu procesu, może okazać się niezbędne bardziej rygorystyczne określenie poziomów (tzw. poziomów docelowych), aby zapewnić skuteczne przestrzeganie wartości krytycznych.

Wartości krytyczne mogą wynikać z różnych źródeł. W przypadku, gdy wartości krytyczne nie wynikają z obligatoryjnych norm (np. temperatura przechowywania w

stanie zamrożonym) lub z istniejących i zatwierdzonych wytycznych dotyczących dobrej praktyki produkcyjnej, zespół powinien upewnić się o ich prawidłowości w odniesieniu do kontroli określonych zagrożeń oraz punktów krytycznych.

## **2. Ustalenie systemu monitorowania i kontroli dla każdego punktu krytycznego**

Istotną częścią kontroli we własnym zakresie jest program obserwacji i pomiarów, realizowany w każdym z punktów krytycznych, mających na celu zapewnienie przestrzegania określonych wartości krytycznych. Program powinien zawierać opis metod obserwacji i pomiarów, określać częstotliwość ich przeprowadzania, a także sposób prowadzenia zapisów.

Obserwacje lub pomiary muszą pozwalać na wykrycie utraty kontroli w punkcie krytycznym i dostarczać informacji we właściwym czasie, takim, by zostały podjęte działania korygujące.

Obserwacje lub pomiary mogą być prowadzone w sposób ciągły lub nieciągły. W przypadku, gdy obserwacje bądź pomiary nie są prowadzone w sposób ciągły, konieczne jest określenie częstotliwości ich przeprowadzania w celu zapewnienia wiarygodności informacji.

Program obserwacji lub pomiarów powinien właściwie określać dla każdego punktu krytycznego:

- osoby odpowiedzialne za monitorowanie i kontrolę,
- terminy monitorowania i kontroli,
- sposób monitorowania i przeprowadzania kontroli.

## **3. Opracowanie planu działań korygujących**

**Obserwacje bądź pomiary mogą wykazać, że:**

- monitorowany parametr wykazał odchylenie od określonej wartości krytycznej, co wskazuje na ewentualność utraty kontroli. Odpowiednie działania korygujące muszą być podjęte w celu utrzymania kontroli, przed wystąpieniem zagrożenia,
- monitorowany parametr przekroczył określone dla niego wartości krytyczne, co wskazuje na utratę kontroli. W tym przypadku konieczne jest podjęcie odpowiednich działań korygujących w celu odzyskania kontroli.

Działania korygujące muszą być zaplanowane przez zespół odpowiednio wcześniej dla każdego punktu krytycznego tak, aby mogły one być podjęte bez zwłoki w przypadku stwierdzenia odchyleń.

Plany działań korygujących powinny obejmować:

- właściwe określenie osoby(osób) odpowiedzialnych za wdrożenie takich działań,



- opis wymaganych środków i czynności mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych odchyłeń,
- formy działań, jakie należy podjąć w odniesieniu do produktu, który był wytwarzany w czasie, gdy proces nie był kontrolowany,
- pisemny rejestr przeprowadzonych działań.

### ROZDZIAŁ III:

#### **WERYFIKACJA SYSTEMÓW KONTROLI WE WŁASNYM ZAKRESIE**

Prowadzenie weryfikacji systemów kontroli we własnym zakresie jest niezbędne w celu zapewnienia ich skutecznego funkcjonowania. Zespół wielodyscyplinarny powinien określić metody i procedury, które należy stosować.

Metody mogą obejmować głównie losowe pobieranie próbek i przeprowadzanie analizy, dodatkowe analizy lub badania w wybranych punktów krytycznych, wzmożone analizy półproduktu lub produktu gotowego, przeglądy aktualnych warunków przechowywania, dystrybucji i zbytu oraz rzeczywistego wykorzystania produktu.

Procedury weryfikacji mogą obejmować: kontrolę poszczególnych operacji, zatwierdzanie wartości krytycznych, przegląd odchyłeń, działania korygujące i środki zastosowane w odniesieniu do produktu, badania systemu kontroli we własnym zakresie i sprawozdania z badań.

Weryfikacja powinna potwierdzić, że wprowadzony system kontroli we własnym zakresie jest odpowiednio dostosowany, a następnie z odpowiednią częstotliwością zapewniać, że obowiązujące przepisy są właściwie stosowane.

Ponadto, należy dokonywać przeglądów systemu w celu stwierdzenia, czy funkcjonuje on prawidłowo (lub będzie funkcjonował prawidłowo), jeżeli wprowadzono do niego zmiany.

Przykłady takich zmian obejmują:

- zmianę surowca lub produktu, warunków przetwarzania (układ zakładu i jego otoczenie, urządzenia produkcyjne, program czyszczenia i dezynfekcji),
- zmiany w pakowaniu, warunkach przechowywania bądź dystrybucji,
- zmiany w sposobie wykorzystywania przez konsumenta,
- otrzymania jakiegokolwiek informacji o nowym zagrożeniu związanym z produktem.

W razie konieczności, przegląd musi zakończyć się zmianą lub uzupełnieniem ustanowionych przepisów.

Jakiegokolwiek zmiany powstające w systemie kontroli we własnym zakresie powinny być w pełni włączone do dokumentacji i systemu prowadzenia rejestrów, w celu zapewnienia, że dokładne, zaktualizowane informacje są na bieżąco dostępne.

W przypadku, gdy kryteria są określone w przepisach, stosuje się je w procesie weryfikacji jako wartości odniesienia.

## DECYZJA RADY

z dnia 14 grudnia 1994 r.

**ustanawiająca tymczasowe środki stosowane w przywozie produktów rybołówstwa z państw trzecich**

(94/941/WE)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

produkty rybołówstwa znajdują się w wykazie produktów w załączniku II do Traktatu; warunki zdrowotne w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu zostały ustanowione w dyrektywie 91/493/EWG<sup>3</sup>;

przywóz produktów rybołówstwa z państw trzecich podlega przepisom ustanowionym w art. 11 dyrektywy 91/493/EWG obejmującej między innymi opracowanie wykazów zatwierdzonych zakładów i wzorów świadectw zdrowia;

do czasu podjęcia decyzji wspólnotowych ustanawiających specjalne warunki przywozu produktów rybołówstwa dla każdego państwa trzeciego w gestii Państw Członkowskich leży stosowanie do takiego przywozu, zgodnie z art. 11 ust. 7 wspomnianej powyżej dyrektywy, warunków, które są co najmniej równoważne warunkom ustanowionym w odniesieniu do produkcji wspólnotowej;

wzór tymczasowego świadectwa zdrowia został ustanowiony zgodnie z art. 16 dyrektywy 91/493/EWG, decyzją Komisji 93/185/WE z dnia 15 marca 1993 r. ustanawiającą niektóre środki przejściowe dotyczące certyfikacji produktów rybołówstwa z państw trzecich w celu ułatwienia przejścia do uregulowań ustanowionych w dyrektywie Rady 91/493/EWG<sup>4</sup>; okres stosowania tej decyzji jest ograniczony do dnia 31 grudnia 1994 r.; takie tymczasowe świadectwo zdrowia powinno obowiązywać do czasu opracowania tymczasowych wykazów zatwierdzonych zakładów, w celu zapobieżenia wystąpieniu jakichkolwiek zakłóceń w przywozie z państw trzecich;

art. 7 ust. 3 dyrektywy 91/493/EWG wymaga, aby wszelkie zmiany wykazów zatwierdzonych zakładów były zgłaszane Komisji oraz pozostałym Państwom Członkowskim; należy

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 276 z 3.10.1994, str. 13.

<sup>2</sup> Dz.U. nr L 81 z 2.4.1993, str. 2.

<sup>3</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.9.1991, str. 15.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 79 z 1.4.1993, str. 80.

przewidzieć, aby takie wykazy oraz wykazy zgodne z art. 11 ust. 5 wspomnianej dyrektywy były uaktualniane co dwa miesiące,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

*Artykuł 1*

Do dnia 1 marca 1995 r. Państwa Członkowskie utrzymają istniejące warunki w odniesieniu do przywozu produktów rybołówstwa określone w art. 11 ust. 7 dyrektywy 91/493/EWG, wraz z wzorem świadectwa zdrowia określonym w Załączniku do decyzji 93/185/EWG.

*Artykuł 2*

W drodze odstępstwa od przepisów określonych w art. 7 ust. 3 i art. 11 ust. 5 dyrektywy 91/493/EWG, wykazy zatwierdzonych zakładów i o ile jest to stosowne, zatwierdzone statki przetwórcze w odniesieniu do których należy podjąć decyzję zgodnie z art. 11 ust. 4 lit. c) wspomnianej dyrektywy, muszą być aktualizowane, co dwa miesiące.

*Artykuł 3*

Niniejsza decyzja skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 14 grudnia 1994 r.

*W imieniu Rady*

T. BORCHERT

*Przewodniczący*

## DYREKTYWA RADY 95/71/WE

z dnia 22 grudnia 1995 r.

**zmieniająca Załącznik do dyrektywy 91/493/EWG ustanawiającej warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzenia do obrotu produktów rybołówstwa**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiającą warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzenia do obrotu produktów rybołówstwa<sup>1</sup>, w szczególności jej art. 13,

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

dyrektywa Rady 92/48/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiająca minimalne warunki higieny mające zastosowanie do produktów rybołówstwa uzyskanych na pokładzie niektórych statków, zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. a) (i) dyrektywy 91/493/EWG<sup>2</sup> przewiduje, że właściwe władze mają prowadzić systematyczny i uaktualniany rejestr statków zamrażalni;

produkty rybołówstwa uzyskane na pokładach statków zamrażalni, spełniających warunki higieny ustanowione przez dyrektywę 92/48/EWG mogą być wprowadzone do obrotu na tych samych warunkach identyfikacyjnych, co produkty rybołówstwa zamrożone w zakładach znajdujących się na lądzie; należy wnieść stosowne zmiany do Załącznika do dyrektywy 91/493/EWG;

ponieważ Państwa Członkowskie stwierdziły występowanie pewnych problemów z zastosowaniem dyrektywy 91/493/EWG, należy wyjaśnić pewne zagadnienia techniczne tej dyrektywy; umożliwi to ujednoczenie przepisów dyrektywy na terenie Wspólnoty, przede wszystkim w odniesieniu do identyfikacji produktów rybołówstwa wprowadzanych do obrotu,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

### *Artykuł 1*

W Załączniku do dyrektywy 91/493/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1) W rozdziale I pkt II ust. 5 otrzymuje brzmienie:

„5. Przetwarzanie produktów rybołówstwa na pokładzie musi przebiegać zgodnie z warunkami higieny ustanowionymi w sekcji II, pkt 2 i 3, oraz w sekcjach IV i V,

<sup>1</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 15. Dyrektywa zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

<sup>2</sup> Dz.U. nr L 187 z 7.07.1992, str. 41.

w rozdziale IV niniejszego Załącznika”.

- 2) W rozdziale IV pkt I ust. 3 zdanie drugie otrzymuje brzmienie:

„Filety i plastry nie mogą pozostawać na stołach roboczych dłużej niż jest to niezbędne do ich przygotowania. Ponadto należy je zabezpieczyć przed zanieczyszczeniami przez odpowiednie opakowanie”.

- 3) W rozdziale IV pkt IV ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„Produkty świeże, mrożone i rozmrożone poddawane procesowi przetwarzania muszą spełniać wymagania określone w sekcji I, II i III niniejszego rozdziału.

„

- 4) W rozdziale IV pkt IV ust. 4 lit. d) zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„d) każdego dnia należy pobierać próbki z produkcji, we wcześniej określonych przedziałach czasowych, celem zapewnienia skutecznego uszczelnienia pojemników, lub innego sposobu hermetycznego zamykania produktów.”

- 5) W rozdziale IV pkt V ust. 3 lit. c) wyraz „zniszczenia” zastępuje się wyrazem „zabicia”.

- 6) W rozdziale V pkt II ust. 3 pkt A lit. b) akapit drugi zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„Limity te stosuje się tylko w odniesieniu do gatunków ryb z następujących rodzin: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* i *Coryphaenidae*”.

- 7) Rozdział VII otrzymuje brzmienie:

„ROZDZIAŁ VII

IDENTYFIKACJA

Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 79/112/EWG do celów kontroli, musi istnieć możliwość ustalenia, jaki zakład dokonał wysyłki partii produktów rybołówstwa, za pomocą etykiet lub dokumentów towarzyszących.

W tym celu, na opakowaniu lub w przypadku produktów nieopakowanych, w dokumentach towarzyszących konieczne jest podanie następujących informacji.

- kraj wysyłki; nazwa ta może być zapisana w całości, lub w skrócie (przy użyciu dużych liter); w przypadku Państw Członkowskich Wspólnoty należy wybrać jeden z poniższych skrótów:

B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK – AT – FI – SE,

- identyfikacja zakładu lub statków przetwórci poprzez podanie urzędowego numeru zatwierdzenia, numer identyfikacyjny statku (w przypadku sprzedaży ze statku zamrażalni określonego w załączniku II do dyrektywy 92/48/EWG pkt. 7,

lub w przypadku oddzielnego rejestru rynków aukcyjnych lub hurtowych ustanowionych w art. 7 ust. 1 akapit trzeci niniejszej dyrektywy, numeru rejestracyjnego rynku aukcyjnego lub hurtowego.

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

Wszystkie litery i znaki muszą być czytelne i umieszczone razem na opakowaniu w miejscu, gdzie będą widoczne z zewnątrz bez potrzeby otwierania danego opakowania”.

### *Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 lipca 1997 r. i powiadomią o tym Komisję. Jednakże, przepisy rozdziału VII dyrektywy 91/493/EWG, zmienione niniejszą dyrektywą nie dotyczą produktów przygotowanych przed dniem, w którym niniejsza dyrektywa wejdzie w życie.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

### *Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

### *Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzona w Brukseli, dnia 22 grudnia 1995 r.

*W imieniu Rady*

L. ATIENZA SERNA

*Przewodniczący*

## DYREKTYWA RADY 97/79/WE

z dnia 18 grudnia 1997 r.

**zmieniająca dyrektywy 71/118/EWG, 72/462/EWG, 85/73/EWG, 91/67/EWG, 91/492/EWG, 91/493/EWG, 92/45/EWG i 92/118/EWG w zakresie organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

w celu zachowania jasności i racjonalności dyrektywa Rady 90/675/EWG ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich<sup>4</sup>, traci moc i zostaje zastąpiona dyrektywą 97/78/WE<sup>5</sup>;

zastąpienie dyrektywy 90/675/EWG dyrektywą 97/78/WE wpływa na tekst następujących dyrektyw Rady:

- dyrektywa 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego<sup>6</sup>,
- dyrektywa 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa<sup>7</sup>,
- dyrektywa 85/73/EWG z dnia 29 stycznia 1985 r. w sprawie finansowania inspekcji i kontroli weterynaryjnych określonych w dyrektywach 89/662/EWG, 90/425/EWG, 90/675/EWG i 91/496/EWG (zmieniona i skonsolidowana)<sup>8</sup>,

---

<sup>1</sup> Dz.U. C 258 z 23.08.1997, str. 7.

<sup>2</sup> Dz.U. C 85 z 17.03.1997, str. 76.

<sup>3</sup> Dz.U. C 66 z 3.03.1997, str. 43.

<sup>4</sup> Dz.U. L 373 z 31.12.1990, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/43/WE (Dz.U. L 162 z 1.07.1996, str. 1).

<sup>5</sup> Dz.U. L 24 z 30.01.1998, str. 9.

<sup>6</sup> Dz.U. L 55 z 8.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L 125 z 23.05.1996, str. 10).

<sup>7</sup> Dz.U. L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/91/WE (Dz.U. L 13 z 16.01.1997, str. 27).

<sup>8</sup> Dz.U. L 32 z 5.02.1985, str. 14. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 96/43/WE (Dz.U. L 162 z 1.07.1996, str. 1).



- dyrektywa 91/67/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. dotycząca warunków zdrowotnych zwierząt obowiązujących przy wprowadzaniu na rynek zwierząt i produktów akwakultury<sup>9</sup>,
- dyrektywa 91/492/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek żywych małży dwuskorupowych<sup>10</sup>,
- dyrektywa 91/493/EWG z dnia 22 lipca 1991 r. ustanawiająca warunki zdrowotne dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa<sup>11</sup>,
- dyrektywy 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny<sup>12</sup>,
- dyrektywa 92/118/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r. stanowiąca warunki zdrowotne zwierząt i zdrowia publicznego regulujące handel i przywóz do Wspólnoty produktów nieobjętych wyżej wymienionymi warunkami ustanowionymi w szczególnych zasadach wspólnotowych określonych w załączniku A pkt I do dyrektywy 89/662/EWG oraz w zakresie czynników chorobotwórczych do dyrektywy 90/425/EWG<sup>13</sup>;

z tego powodu powyższe dyrektywy powinny być dostosowane do tekstu dyrektywy 97/78/WE,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

1. W dyrektywie 71/118/EWG wprowadza się następujące zmiany:
  - a) w art. 14b ust. 2 lit. a) skreśla się zdanie drugie;
  - b) w art. 17 skreśla się akapit drugi.
2. W dyrektywie 72/462/EWG wprowadza się następujące zmiany:
  - a) w art. 31a, wyrazy „art. 17 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 18 dyrektywy 97/78/WE”;
  - b) skreśla się art. 31.

<sup>9</sup> Dz.U. L 46 z 19.02.1991, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 95/22/WE (Dz.U. L 243 z 11.10.1995, str. 1).

<sup>10</sup> Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 97/61/WE (Dz.U. L 295 z 29.10.1997, str. 35).

<sup>11</sup> Dz.U. L 268 z 24.09.1991, str. 15. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L 125 z 23.05.1996, str. 10).

<sup>12</sup> Dz.U. L 268 z 14.09.1992, str. 35. Dyrektywa zmieniona dyrektywą 96/23/WE (Dz.U. L 125 z 23.05.1996, str. 10).

<sup>13</sup> Dz.U. L 62 z 15.03.1993, str. 49. Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją 96/90/WE (Dz.U. L 13 z 16.01.1997, str. 24).

3. W art. 3 ust. 1 dyrektywy 85/73/WE wyrazy „art. 20 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 23 dyrektywy 98/78/WE”.

4. W dyrektywie 91/67/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) art. 23 otrzymuje brzmienie:

*„Artykuł 23*

Zasady i reguły ustanowione w dyrektywie 91/496/EWG i 97/78/WE stosuje się w szczególności w odniesieniu do organizacji kontroli i następstw kontroli, które mają być przeprowadzone przez Państwa Członkowskie oraz środków ochronnych, które należy wykonać.”;

b) skreśla się art. 24.

5. Skreśla się art. 10 ust. 2 akapit drugi dyrektywy 91/492/EWG.

6. W dyrektywie 91/493/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w art. 10 akapit drugi wyrazy „art. 18 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 19 ust. 2 dyrektywy 97/78/WE”;

b) skreśla się art. 12 ust. 2.

7. W dyrektywie 92/45/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) skreśla się art. 17 ust. 2;

b) skreśla się art. 19 akapit drugi.

8. W dyrektywie 92/118/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w art. 12 ust. 1 akapit drugi wyrazy „art. 8 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG” zastępuje się wyrazami „art. 4 ust. 4 lit. b) dyrektywy 98/78/WE”;

b) skreśla się art. 12 ust. 2.

*Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie przyjmą i opublikują, najpóźniej do dnia 1 lipca 1999 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Państwa Członkowskie stosują te przepisy od dnia 1 lipca 1999 r.

Wspomniane środki powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

*Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

*Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 grudnia 1997 r.

*W imieniu Rady*

F. BODEN

*Przewodniczący*

## DYREKTYWA RADY

z dnia 26 czerwca 1991 r.

**w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy  
oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich**

(91/494/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso drobiowe jest wymienione na liście produktów stanowiących załącznik II do Traktatu; hodowla i chów drobiu wchodzi w zakres sektora rolnego i stanowią źródło dochodów części ludności rolniczej;

różnice między Państwami Członkowskimi powinny zostać usunięte poprzez ustanowienie zasad dotyczących aspektów sanitarnych zwierząt w wewnątrzspółnotowym handlu świeżym mięsem drobiowym, aby zapewnić racjonalny rozwój tego sektora i poprawić produkcję poprzez wspieranie handlu wewnątrzspółnotowego w celu zakończenia tworzenia rynku wewnętrznego;

w szczególności, aby ulepszyć informację o stanie zdrowia drobiu, od którego pochodzi świeże mięso wysyłane do innego Państwa Członkowskiego, należy wymagać, żeby drób był albo hodowany na terytorium Wspólnoty, albo przywożony z państw trzecich zgodnie z rozdziałem III dyrektywy Rady 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych<sup>4</sup>;

aby nie dopuścić do szerzenia się chorób epizootycznych, z handlu wewnątrzspółnotowego należy wykluczyć świeże mięso pochodzące z gospodarstwa lub obszaru, który, zgodnie z zasadami wspólnotowymi, podlega ograniczeniom sanitarnym lub z obszaru na których występuje skażenie influencją drobiu lub rzekomym pomorem drobiu;

<sup>1</sup> Dz.U nr C 327 z 30.12.1989, str. 72.

<sup>2</sup> Dz.U nr C 183 z 15.07.1991.

<sup>3</sup> Dz.U nr C 124 z 21.05.1990, str. 12.

<sup>4</sup> Dz.U nr L 303 z 31.10.1990, str. 6.

należy zadbać, aby świeże mięso drobiowe, które nie spełnia wymogów zgodnych z zasadami wspólnotowymi, nie miało oznakowania zdrowotności przewidzianego w dyrektywie Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym<sup>5</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 90/484/EWG<sup>6</sup>; takie mięso może, jednakże, być wykorzystane do innych celów, pod warunkiem że zostanie ono poddane obróbce mającej na celu zniszczenie zarazków chorób i w rezultacie będzie ono specjalnie oznakowane;

w przypadku organizacji kontroli weterynaryjnych oraz następstw tych kontroli, przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie miejsca przeznaczenia, jak również środków ochronnych, które mają być wprowadzone, należy odnieść się do ogólnych zasad ustanowionych w dyrektywie Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego<sup>7</sup>;

należy przewidzieć możliwość przeprowadzenia inspekcji przez Komisję;

w interesie harmonijnego rozwoju handlu wewnątrzspółnotowego należy określić przepisy wspólnotowe dotyczące przywozu z państw trzecich;

określenie wymienionych wyżej przepisów wymaga w szczególności sporządzenia wykazu państw trzecich lub części państw trzecich, z których świeże mięso drobiowe może być przywożone oraz wprowadzenia obowiązku okazywania świadectwa;

biegłym lekarzom weterynarii Komisji zostanie zlecone przeprowadzanie kontroli w państwach trzecich w celu sprawdzenia, czy przestrzegane są zasady wspólnotowe;

przepisy i ogólne zasady regulujące kontrolę świeżego mięsa drobiowego zostaną ustalone później, jako część środków, które mają zostać zastosowane w celu wprowadzenia rynku wewnętrznego;

dyrektywa 90/539/EWG powinna zostać zmieniona w celu uwzględnienia treści niniejszej dyrektywy, w szczególności w celu zapewnienia zgodności w odniesieniu do daty, z którą to Państwa Członkowskie będą musiały rozpocząć stosowanie nowych przepisów zdrowotnych;

przepisy niniejszej dyrektywy będą musiały być poddane przeglądowi w związku z zakończeniem tworzenia rynku wewnętrznego;

należy przewidzieć procedurę ustanawiającą bliską współpracę między Komisją a Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

zaleca się przewidzenie czasu w celu wprowadzenia ujednoczonych przepisów dotyczących rzekomego pomoru drobiu,

**PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:**

## ROZDZIAŁ I

---

<sup>5</sup> Dz.U nr L 55 z 8.03.1971, str. 23.

<sup>6</sup> Dz.U nr L 267 z 29.09.1990, str. 45.

<sup>7</sup> Dz.U nr L 395 z 31.12.1989, str. 13.

## **Przepisy ogólne**

### *Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa ustanawia wymogi sanitarne regulujące handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem drobiowym oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich.

### *Artykuł 2*

Do celów niniejszej dyrektywy mają zastosowanie definicje, w szczególności te dotyczące drobiu, wyszczególnione w art. 2 dyrektywy 90/539/EWG.

Ponadto:

- a) „mięso” oznacza część drobiu, która jest zdatna do spożycia przez ludzi;
- b) „świeże mięso” oznacza mięso, włącznie z mięsem zapakowanym próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze, które nie zostało poddane żadnym zabiegom za wyjątkiem chłodzenia w celu konserwacji.

## **ROZDZIAŁ II**

### **Przepisy regulujące handel wewnątrzspółnotowy**

#### *Artykuł 3*

A. Świeże mięso będące przedmiotem handlu wewnątrzspółnotowego powinno być uzyskane z drobiu, który:

1. przebywał na terytorium Wspólnoty od momentu wylęgu lub został przywieziony z państw trzecich zgodnie z wymogami rozdziału III dyrektywy 90/539/EWG.

Do dnia 31 grudnia 1992 r. mięso drobiowe przeznaczone dla Państw Członkowskich lub regionów Państw Członkowskich, którego stan został określony zgodnie z art. 12 ust. 2 niniejszej dyrektywy, musi pochodzić od drobiu, który przez okres 30 dni poprzedzających ubój nie był zaszczepiony przeciwko rzekomemu pomorowi drobiu szczepionką zawierającą atenuowane drobnoustroje.

Przed dniem 1 stycznia 1992 r., Rada, stanowiąc kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, na podstawie sprawozdania dotyczącego ryzyka przeniesienia rzekomego pomoru drobiu, przyjmuje przepisy mające zastosowanie z dniem 1 stycznia 1993 r.

2. pochodzi z gospodarstwa:
  - które nie zostało objęte ograniczeniami zdrowotnymi zwierząt w związku z chorobą drobiu,

- nie znajduje się na obszarze uznanym za obszar, na którym występuje influenza drobiu lub rzekomy pomór drobiu;
3. podczas transportu do rzeźni nie miał kontaktu z drobiem dotkniętym influencją drobiu lub rzekomym pomorem drobiu; taki transport przez obszary uznane za skażone influencją drobiu lub rzekomym pomorem drobiu jest zakazany, za wyjątkiem przypadków, kiedy używa się dróg głównych lub połączeń kolejowych;
  4. pochodzi z rzeźni, w których podczas uboju nie stwierdzono przypadków influenzy drobiu lub rzekomego pomoru drobiu.

Świeże mięso, w stosunku, do którego istnieje podejrzenie, że zostało skażone w rzeźni, zakładzie rozbioru lub magazynie, bądź podczas transportu, musi zostać wykluczone z handlu;

5. jest oznakowany zgodnie z art. 4 i 5;
6. jest zaopatrzony w świadectwo zdrowia przewidziane w załączniku IV do dyrektywy 71/118/EWG, zmienionej zgodnie z Załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

B. Niniejszy rozdział nie dotyczy krajowych przepisów dotyczących mięsa:

- wchodzącego w skład bagażu osobistego podróżnych, przeznaczonego do własnego spożycia,
- w małych przesyłkach do osób prywatnych, pod warunkiem, że nie są to przesyłki o charakterze handlowym,
- przeznaczonego do spożycia na pokładzie przez załogę i pasażerów międzynarodowych środków transportu.

#### *Artykuł 4*

Świeże mięso drobiowe objęte niniejszą dyrektywą otrzymuje znak zdrowotności, określony w art. 3 ust. 1 A lit. e) dyrektywy 71/118/EWG, pod warunkiem że spełni ono wymogi przepisów ustanowionych w art. 3 część A niniejszej dyrektywy, oraz że pochodzi z drobiu, którego ubój został dokonany z zachowaniem wymagań higieny ustanowionymi w dyrektywie 71/118/EWG.

#### *Artykuł 5*

1. Bez względu na art. 4, oraz o ile świeże mięso drobiowe nie jest przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego świeżym mięsem, mięso, które nie spełnia wymogów ustanowionych w art. 3 (A) ust. 2 i 3 oraz art. 3 ust. 4 akapit pierwszy, może posiadać znak, zgodnie z art. 3 ust. 1 A lit. e) dyrektywy 71/118/EWG, pod warunkiem, że znak ten jest niezwłocznie:

- a) ostemplowany w taki sposób, że znak zdrowotności określony w załączniku I

rozdział X pkt 44.1 lit. a) i b) w dyrektywie 71/118/EWG jest przekreślony ukośnym krzyżem składającym się z dwóch linii prostych przecinających się pod kątem prostym, z punktem skrzyżowania się w środku stempla tak, aby informacja na nim umieszczona pozostała czytelna;

- b) lub zastąpiony pojedynczym, specjalnym znakiem, składającym się ze znaku zdrowotności określonego w załączniku I rozdział X pkt 44 lit. a) i b) do dyrektywy 71/118/EWG powtórnie ostemplowanym zgodnie z niniejszym ustępem lit. a).

Przepisy załącznika I rozdział X pkt 43 do dyrektywy 71/118/EWG mają zastosowanie *mutadis mutandis* do posiadania i użytkowania przyrządów do znakowania mięsa.

2. Mięso określone w ust. 1 musi być uzyskane, poddane rozbiorowi, przewożone i przechowywane osobno albo w innym czasie, niż mięso przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego świeżym mięsem, oraz musi być zużytkowane w taki sposób, aby uniknąć włączenia go do produktów mięsnych przeznaczonych do handlu wewnątrzspółnotowego, chyba że zostały one poddane obróbce wyszczególnionej w art. 4 ust. 1 dyrektywy 80/215/EWG<sup>8</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 89/662/EWG.

#### *Artykuł 6*

Przepisy ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG mają zastosowanie do organizacji oraz następstw kontroli przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie przeznaczenia, jak również środków ochronnych, które należy zastosować.

#### *Artykuł 7*

Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, w zakresie niezbędnym do zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, w Porozumieniu z właściwymi władzami krajowymi przeprowadzać kontrole na miejscu. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach tych kontroli.

Państwa Członkowskie, na których terytorium przeprowadza się kontrolę, udzielają biegłym wszelkiej pomocy niezbędnej do wykonania ich zadań.

Przepisy ogólne dotyczące stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18. Przepisy, których należy przestrzegać podczas kontroli przewidzianych w niniejszym artykule, przyjmuje się zgodnie z tą samą procedurą.

### ROZDZIAŁ III

#### **Przepisy mające zastosowanie do przywozu z państw trzecich**

#### *Artykuł 8*

1. Świeże mięso drobiowe przywożone do Wspólnoty musi spełniać wymogi ustanowione w art. 9-12.

2. Jednakże niniejszy rozdział nie ma zastosowania do:

---

<sup>8</sup> Dz.U nr L 47 z 21.02.1980, str. 4.



- a) mięsa drobiowego stanowiącego część bagażu osobistego podróżnych, przeznaczonego do własnego spożycia, pod warunkiem że ilość przewożonego mięsa nie przekracza jednego kilograma na osobę i że pochodzi ono z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego, wyszczególnionego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 9, z którego przywóz nie jest zabroniony na mocy art. 14;
- b) mięsa drobiowego wysłanego jako mała przesyłka do osób prywatnych, pod warunkiem że mięso to nie jest przywożone w celach handlowych oraz że jego ilość nie przekracza jednego kilograma, oraz że pochodzi z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego wyszczególnionego w wykazie sporządzonym zgodnie z art. 9, z którego przywóz nie jest zabroniony na mocy z art. 14;
- c) mięsa przeznaczonego do spożycia na pokładzie przez załogę i pasażerów w międzynarodowych środkach transportu

Takie mięso lub jego odpady kuchenne muszą zostać zniszczone po wyładunku. Jednakże, nie jest konieczne zniszczenie mięsa, które jest przeładowywane na inny środek transportu bezpośrednio lub po tymczasowym zatrzymaniu pod dozorem celnym.

#### *Artykuł 9*

1. Świeże mięso drobiowe musi pochodzić z państwa trzeciego lub części państwa trzeciego wyszczególnionych w wykazie sporządzonym przez Komisję zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18. Wykaz może zostać rozszerzony lub zmieniony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17.
2. Przy podejmowaniu decyzji, czy państwo trzecie lub jego część może być umieszczone w wykazie określonym w ust. 1, należy w szczególności uwzględnić:
  - a) stan zdrowia drobiu, innych zwierząt domowych i dzikich w państwie trzecim, ze szczególnym uwzględnieniem egzotycznych chorób zwierząt oraz sytuacji zdrowotnej środowiska tego państwa, mogących zagrozić zdrowiu publicznemu i zwierząt w Państwach Członkowskich;
  - b) regularność i szybkość udzielenia informacji przez państwo trzecie dotyczących występowania na jego terytorium chorób zakaźnych zwierząt, w szczególności chorób umieszczonych w wykazie A i B Międzynarodowego Urzędu ds. chorób odzwierzęcych (OIE)
  - c) przepisy tego państwa dotyczące zapobiegania chorobom zwierzęcym i zwalczania tych chorób;
  - d) strukturę służb weterynaryjnych danego państwa oraz ich kompetencje;
  - e) organizację i wdrażanie środków mających na celu zapobieganie chorobom zwierzęcym i zwalczanie tych chorób;
  - f) ustawodawstwo tego państwa dotyczące wykorzystywania niedozwolonych substancji, w szczególności ustawodawstwo dotyczące zakazów lub zezwoleń na substancje, ich

dystrybucję, wprowadzanie do obrotu i przepisy dotyczące zarządzania tymi substancjami oraz ich kontrolowania;

g) gwarancje, które państwo trzecie może udzielić w odniesieniu do przepisów przewidzianych w niniejszej dyrektywie.

3. Wykaz określony w ust. 1 oraz wszystkie wniesione do niego zmiany zostaną opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

#### *Artykuł 10*

1. Świeże mięso drobiowe musi pochodzić z państw trzecich wolnych od grypy drobiu i rzekomego pomoru drobiu.

2. Kryteria ogólne dotyczące klasyfikacji państw trzecich w zależności od chorób określonych w ust. 1 zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17. Kryteria te w żadnym wypadku nie mogą być bardziej korzystne niż te, które przyjęto w stosunku do Państw Członkowskich zgodnie z dyrektywą 90/539/EWG.

3. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18, Komisja może zdecydować, że ust. 1 będzie miał zastosowanie tylko do części terytorium państwa trzeciego.

#### *Artykuł 11*

1. Świeże mięso drobiowe musi:

a) spełniać wymogi sanitarne zwierząt przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17. Wymogi te mogą różnić się w zależności od gatunków drobiu;

b) pochodzić ze stad, które przed wysyłką znajdowały się bez przerwy na terenie państwa trzeciego lub jego części przez okres, który zostanie określony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17.

2. Warunki zdrowotne zwierząt ustala się na podstawie przepisów ustanowionych w rozdziale II oraz odpowiednich załączników do dyrektywy 90/530/EWG. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18, na zasadzie jednostkowych przypadków można udzielić zezwolenia na odstępstwa, jeżeli zainteresowane państwo trzecie zaoferuje podobne gwarancje dotyczące zdrowia zwierząt o przynajmniej równoważnym standardzie.

#### *Artykuł 12*

1. Świeżemu mięsu drobiowemu musi towarzyszyć świadectwo wystawione przez urzędowego lekarza weterynarii z państwa trzeciego wywozu

Świadectwo musi:

a) być wystawione w dniu załadunku przesyłki do państwa przeznaczenia;

b) być sporządzone w urzędowym języku lub językach państwa wysyłającego, państwa przeznaczenia oraz w jednym z urzędowych języków państwa w którym

przeprowadzane będą kontrole związane z przywozem towaru;

- c) towarzyszyć przesyłce jako oryginał;
  - d) zaświadczać, że świeże mięso spełnia wymogi niniejszej dyrektywy oraz wymogi przyjęte na mocy niniejszej dyrektywy w odniesieniu do przywozu z państw trzecich;
  - e) składać się z pojedynczej kartki papieru;
  - f) być wystawione dla jednego odbiorcy.
2. Świadcstwo musi być zgodne ze wzorem ustalonym zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18.

### *Artykuł 13*

Kontrole na miejscu są przeprowadzane przez biegłych lekarzy weterynarii Państw Członkowskich oraz Komisji w celu zapewnienia, że wszystkie przepisy niniejszej dyrektywy są skutecznie stosowane.

Biegli Państw Członkowskich odpowiedzialni za te kontrole są wyznaczani przez Komisję na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która ponosi związane z nimi koszty.

Częstotliwość oraz procedury kontroli ustala się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 18.

### *Artykuł 14*

1. Komisja może zdecydować, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 17, że przywóz z państwa trzeciego lub jego części ma zostać ograniczony do świeżego mięsa drobiowego, pochodzącego od określonych gatunków drobiu.

2. Komisja, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 17, może podjąć decyzję o wprowadzeniu ograniczeń sanitarnych, które mogą być konieczne, po przywozie towarów.

### *Artykuł 15*

Przepisami i zasadami ogólnymi mającymi zastosowanie podczas kontroli w państwach trzecich lub podczas kontroli przywożonego mięsa drobiowego z państw trzecich, jak również środki ochronne są wszystkie te przepisy, zasady i środki, które zostały określone w dyrektywie 90/675/EWG<sup>9</sup>.

### *Artykuł 16*

1. Do czasu wdrożenia przepisów zdrowotnych Wspólnoty, dotyczących przywozu mięsa drobiowego z państw trzecich, w odniesieniu do tego typu przywozu, Państwa Członkowskie stosują takie przepisy, które nie są bardziej korzystne od przepisów regulujących handel wewnątrzspółnotowy zgodnie z dyrektywą 71/118/EWG, jak również doprowadzą do tego, że handel mięsem drobiowym będzie podlegał wymogom określonym w art. 6 ust. 1 lit. b)

---

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1.

akapit drugi dyrektywy 89/662/EWG.

2. W celu zapewnienia jednolitego stosowania niniejszych przepisów, biegli lekarze weterynarii z Państw Członkowskich i Komisji mogą przeprowadzać w państwach trzecich kontrole na miejscu.

Biegli Państw Członkowskich odpowiedzialni za te kontrole są wyznaczani przez Komisję na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są przeprowadzone w imieniu Wspólnoty, która ponosi związane z nimi koszty.

Jednakże, na mocy przepisów krajowych, Państwa Członkowskie będą upoważnione do kontynuowania kontroli wszelkich zakładów w państwach trzecich, które nie zostały skontrolowane na mocy postępowania Wspólnoty.

Wykaz zakładów spełniających warunki określone w załączniku I do dyrektywy 71/118/EWG zostanie sporządzony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18.

3. Świadczenie zdrowia, które towarzyszy przywożonym produktom, jak również kształt i rodzaj znaku zdrowotności, który umieszczany jest na produktach, odpowiadają wzorowi ustalonemu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 18.

## ROZDZIAŁ IV

### Przepisy wspólne

#### *Artykuł 17*

W przypadku, gdy ma być zastosowana procedura przewidziana w niniejszym artykule, Stały Komitet Weterynaryjny (zwany dalej „Komitetem”), ustanowiony decyzją 68/361/EWG<sup>10</sup>, rozpatruje sprawę zgodnie z przepisami określonymi w art. 12 dyrektywy 71/118/EWG.

#### *Artykuł 18*

W przypadku, gdy ma być zastosowana procedura przewidziana w niniejszym artykule, Komitet rozpatrzy tę sprawę zgodnie z przepisami ustanowionymi w art. 12a dyrektywy 71/118/EWG.

#### *Artykuł 19*

1. W załączniku A do dyrektywy 89/662/EWG dodaje się tekst w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35)”

2. W dyrektywie 90/539/EWG wprowadza się następujące zmiany:

---

<sup>10</sup> Dz.U nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

- a) w art. 12 ust. 2 akapit pierwszy, skreśla się wyrazy „najpóźniej sześć miesięcy przed terminem, od którego Państwa Członkowskie muszą przestrzegać niniejszej dyrektywy”.
- b) W art. 36 datę „1 stycznia 1992 r.” zastępuje się datą „1 maja 1992 r.”.

*Artykuł 20*

W związku z wnioskami w sprawie zakończenia tworzenia rynku wewnętrznego, Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, dokonuje przeglądu przepisów niniejszej dyrektywy przed dniem 31 grudnia 1992 r.,

*Artykuł 21*

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 maja 1992 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

*Artykuł 22*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 26 czerwca 1991 r.

*W imieniu Rady*

R. STEICHEN

*Przewodniczący*

## ZAŁĄCZNIK

### Zmiany, które należy wprowadzić w odniesieniu do świadectwa zdrowia przedstawionego w załączniku IV do dyrektywy 71/118/EWG

1. Tytuł otrzymuje brzmienie:

**„ŚWIADECTWO SANITARNE I ZDROWIA”**

2. Pkt IV otrzymuje brzmienie:

#### **„IV. Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) opisane wyżej mięso drobiowe<sup>1</sup> spełnia wymogi dyrektywy Rady 91/494/EWG w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, oraz wymogi art. 3 część A ust. 1 akapit drugi niniejszej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone dla Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego, które są uznawane za wolne od rzekomego pomoru drobiu.
- b) - opisane wyżej mięso drobiowe<sup>4</sup>,  
- opakowanie wyżej wymienionego mięsa<sup>4</sup>,  
posiada znak świadczący o tym, że:
  - mięso pochodzi od zwierząt ubitych w zatwierdzonych rzeźniach<sup>4</sup>;
  - rozbiór mięsa odbył się w zatwierdzonym zakładzie rozbioru<sup>4</sup>;
- c) mięso zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z dyrektywą Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. dotyczącej problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym;
- d) pojazdy transportowe lub pojemniki oraz warunki załadunku niniejszej przesyłki są zgodne z wymogami w zakresie higieny ustanowionymi w dyrektywie 71/118/EWG.”

3. Przypis 1 otrzymuje brzmienie:

„<sup>1</sup> świeże mięso drobiowe: świeże mięso pochodzące z następujących gatunków: kur, indyków, perliczek, kaczek, gęsi, przepiórek, gołębi, bażantów i kuropatw, które nie zostało poddane zabiegom konserwującym.”

## DYREKTYWA RADY NR 92/116/EWG

z dnia 17 grudnia 1992 r.

**zmieniająca i aktualizująca dyrektywę 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso drobiowe jest umieszczone w wykazie produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel tymi produktami stanowi istotne źródło dochodów rolników;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz zwiększenia jego wydajności, muszą zostać ustanowione na szczeblu wspólnotowym zasady zdrowia publicznego wpływające na produkcję i wprowadzanie na rynek;

dyrektywa 71/118/EWG<sup>4</sup> ustanowiła warunki zdrowotne wymagane do celów handlu mięsem drobiowym;

Wspólnota musi przyjąć środki mające na celu stopniowe ustanowienie rynku wewnętrznego obejmującego obszar bez granic wewnętrznych, w okresie do dnia 31 grudnia 1992 r.;

dyrektywa 89/662/EWG<sup>5</sup>, ustanowiła zasady kontroli, jakie mają być zastosowane w celu urzeczywistnienia rynku wewnętrznego, w szczególności zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach między Państwami Członkowskimi; w odniesieniu do handlu zasady te muszą być stosowane w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego;

aby osiągnąć ten cel, należy zmienić zasady ustanowione w dyrektywie 71/118/EWG, aby była ona zgodna z nowym podejściem na poziomie wspólnotowym;

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 36 z 14.02.1992, str. 9. Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 71. Dz.U. nr C 276 z 23.10.1991, str. 10. Dz.U. nr C 262 z 14.10.1981, str. 3.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991, str. 56; oraz Dz.U. nr C 129 z 20.05.1991, str. 166.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 56.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 90/654/EWG (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 48).

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

główna odpowiedzialność za zgodność z wymaganiami niniejszej dyrektywy spoczywa na producentach, a właściwe władze mają obowiązek monitorowania zastosowania tej zasady samokontroli;

dostosowanie to musi w szczególności mieć na celu ujednoczenie wymagań zdrowotnych stosowanych w produkcji, przy składowaniu i transporcie mięsa drobiowego;

wydaje się konieczne wyłączenie z zakresu niniejszej dyrektywy niektórych rodzajów sprzedaży bezpośredniej;

niniejsza dyrektywa nie powinna być stosowana do niektórych produktów sprzedawanych bezpośrednio przez producenta konsumentowi;

możliwe jest, iż z uwagi na niektóre szczególne okoliczności, niektóre zakłady prowadzące działalność przed dniem 1 stycznia 1992 r. nie będą w stanie przestrzegać wszystkich przepisów ustanowionych w niniejszej dyrektywie;

należy wprowadzić system zatwierdzający w odniesieniu do zakładów spełniających wymagania zdrowotne określone w niniejszej dyrektywie, oraz wspólnotową procedurę kontrolną w celu zapewnienia, że warunki takich zatwierdzeń są przestrzegane;

zakłady o niskiej wydajności powinny zostać zatwierdzone na podstawie kryteriów dotyczących uproszczonej struktury i infrastruktury, zgodnie z zasadami higieny ustanowionymi w niniejszej dyrektywie;

oznakowanie zdrowotne mięsa drobiowego stanowi najwłaściwszy sposób zagwarantowania właściwym władzom w miejscu przeznaczenia, że przesyłka jest zgodna z przepisami niniejszej dyrektywy; należy utrzymać świadectwo zdrowia w zakresie, w jakim jest ono utrzymywane z uwagi na zdrowie zwierząt, w celu kontroli miejsca przeznaczenia niektórych partii mięsa drobiowego;

produkty pochodzące z państw trzecich znajdujące się na rynku Wspólnoty muszą zapewniać ten sam poziom ochrony w odniesieniu do zdrowia ludzkiego; należy w związku z tym wymagać w odniesieniu do tych produktów, gwarancji równoważnych z gwarancjami wymaganymi w stosunku do produktów pochodzenia wspólnotowego, oraz powinny one podlegać zasadom i przepisom dotyczącym kontroli, zawartym w dyrektywie Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiającej zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich<sup>66</sup>;

aby uwzględnić niezbędny czas potrzebny do ustalenia wspólnotowej procedury kontrolnej, mającej na celu zapewnienie przestrzegania przez państwa trzecie gwarancji przewidzianych w niniejszej dyrektywie, należy w okresie przejściowym utrzymać krajowe przepisy dotyczące kontroli wobec tych krajów;

należy powierzyć Komisji zadanie podjęcia niektórych środków w celu wykonania niniejszej dyrektywy; w tym celu należy ustanowić procedury ścisłej i skutecznej współpracy między

---

<sup>66</sup> Dz.U. nr L 373, z 31.12.1990, str.1 Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).



Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

z uwagi na szczególne trudności w zaopatrzeniu Republiki Greckiej związane z jej położeniem geograficznym, należy przewidzieć odstępstwa dla tego Państwa Członkowskiego; z tego samego powodu należy przyznać dodatkowe terminy na dostosowanie się do wymagań niniejszej dyrektywy regionom peryferyjnym;

przyjęcie specjalnych przepisów wobec produktów objętych niniejszą dyrektywą pozostaje bez uszczerbku dla przyjęcia przepisów odnoszących się w sposób ogólny do higieny i bezpieczeństwa żywności, w odniesieniu do których Komisja przedstawiła wnioszek dyrektywy ramowej;

termin transpozycji niniejszej dyrektywy nie może wpływać na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach z dniem 1 stycznia 1993 r.;

w trosce o zachowanie jasności, należy aktualizować dyrektywę 71/118/EWG,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

Tytuł, artykuły i załączniki do dyrektywy 71/118/EWG zastępuje się tekstem zamieszczonym w załączniku B do niniejszej dyrektywy.

#### *Artykuł 2*

1. W art. 3 lit. A dyrektywy Rady 77/99/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy produktami mięsnymi<sup>7</sup> w pkt. 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„2. przygotowane ze świeżego mięsa określonego w art. 2 lit. d) pod warunkiem, że mięso przywożone z państw trzecich spełnia minimalne wymagania zgodnie z rozdziałem III dyrektywy 71/118/EWG i podlega kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG;”

b) po odniesieniu do dyrektywy 64/433/EWG w części wprowadzającej akapitu drugiego dodaje się, co następuje:

„oraz art. 4 ust. 1 akapit trzeci i załącznik I rozdział IX do dyrektywy 71/118/EWG i ogólnie, wszelkie mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z regułami wspólnotowymi.”

2. Dyrektywa Komisji 80/879/EWG z dnia 3 września 1980 r. w sprawie oznakowań sanitarnych dużych opakowań świeżego mięsa drobiowego<sup>8</sup> traci moc.

3. W art. 3 ust. 4 lit. i) akapit drugi dyrektywy Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r.

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 26 z 31.09.1977, str. 85. Dyrektywa zaktualizowana przez dyrektywę 92/5/EWG (Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str. 1) i ostatnio zmieniona przez dyrektywę 92/45/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35).

<sup>8</sup> Dz.U. nr L 251 z 24.09.1980, str. 10. Dyrektywa zmieniona przez decyzję 92/189/EWG (Dz.U. nr L 87 z 2.04.1992, str. 25).

w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszący się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny<sup>9</sup> otrzymuje brzmienie:

„Przepisy pkt 68 rozdział XII dyrektywy 71/118/EWG w sprawie oznakowań zdrowotnych dużych opakowań stosuje się odpowiednio do mięsa z drobnej zwierzyny łownej”

4. W dyrektywie Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich<sup>10</sup> wprowadza się następujące zmiany:

a) Art. 3 A ust. 6 otrzymuje brzmienie:

„6) jeśli jest przeznaczony dla Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu, lub do Państwa Członkowskiego z tranzytem przez państwo trzecie, zaopatrzone w świadectwo zdrowia znajdujące się w Załączniku.”

b) Załącznik zastępuje się załącznikiem A do niniejszej dyrektywy.

5. W art. 2 akapit drugi pkt 3 dyrektywy Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej<sup>11</sup>, wyrazy „w art. 1 dyrektywy 71/118/EWG” zastępuje się wyrazami „w art. 2 dyrektywy 71/118/EWG”.

### *Artykuł 3*

1. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, najpóźniej do dnia 1 stycznia 1994 r., z wyjątkiem zakładów znajdujących się:

- w regionach peryferyjnych uznanych zgodnie z art. 17 dyrektywy 90/675/EWG<sup>12</sup>, włączając Wyspy Kanaryjskie w odniesieniu do Królestwa Hiszpanii, oraz zgodnie z art. 13 dyrektywy 91/496/EWG<sup>13</sup>, i
- w nowych landach Republiki Federalnej Niemiec objętych planami restrukturyzacyjnymi,

które muszą dostosować się do niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 1 stycznia 1995 r.; produkty z tych zakładów muszą być wprowadzane do obrotu w tych regionach.

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35.

<sup>10</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

<sup>11</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41.

<sup>12</sup> Dyrektywa Rady z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnej zwierząt wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1). Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

<sup>13</sup> Dyrektywa Rady z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnej zwierząt wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich oraz zmieniająca dyrektywy 89/662/EWG, 90/425/EWG oraz 90/675/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56). Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 91/628/EWG (Dz.U. nr L 340 z 11.12.1991, str. 17).

Powiadomią one niezwłocznie Komisję o przyjętych przepisach.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie

2. Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

3. Wyznaczenie terminu transpozycji niniejszej dyrektywy na dzień 1 stycznia 1994 r., pozostaje bez uszczerbku dla zniesienia kontroli weterynaryjnych na granicach, przewidzianego w dyrektywie 89/662/EWG.

#### *Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 17 grudnia 1992 r.

*W imieniu Rady*

J. GUMMER

*Przewodniczący*

ZAŁĄCZNIK A

„ZAŁĄCZNIK

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA**

w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego<sup>1</sup>

Nr<sup>2</sup>: .....

Miejsce załadunku: .....

Ministerstwo: .....

Wydział: .....

Referencje<sup>2</sup>: .....

**I. Identyfikacja mięsa**

Mięso z: .....

(gatunek zwierzęcia)

Rodzaj części: .....

Rodzaj opakowania: .....

Ilość części lub opakowań: .....

Miesiąc i rok (lata) zamrożenia: .....

Waga netto: .....

**II. Pochodzenie mięsa**

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) ubojni: .....

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego(-nych) zakładu(-ów) rozbioru: .....

.....

<sup>1</sup> Świeże mięso drobiowe oznacza świeże mięso z następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki, gęsi, przepiórki, gołębie, bażanty i kuropatwy, niepoddane żadnym zabiegom konserwującym. Także, mięso schłodzone i mrożone uważa się za świeże.

<sup>2</sup> Fakultatywnie.

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) chłodni składowej(-ych):.....

.....

### III. Miejsce przeznaczenia mięsa

Mięso zostanie wysłane z:.....  
(miejsce załadunku)

do:.....  
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu<sup>3</sup>:.....

Nazwisko i adres wysyłającego:.....

.....

Nazwisko i adres odbiorcy:.....

.....

### IV. Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że opisane powyżej mięso drobiowe spełnia wymagania dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzwspólnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, oraz ponadto wymagania art. 3 ust. A pkt 1 akapit drugi tej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone do Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu.”

Sporządzono w....., dnia.....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

<sup>3</sup> W odniesieniu do wagonów i ciężarówek zaznaczyć numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów numer lotu, a w przypadku statków nazwę i w razie potrzeby numer kontenera.

## ZAŁĄCZNIK B

### Dyrektywa Rady 71/118/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego

#### ROZDZIAŁ PIERWSZY

##### Przepisy ogólne

###### *Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy sanitarne w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu świeżego mięsa drobiowego.

Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do rozbierania i składowania świeżego mięsa drobiowego w sklepach detalicznych lub w pomieszczeniach przylegających do punktów sprzedaży, gdzie rozbieranie i składowanie wykonywane jest jedynie w celu bezpośredniej sprzedaży konsumentowi. Takie czynności podlegają publicznym kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych regulujących handel detaliczny.

###### *Artykuł 2*

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicje wymienione w art. 2 lit. l)-n) oraz q)-s) dyrektywy 77/99/EWG<sup>14</sup>.

Dodatkowo mają zastosowanie następujące definicje:

1. „*mięso drobiowe*” oznacza wszystkie części nadające się do spożycia przez ludzi pochodzące z ptactwa domowego należącego do następujących gatunków: kurczęta, indyki, perliczki, kaczki, gęsi i inne ptactwo domowe;
2. „*świeże mięso drobiowe*” oznacza mięso drobiowe, łącznie z mięsem pakowanym próżniowo lub w kontrolowanych warunkach atmosferycznych, które nie zostało poddane żadnym zabiegom konserwującym innym niż schłodzenie, czy mrożenie;
3. „*tusze*” oznaczają całe korpusy drobiu określonego w pkt. 1 po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu; jednakże, nie jest obowiązkowe odjęcie serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz części kończyn na wysokości stępu, jak również odjęcie głowy, przełyku i tchawicy;
4. „*części tuszy*” oznaczają części tuszy określonych w pkt. 3;
5. „*podroby*” oznaczają świeże mięso drobiowe inne niż tusze określone w pkt. 3, nawet jeśli są naturalnie połączone z tuszą, oraz głowę i kończyny, jeśli występują osobno z tuszą;
6. „*wnętrzości*” oznaczają podroby znajdujące się w jamie piersiowej, brzusznej i miednicy, a w miarę potrzeby, łącznie z tchawicą, przełykiem i wolem;

---

<sup>14</sup> Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85. Dyrektywa zaktualizowana przez dyrektywę 92/5/EWG (Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str. 1) oraz ostatnio zmieniona przez dyrektywę 92/45/EWG (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35).

7. „urzędowy lekarz weterynarii” oznacza lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego;
8. „pomocnik” oznacza osobę urzędowo wyznaczoną przez właściwe władze zgodnie z art. 8 ust. 2 do pomocy urzędowemu lekarzowi weterynarii;
9. „badanie przedubojowe” oznacza badanie żywego drobiu dokonane zgodnie z załącznikiem I rozdział VI;
10. „badanie poubojowe” oznacza badanie drobiu ubitego w ubojni, dokonane zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII;
11. „środki transportu” oznaczają przeznaczone do załadunku części w pojazdach silnikowych, pojazdach szynowych, samolotach oraz ładownie statków lub kontenery do transportu lądowego, morskiego lub powietrznego;
12. „zakład” oznacza zatwierdzoną ubojnię, zatwierdzony zakład rozbioru, zatwierdzoną chłodnię składową oraz zatwierdzony zakład przepakowywania lub zespół kilku takich zakładów.

## ROZDZIAŁ II

### Przepisy stosowane do produkcji wspólnotowej

#### Artykuł 3

- I. Świeże mięso drobiowe musi spełniać następujące warunki:
  - A. Tusze i podroby muszą:
    - a) pochodzić ze zwierzęcia poddanego badaniu przedubojowemu zgodnie z załącznikiem I rozdział VI, oraz uznanego w tym badaniu za nadające się do uboju w celu wprowadzenia na rynek świeżego mięsa drobiowego;
    - b) być uzyskane z zatwierdzonej ubojni poddanej samokontroli zgodnie z art. 6 ust. 2, oraz kontroli właściwych władz zgodnie z art. 8;
    - c) być przetwarzane w należytych warunkach sanitarnych zgodnie z załącznikiem I rozdział VII;
    - d) zostać poddane badaniu poubojowemu zgodnie z załącznikiem I rozdział VIII, oraz uznane za nadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z załącznikiem I rozdział IX;
    - e) posiadać oznakowanie zdrowotne zgodnie z załącznikiem I rozdział XII pod warunkiem, że oznakowanie takie nie jest konieczne w odniesieniu do tusz przeznaczonych do rozbioru w tym samym zakładzie;
    - f) po badaniu poubojowym zostać poddane czynnościom zgodnie z załącznikiem I rozdział VII pkt 46, oraz składowane zgodnie z załącznikiem

I rozdział XIII w należytych warunkach sanitarnych;

- g) zostać odpowiednio opakowane zgodnie z załącznikiem I rozdział XIV; w przypadku stosowania powłoki ochronnej, musi ona spełniać wymagania tego rozdziału;

W razie potrzeby można podjąć decyzję o uzupełnieniu przepisów tego rozdziału zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, aby w szczególności uwzględnić różne formy prezentacji stosowane w handlu pod warunkiem, że są one zgodne z zasadami higieny;

- h) być transportowane zgodnie z załącznikiem I rozdział XV;

- i) w trakcie transportu powinno się do nich załączyć:

- albo dokument handlowy, który musi:
  - oprócz danych szczegółowych przewidzianych w załączniku I rozdział XII pkt 66, zawierać numer kodu pozwalający na identyfikację właściwej władzy odpowiedzialnej za kontrolę zakładu pochodzenia, oraz urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za inspekcję sanitarną w dniu produkcji mięsa,
  - być przechowywany przez odbiorcę przez okres co najmniej roku, aby możliwe było jego okazanie na wniosek właściwego organu,
- albo też świadectwo zdrowia wymienione w załączniku VI w przypadku świeżego mięsa drobiowego określonego w art. 2, uzyskanego z ubojni znajdującej się w regionie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom ze względów zdrowotnych, lub w przypadku świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do innego Państwa Członkowskiego z tranzytem przez państwo trzecie w zaplombowanych środkach transportu.

Szczegółowe zasady stosowania niniejszego punktu, w szczególności odnoszące się do przyznawania numerów kodów i zgodności jednego lub wielu wykazów właściwych władz, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

- B. 1. Części tuszy lub mięso bez kości musi:

- a) zostać rozebrane i/lub pozbawione kości w zatwierdzonym zakładzie rozbioru i skontrolowane zgodnie z art. 6;
- b) zostać rozebrane i uzyskane zgodnie z wymaganiami załącznika I rozdział VII i pochodzić:
  - albo ze zwierząt ubitych we Wspólnocie i odpowiadających wymaganiom wymienionym w pkt. A niniejszego artykułu,



- albo z tusz ptactwa domowego przywożonych z państw trzecich zgodnie z załącznikiem I rozdział III, oraz poddanych kontrolom przewidzianym przez dyrektywę 90/675/EWG<sup>15</sup>;
  - c) zostać poddane kontroli przewidzianej w art. 8 ust. 1 lit. b) (ii);
  - d) spełniać warunki określone w pkt. A lit. c), h) i i) niniejszego artykułu;
  - e) zostać opakowane lub oznaczone zgodnie z pkt. A lit. e) i g) niniejszego artykułu, na miejscu lub w zakładach przepakowywania specjalnie zatwierdzonych przez właściwe do tego celu władze;
  - f) być składowane w należytych warunkach sanitarnych i zgodnie z załącznikiem I rozdział XIII.
2. Przy opraciwaniu przez zakłady rozbioru świeżego mięsa inne niż mięso drobiowe, musi ono odpowiadać obowiązującym normom dyrektyw 64/433/EWG<sup>16</sup>, 91/495/EWG<sup>17</sup> i 92/45/EWG<sup>18</sup>.
- C. Świeże mięso, które zgodnie z niniejszą dyrektywą było składowane w chłodni składowej zatwierdzonej przez Państwo Członkowskie, i od tego czasu nie zostało poddane żadnym czynnościom oprócz czynności związanych ze składowaniem, musi spełniać wymagania określone w pkt. A lit. c), e), g) i h) oraz w pkt. B niniejszego artykułu, lub być świeżym mięsem drobiowym przywożonym z państw trzecich zgodnie z rozdziałem III, oraz musi zostać poddane kontroli zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG.
- II. Państwa Członkowskie mogą odstąpić od stosowania wymagań określonych w pkt. A w przypadku, gdy rolnicy posiadający produkcję roczną niższą niż 10.000 ptaków z rodzajów określonych w art. 2 akapit drugi pkt 1, dostarczają świeże mięso drobiowe pochodzące z ich gospodarstw w niewielkich ilościach:
- bezpośrednio konsumentowi końcowemu w gospodarstwie lub na najbliższy targ tygodniowy,
  - albo sprzedawcy detalicznemu w celu bezpośredniej sprzedaży końcowemu konsumentowi pod warunkiem, że sprzedawca ten prowadzi swoją działalność w tej samej miejscowości, co producent lub w miejscowości sąsiedniej.

Państwa Członkowskie mogą określić warunki, w jakich wymienione operacje, na zasadzie odstępstwa od pkt. B, mogą stosować się do rozbierania.

Wyjątek ten nie ma zastosowania w przypadku sprzedaży obwoźnej, wysyłkowej lub

<sup>15</sup> Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1. Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

<sup>16</sup> Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 69).

<sup>17</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41.

<sup>18</sup> Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35.

sprzedaży na targu, jeżeli chodzi o sprzedawcę detalicznego.

Wymienione operacje muszą podlegać publicznym kontrolom zdrowotnym przewidzianym w przepisach krajowych.

- III. Ponadto, bez uszczerbku dla wspólnotowych wymagań dotyczących zdrowia zwierząt, ust. I nie stosuje się do:
- a) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego do innych celów niż spożycie przez ludzi;
  - b) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego na wystawy, do specjalnych badań lub analiz pod warunkiem, że urzędowa kontrola pozwala na zagwarantowanie, że mięso to nie będzie przeznaczone do spożycia przez ludzi i po wykonaniu specjalnych badań lub analiz zostanie zniszczone, z wyjątkiem mięsa wykorzystanego do celów analiz;
  - c) świeżego mięsa drobiowego przeznaczonego wyłącznie na zaopatrzenie organizacji międzynarodowych.

#### *Artykuł 4*

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że w uzupełnieniu do wymagań przewidzianych w art. 3 ust. I pkt A i bez uszczerbku dla reguł wspólnotowych dotyczących wykrywania obecności pozostałości w zwierzętach i świeżym mięsie, świeże mięso drobiowe lub drób zostały poddane:

- a) badaniom na obecność pozostałości, jeśli urzędowy lekarz weterynarii podejrzewa ich obecność na podstawie wyników badań przedubojowych lub innej informacji;
- b) pobraniu próbek przewidzianemu w załączniku IV (I) dyrektywy 92/117/EWG<sup>19</sup>.

Badania przewidziane w lit. a) muszą zostać wykonane w celu poszukiwania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym i ich pochodnych, zgodnie z okresami oczekiwania, oraz innych substancji niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia ludzi przenoszonych w mięsie drobiowym.

Badania określone w akapicie poprzednim muszą być przeprowadzone zgodnie z uznanymi naukowo i sprawdzonymi metodami, w szczególności z tymi, które są określone na poziomie wspólnotowym lub międzynarodowym.

Musi istnieć możliwość oceny wyników badań przy użyciu metod odniesienia ustalonych zgodnie z procedurą określoną w ust. 3.

W przypadku wyniku pozytywnego, urzędowy lekarz weterynarii podejmuje właściwe środki, aby uwzględnić zaistniałe zagrożenie, w szczególności, aby:

---

<sup>19</sup> Dyrektywa Rady 92/117/EWG z dnia 17 grudnia 1992 r., dotycząca środków ochrony przed określonymi chorobami odzwierzęcymi i odzwierzęcymi czynnikami chorobotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego, w celu zapobieżenia zakażeniom i zatruciom przenoszonym przez żywność (patrz str. 38 niniejszego Dziennika Urzędowego).

- przystąpić do wzmożonej kontroli hodowanego drobiu lub partii mięsa otrzymanego w technologicznie podobnych warunkach i mogącego stanowić takie samo zagrożenie,
  - przystąpić do kontroli innych stad z gospodarstwa pochodzenia oraz, jeśli problem się powtórzy, podjąć odpowiednie środki dotyczące gospodarstwa pochodzenia,
  - w przypadku skażenia okolicznego, podjąć środki dotyczące taśmy produkcyjnej.
2. Normy tolerancji dla substancji określonych w ust. 1, innych niż określone w dyrektywie 86/366/EWG<sup>20</sup>, ustala się na podstawie procedury przewidzianej w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90<sup>21</sup>.
3. Metody odniesienia ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

Zgodnie z tą samą procedurą można podjąć decyzję o rozszerzeniu badań na substancje inne niż określone w ust. 1.

4. Do czasu wejścia w życie środków wykonawczych dotyczących niniejszego artykułu, stosuje się nadal przepisy krajowe, z zastrzeżeniem przepisów ogólnych Traktatu.

#### *Artykuł 5*

1. Bez uszczerbku dla przepisów dyrektyw 91/494/EWG<sup>22</sup>, 81/602/EWG<sup>23</sup> i 88/146/EWG<sup>24</sup> oraz ograniczeń nałożonych przez dyrektywę 92/117/EWG, mięso drobiowe nie może być wprowadzane do obrotu w celu spożycia przez ludzi, jeśli:
- a) pochodzi z drobiu dotkniętego chorobami wymienionymi w dyrektywie 91/494/EWG;
  - b) zawiera ślady pozostałości w ilościach przekraczających normy tolerancji określone zgodnie z art. 4 ust. 2, zostało poddane działaniu antybiotyków lub zawiera środki zmiękczające lub konserwujące, o ile są one dozwolone na mocy ustawodawstwa wspólnotowego, pod warunkiem że zakazane jest stosowanie środków sprzyjających retencji wody oraz partii mięsa drobiowego otrzymywanego w technologicznie podobnych warunkach i mogącego z tego powodu stanowić takie samo zagrożenie.
  - c) pochodzi ze zwierząt, które okazały się dotknięte jedną z wad wymienionych w załączniku I rozdział IX pkt 53 lit. a);
  - d) zostało zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z załącznikiem I rozdział IX pkt 53 lit. b) i pkt 54.

2. Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych, niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na przepisy Państw Członkowskich dotyczące obróbki mięsa drobiowego za pomocą

<sup>20</sup> Dz.U. nr L 221 z 7.08.1986, str. 43.

<sup>21</sup> Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 1). Rozporządzenie ostatnio zmienione przez rozporządzenie Komisji (EWG) nr 675/92 (Dz.U. nr L 73 z 19.03.1992, str. 8).

<sup>22</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

<sup>23</sup> Dz.U. nr L 222 z 7.08.1981, str. 32. Dyrektywa zmieniona przez dyrektywę 85/358/EWG (Dz.U. nr L 191 z 23.07.1985, str. 46).

<sup>24</sup> Dz.U. nr L 70 z 16.03.1988, str. 16.

promieniowania jonizującego i ultrafioletowego. Wszelki handel produktami poddanymi tego rodzaju zabiegom podlega art. 5 ust. 2 dyrektywy 89/662/EWG. W tym celu Państwo Członkowskie pochodzenia, które stosuje taką obróbkę, nie wysyła produktów poddanych takim zabiegom do Państwa Członkowskiego, którego ustawodawstwo zabrania takiej obróbki na swoim terytorium, oraz które poinformowało o takim zakazie Komisję i inne Państwa Członkowskie w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego.

#### *Artykuł 6*

1. Każde Państwo Członkowskie sporządza wykaz zatwierdzonych zakładów innych niż określone w art. 7, przy czym każdy z nich posiada weterynaryjny numer identyfikacyjny. Przekazuje ono ten wykaz pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji.

Zakładowi przetwarzającemu lub przepakowującemu produkty uzyskane z surowców objętych jedną z dyrektyw określonych w art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG, można przyznać jeden numer identyfikacyjny.

Właściwe władze nie zatwierdzą zakładu, jeśli nie mają gwarancji, że spełnia on przepisy niniejszej dyrektywy.

W przypadku stwierdzenia niedostatecznej higieny oraz jeżeli środki przewidziane w załączniku I rozdział VIII pkt 51 akapit drugi okazały się niewystarczające, w celu zaradzenia tej sytuacji, właściwe władze krajowe tymczasowo zawieszają zatwierdzenie.

Jeśli kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel nie zaradzą stwierdzonym brakom w terminie wyznaczonym przez właściwe władze krajowe, wycofują one zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie uwzględnia wnioski z każdej dokonanej kontroli zgodnie z art. 10. Pozostałe Państwa Członkowskie i Komisja są informowane o wycofaniu zatwierdzenia.

2. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi przeprowadzać regularne kontrole higieny ogólnej w odniesieniu do warunków produkcji w swoim zakładzie, między innymi poprzez kontrolę mikrobiologiczną.

Kontrole muszą obejmować narzędzia, urządzenia i maszyny na wszystkich etapach produkcji, oraz w miarę potrzeby produkty.

Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel muszą być w stanie, na wniosek właściwych władz, poinformować urzędowego lekarza weterynarii lub biegłych lekarzy weterynarii Komisji o rodzaju, częstotliwości i wynikach dokonanych kontroli, w miarę potrzeby wraz z nazwą laboratorium kontrolującego.

Rodzaj kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i badań bakteriologicznych zostaną określone zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

3. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi wprowadzić program szkolenia personelu, umożliwiający pracownikom spełnienie warunków higieny w zakresie produkcji, dostosowanych do struktury produkcji.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za zakład musi być zaangażowany w

planowanie i realizację tego programu.

4. Kierownik zakładu rozbioru lub przepakowywania, właściciel lub jego przedstawiciel musi prowadzić rejestr przychodzącego i wychodzącego z zakładu świeżego mięsa drobiowego, określający rodzaj otrzymanego mięsa drobiowego.

5. Inspekcja i kontrola zakładu dokonywana jest na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, któremu może towarzyszyć w wykonywaniu zadań czysto technicznych personel pomocniczy zgodnie z art. 8 ust. 2. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili wolny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia, że przepisy niniejszej dyrektywy są przestrzegane.

Urzędowy lekarz weterynarii musi przeprowadzać regularne analizy wyników kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie tych analiz, przeprowadzać uzupełniające badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub na produktach.

Wyniki tych analiz są umieszczone w sprawozdaniu, o którego wnioskach lub zaleceniach informowany jest kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel, który czuwa nad usunięciem stwierdzonych braków w celu poprawy warunków higieny.

#### *Artykuł 7*

A. Zgodnie z załącznikiem II Państwa Członkowskie mogą zwolnić ubojnie przerabiające mniej niż 150.000 ptaków rocznie, z wymagań strukturalnych lub infrastrukturalnych określonych w załączniku I, pod warunkiem że spełniają one następujące wymagania:

1. dane zakłady muszą podlegać specjalnej rejestracji weterynaryjnej i posiadać specjalny numer identyfikacyjny związany z lokalną jednostką kontrolną.

Aby uzyskać zatwierdzenie właściwego organu krajowego:

- a) zakład musi spełniać warunki zatwierdzenia ustanowione w załączniku II;
- b) kierownik ubojni, właściciel lub jego przedstawiciel musi prowadzić rejestr:
  - zwierząt przychodzących i produktów uboju wychodzących z zakładu,
  - przeprowadzonych kontroli,
  - wyników tych kontroli.

Dane te muszą być przekazywane właściwym władzom na ich wniosek.

- c) ubojnia musi zawiadomić służby weterynaryjne o czasie uboju, o ilości i pochodzeniu zwierząt, oraz przekazać im kopię świadectwa sanitarnego wymienionego w załączniku IV;
- d) urzędowy lekarz weterynarii lub pomocnik musi być obecny w chwili patroszenia, w celu zapewnienia przestrzegania zasad higieny ustanowionych w załączniku I rozdział VII i VIII.

W przypadku gdy urzędowy lekarz weterynarii lub pomocnik nie może być obecny w chwili uboju, mięso może opuścić zakład dopiero po badaniu poubojowym przeprowadzonym w dniu uboju zgodnie z art. 8 ust. 2, z wyjątkiem mięsa określonego w załączniku I rozdział VIII pkt 49;

- e) właściwe władze muszą monitorować obieg dystrybucji mięsa pochodzącego z zakładu, właściwe oznakowanie produktów zgłoszonych jako nienadające się do spożycia przez ludzi, oraz ich późniejsze przeznaczenie i użytkowanie.

Państwa Członkowskie sporządzają wykaz zakładów korzystających z tych odstępstw i przekazują ten wykaz oraz późniejsze jego zmiany Komisji;

- f) właściwe władze muszą zapewnić, że świeże mięso pochodzące z zakładów określonych w lit. e), jest znakowane pieczęciami lub etykietami zatwierdzonymi w tym celu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21 oraz zawierającymi informację o okręgu administracyjnym jednostki zdrowotnej, której podlega zakład;

- 2. właściwe władze mogą udzielić odstępstwa zgodnie z załącznikiem II, w odniesieniu do zakładów rozbioru, które nie znajdują się w zatwierdzonym zakładzie i są zatwierdzone zgodnie z art. 4 ust. 2 dyrektywy 64/433/EWG, pod warunkiem, że zakład rozbioru nie przetwarza więcej niż trzy tony tygodniowo, z zastrzeżeniem zgodności z wymaganiami dotyczącymi temperatury ustanowionymi w załączniku I rozdział VIII pkt 49.

Przepisy załącznika I rozdział VIII i X oraz XI pkt 64 nie stosują się do czynności składowania i rozbioru w zakładach określonych w akapicie pierwszym.

- 3. Mięso uznane za zgodne z wymaganiami higieny i inspekcji sanitarnej przewidzianymi w niniejszej dyrektywie, musi posiadać pieczęć z okręgiem administracyjnym jednostki zdrowotnej odpowiedzialnej za zakład pochodzenia. Wzór pieczęci ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21;
- 4. mięso musi być:
  - (i) przeznaczone na rynek lokalny do sprzedaży bezpośredniej, w stanie świeżym lub po przetworzeniu, dla sprzedawców detalicznych lub konsumenta bez wcześniejszego paczkowania lub przepakowywania;
  - (ii) przetransportowane z zakładu do odbiorcy z zachowaniem warunków higieny.

B Biegli lekarze weterynarii Komisji mogą, we współpracy w właściwych organami krajowymi, w zakresie koniecznym do jednolitego stosowania niniejszego artykułu, przeprowadzać kontrole na miejscu na reprezentatywnej liczbie zakładów korzystających z warunków ustanowionych w niniejszym artykule.

C. Państwa Członkowskie mogą odstąpić od wymagań strukturalnych przewidzianych w rozdziale I, w odniesieniu do chłodni składowych o niewielkiej wydajności, w których składowane jest jedynie mięso opakowane.

- D. Szczegółowe zasady w celu wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.
- E. Na podstawie sprawozdania Komisji, Rada dokona do dnia 1 stycznia 1998 r. przeglądu przepisów niniejszego artykułu.

#### *Artykuł 8*

- 1. Państwa Członkowskie zapewniają, że:
  - a) wszystkie gospodarstwa dostarczające drób z gatunków określonych w art. 2 akapit drugi pkt 1, są objęte kontrolą weterynaryjną;
  - b) jest zagwarantowane, że:
    - (i) w ubojniach zatwierdzonych zgodnie z art. 6, obecny jest przynajmniej jeden urzędowy lekarz weterynarii podczas badania poubojowego;
    - (ii) w zakładach rozbioru zatwierdzonych zgodnie z art. 6, członek zespołu inspekcyjnego określony w ust. 2 akapit trzeci, jest obecny przynajmniej raz dziennie w trakcie obróbki mięsa, w celu kontroli higieny ogólnej zakładu i rejestru przychodzącego i wychodzącego świeżego mięsa;
    - (iii) w chłodniach składowych członek zespołu inspekcyjnego określony w ust. 2 akapit trzeci, jest obecny okresowo.
- 2. Urzędowemu lekarzowi weterynarii mogą towarzyszyć podlegający mu pomocnicy w wykonywaniu następujących czynności:
  - a) jeśli spełniają warunki przewidziane w załączniku III pkt. 3 lit. a), przy zbieraniu informacji niezbędnych do oceny stanu zdrowia stada pochodzenia, zgodnie z załącznikiem I rozdział VI, które urzędowy lekarz weterynarii wykorzystuje w celu sporządzenia diagnozy;
  - b) jeśli spełniają warunki przewidziane w załączniku III pkt. 3 lit. b):
    - (i) kontrolowaniu przestrzegania warunków higieny przewidzianych w załączniku I rozdział I, V, VII i X oraz w załączniku II, jak również warunków przewidzianych w załączniku I pkt 47;
    - (ii) stwierdzeniu, że w trakcie badania poubojowego nie występują przypadki określone w załączniku I rozdział IX pkt 53;
    - (iii) przeprowadzaniu inspekcji przewidzianej w załączniku I rozdział VIII pkt 47 akapit drugi lit. a) i b), w szczególności ocenę jakości tusz i skrawków, pod warunkiem, że urzędowy lekarz weterynarii jest w stanie sprawować nadzór nad miejscem pracy pomocników na miejscu;
    - (iv) nadzorowaniu oznakowania zdrowotnego przewidzianego w załączniku I rozdział XII pkt 67;

- (v) przeprowadzaniu kontroli zdrowotnej rozebranego i składowanego mięsa;
- (vi) monitorowania pojazdów lub kontenerów transportowych oraz warunków załadunku przewidzianych w załączniku I rozdział XV.

Jedynie osoby spełniające wymagania wymienione w załączniku III mogą zostać wyznaczone na pomocników, w wyniku testu zorganizowanego przez właściwe władze centralne Państwa Członkowskiego lub przez władze wyznaczone przez te władze centralne.

W celu wykonywania wymienionych zadań pomocniczych, pomocnicy muszą wchodzić w skład zespołów inspekcyjnych podlegających kontroli i odpowiedzialności urzędowego lekarza weterynarii. Muszą być oni niezależni od danego zakładu. Właściwe władze danego Państwa Członkowskiego ustalają dla każdego zakładu skład zespołu inspekcyjnego, w sposób pozwalający urzędowemu lekarzowi weterynarii na nadzorowanie wyżej wymienionych czynności.

Szczegółowe zasady dotyczące pomocy określonej w niniejszym artykule są, w niezbędnym zakresie, ustalane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21.

3. Właściwe władze mogą zezwolić na to, aby personel przedsiębiorstwa, który do dnia 1 października 1993 r. został przeszkolony przez urzędowego lekarza weterynarii w ramach specjalnego szkolenia, którego ogólne kryteria określone są zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, mógł wykonywać pod bezpośrednim nadzorem urzędowego lekarza weterynarii czynności przewidziane w załączniku I rozdział VIII pkt 47 akapit drugi lit. a) i b).

#### *Artykuł 9*

Państwa Członkowskie powierzają służbom lub organowi centralnemu zadanie zbierania i wykorzystywania wyników badań przedubojowych i poubojowych, przeprowadzanych przez urzędowego lekarza weterynarii i odnoszących się do diagnozowania chorób przenoszonych na ludzi.

W przypadku rozpoznania takiej choroby, wyniki konkretnych przypadków są jak najszybciej przekazywane właściwym organom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór stada, z którego pochodzą zwierzęta.

Państwa Członkowskie przedkładają Komisji informacje dotyczące niektórych chorób, w szczególności w przypadku stwierdzenia chorób przenoszonych na ludzi.

Komisja przyjmuje szczegółowe zasady w celu wykonania niniejszego artykułu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21, w szczególności w odniesieniu do:

- częstotliwości przekazywania informacji Komisji,
- rodzaju informacji,
- choroby, której dotyczy zbieranie informacji,
- procedur zbierania i wykorzystywania informacji.



## *Artykuł 10*

1. Biegli lekarze weterynarii z Komisji mogą, w zakresie, w jakim jest to konieczne do jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy oraz we współpracy z właściwymi władzami krajowymi, przeprowadzać kontrole na miejscu. W tym celu mogą sprawdzać poprzez kontrolę reprezentatywnej ilości zakładów, czy właściwe władze kontrolują zatwierdzone zakłady w zakresie przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, udziela wszelkiej koniecznej pomocy biegłym w wykonywaniu ich obowiązków.

Ogólne przepisy w celu wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21.

Komisja po uzyskaniu opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego, sporządzi zalecenie dotyczące zasad, jakich należy przestrzegać w czasie przeprowadzania kontroli przewidzianych w niniejszym ustępie.

2. Na podstawie sprawozdania Komisji wraz z ewentualnymi wnioskami, Rada dokona do dnia 1 stycznia 1995 r. przeglądu przepisów niniejszego artykułu.

## *Artykuł 11*

Na zasadzie odstępstwa od wymagań art. 3 ust. I pkt A lit. a), Państwa Członkowskie mogą zezwolić, aby drób przeznaczony do produkcji wątróbek był ogłuszany, wykrwawiany i oskubany w gospodarstwie rolnym prowadzącym tucz, pod warunkiem, że operacje te przeprowadzane są w osobnych pomieszczeniach, spełniających wymagania przewidziane w załączniku I rozdział II pkt 14 lit. b), oraz zgodnie z załącznikiem I rozdział XV, tusze niepatroszone zostały niezwłocznie przetransportowane do zatwierdzonego zakładu rozbioru z osobnym pomieszczeniem określonym w załączniku I rozdział III pkt 15 lit. b) tiret drugie (ii), bądź tusze muszą zostać wypatroszone w ciągu dwudziestu czterech godzin pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii.

## *Artykuł 12*

1. Państwa Członkowskie mogą zezwolić na stosowanie chłodzenia świeżego mięsa drobiowego poprzez zanurzenie w wodzie, o ile zostanie ono wykonane zgodnie z warunkami określonymi w załączniku I rozdział VII pkt 42 i 43. Świeże mięso schłodzone uzyskane tą metodą może być wprowadzane do obrotu albo schłodzone albo mrożone.

2. Państwa Członkowskie, w których metoda ta jest stosowana, muszą o tym jak najszybciej poinformować Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie, w każdym przypadku przed dniem 1 stycznia 1994 r.

3. Państwa Członkowskie nie mogą sprzeciwić się wprowadzeniu na ich terytorium świeżego mięsa drobiowego schłodzonego zgodnie z załącznikiem I rozdział VII pkt 42 i 43, jeśli stosowanie metody chłodzenia jest zaznaczone w dokumencie towarzyszącym, określonym w art. 3 ust. I pkt A lit. i), pod warunkiem, że:

a) mięso drobiowe zostało zamrożone po schłodzeniu bez niepotrzebnej zwłoki,

- b) albo schłodzone mięso drobiowe otrzymywane jest w tych samych warunkach na ich terytorium.

### *Artykuł 13*

Zasady ustanowione w dyrektywie 89/662/EWG<sup>25</sup> stosuje się w szczególności do kontroli pochodzenia, organizacji kontroli, które są przeprowadzane przez Państwo Członkowskie przeznaczenia oraz do następstw tych kontroli, jak również do środków ochronnych, które należy wprowadzić w życie.

## ROZDZIAŁ III

### **Przepisy stosowane do przywozu do Wspólnoty**

### *Artykuł 14*

- A. Warunki stosowane w odniesieniu do wprowadzania na rynek świeżego mięsa drobiowego przywożonego z państw trzecich muszą być, na mocy procedury przewidzianej w art. 21, przynajmniej równoważne z warunkami przewidzianymi w odniesieniu do wprowadzania na rynek świeżego mięsa drobiowego uzyskanego zgodnie z art. 3-6 i 8-13.
- B. W celu jednolitego stosowania ust. A, stosuje się następujące punkty:
1. Przedmiotem przywozu do Wspólnoty może być jedynie świeże mięso drobiowe:
    - a) pochodzące z państw trzecich lub części państw trzecich wymienionych zgodnie z art. 9 ust. 1 i 2 dyrektywy 91/494/EWG, oraz spełniające wymagania niniejszej dyrektywy;
    - b) pochodzące z zakładów, wobec których właściwe władze państwa trzeciego dostarczyły Komisji gwarancji, że zakłady te spełniają wymagania niniejszej dyrektywy;
    - c) posiadające świadectwo określone w art. 12 dyrektywy 91/494/EWG, uzupełnione zaświadczeniem, że mięso to spełnia wymagania rozdziału II i wszelkie warunki dodatkowe, lub daje równoważne gwarancje określone w ust. 2 lit. b) niniejszego ustępu. Jeśli jest to konieczne, treść tego zaświadczenia formułowana jest na podstawie procedury przewidzianej w art. 21.
  2. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21 ustala się, co następuje:
    - a) wspólnotowy wykaz zakładów spełniających wymagania określone w lit. b). Do czasu sporządzenia tego wykazu Państwa Członkowskie mają prawo utrzymać kontrole przewidziane w art. 11 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG, oraz krajowe świadectwo zdrowia wymagane w stosunku do zakładów,

---

<sup>25</sup> Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 90/654/EWG (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 48).

które podlegały zatwierdzeniu krajowemu;

- b) warunki specjalne i równoważne gwarancje w odniesieniu do wymagań niniejszej dyrektywy, inne niż te które pozwalają na wyłączenie mięsa ze spożycia przez ludzi, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt. A lit. d), oraz te ustanowione w załączniku I rozdział VI rozdział VII pkt 42 i 43 oraz rozdział VIII. Takie warunki i gwarancje nie mogą być mniej rygorystyczne niż te ustanowione w art. 3-6 i 8-13.
3. Biegli z Komisji i Państw Członkowskich przeprowadzają kontrole na miejscu w celu sprawdzenia, czy:
- a) gwarancje oferowane przez państwa trzecie w odniesieniu do warunków produkcji i wprowadzania do obrotu można uznać za równoważne z tymi, które są stosowane we Wspólnocie;
  - b) spełnione zostały warunki wynikające z ust. 1 i 2.

Biegli z Państw Członkowskich odpowiedzialni za przeprowadzenie tych kontroli, wyznaczani są przez Komisję działając na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole te są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która pokrywa koszty z nimi związane. Ich częstotliwość i procedury określone są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21.

4. Do czasu zorganizowania kontroli określonych w ust. 3, nadal stosuje się przepisy krajowe w zakresie kontroli w państwach trzecich, z zastrzeżeniem powiadomienia poprzez Stały Komitet Weterynaryjny o przypadkach nieprzestrzegania zasad higieny stwierdzonych podczas tych kontroli.

#### *Artykuł 15*

Wykaz przewidziany w art. 14 ust. B pkt 2 mogą obejmować tylko te państwa trzecie lub ich części:

- a) z których przywóz nie został zabroniony zgodnie z art. 9-12 dyrektywy 91/494/EWG;
- b) które ze względu na swoje ustawodawstwo i organizację służb weterynaryjnych i kontrolnych, uprawnienia tych służb i nadzór jakiemu podlegają, zostały uznane za zdolne do udzielenia gwarancji wprowadzenia w życie swoich obowiązujących przepisów zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG<sup>26</sup> lub art. 9 ust. 2 dyrektywy 91/494/EWG, lub
- c) których służby weterynaryjne mogą zagwarantować przestrzeganie wymagań zdrowotnych co najmniej równoważnych z tymi, które są ustanowione w rozdziale II.

#### *Artykuł 16*

---

<sup>26</sup> Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/688/EWG (Dz.U. nr L 377 z 31.12.1991, str. 18).

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że świeże mięso drobiowe podlega przywozowi do Wspólnoty, jedynie, jeśli:

- posiada świadectwa przewidziane w art. 14 ust. B pkt 1 lit. c),
- spełnia warunki kontroli przewidzianych przez dyrektywę 90/675/EWG.

2. Do czasu ustalenia szczegółowych zasad w celu wykonania niniejszego rozdziału:

- nadal obowiązują przepisy krajowe stosowane do przywozu z państw trzecich, w odniesieniu do których nie przyjęto takich wymagań na poziomie wspólnotowym, pod warunkiem że nie są one bardziej korzystne od przepisów ustanowionych w art. 14 ust. B pkt 2 lit. b),
- przywóz musi odbywać się w warunkach ustanowionych w art. 11 ust. 2 dyrektywy 90/675/EWG.

#### *Artykuł 17*

Zasady i przepisy ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG stosuje się w szczególności w odniesieniu do organizacji kontroli i następstw tych kontroli, które mają przeprowadzić Państwa Członkowskie, oraz do środków ochrony, które należy wprowadzić.

Do czasu wprowadzenia w życie decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 dyrektywy 90/675/EWG, przywóz musi odbywać się zgodnie z art. 11 ust. 2 tej dyrektywy.

### ROZDZIAŁ IV

#### **Przepisy końcowe**

#### *Artykuł 18*

1. Przepisów załączników nie stosuje się do zakładów mieszczących się na niektórych wyspach Republiki Greckiej, gdzie produkcja tych zakładów przeznaczona jest wyłącznie do spożycia lokalnego.

2. Uzgodnienia dotyczące stosowania ust. 1 przyjmuje się na podstawie procedury przewidzianej w art. 21. Na mocy tej samej procedury można podjąć decyzję o zmianie przepisów tego ustępu, w celu stopniowego rozszerzania norm wspólnotowych na wszystkie zakłady znajdujące się na wyspach określonych w tym ustępie.

#### *Artykuł 19*

Załączniki zmieniane są przez Radę, która stanowi większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, w szczególności w celu dostosowania ich do postępu naukowo - technicznego.

#### *Artykuł 20*

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 21 mogą zostać przyjęte:

- specjalne warunki zatwierdzania zakładów znajdujących się na rynkach hurtowych,

- zasady oznakowania produktów pochodzących z zakładów przepakowywania oraz procedury kontroli pozwalające na powrót surowca do zakładu pochodzenia.

### *Artykuł 21*

1. W przypadkach, gdy ma być stosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia dane zagadnienie na forum Stałego Komitetu Weterynaryjnego (zwanego dalej „Komitetem”), ustanowionego decyzją 68/361/ EWG<sup>27</sup>, czyniąc to albo z własnej inicjatywy, albo na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wydaje opinię na temat projektu w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć stosownie do pilności sprawy. Opinia wydawana jest większością przewidzianą w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, które Rada powinna podjąć na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich są wazone w ramach Komitetu w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie ubierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeśli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu, lub w przypadku braku jego opinii, Komisja bezzwłocznie przedkłada Radzie wniosek dotyczący środków, jakie należy podjąć. Rada stanowi kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od chwili przedłożenia sprawy Radzie, nie podejmie ona działania, Komisja przyjmuje proponowane środki, chyba, że Rada odrzuci te środki zwykłą większością głosów.

### *Artykuł 22*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

---

<sup>27</sup> Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

## ZAŁĄCZNIK I

### ROZDZIAŁ I

#### OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW

Zakłady muszą posiadać przynajmniej:

1. w pomieszczeniach, w których mięso jest produkowane, obrabiane lub składowane oraz w miejscach i na korytarzach, przez które mięso jest transportowane:

a) wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony zapobiegające wydostawaniu się zapachów. Jednakże:

- w pomieszczeniach określonych w rozdziale II pkt 14 lit. e), w rozdziale III pkt 15 lit. a) i w rozdziale IV pkt 16 lit. a), odprowadzenie wody w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony nie jest wymagane, a w pomieszczeniach określonych w pkt. 16 lit. a), wystarczające jest urządzenie umożliwiające łatwe odprowadzenie wody,

- w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a), w których składowane jest jedynie mięso zapakowane lub opakowane oraz w strefach i korytarzach, którymi transportowane jest świeże mięso, wystarczająca jest wodoodporna i odporna na butwienie posadzka;

b) gładkie ściany, odporne i nieprzepuszczalne, pokryte warstwą zmywalną i jasną do wysokości przynajmniej dwóch metrów; w pomieszczeniach chłodniczych i magazynowych przynajmniej do wysokości składowania. Linia zetknięcia ścian i podłogi musi być zaokrąglona lub zaopatrzona w podobne wykończenie, z wyjątkiem pomieszczeń określonych w rozdziale IV pkt 17 lit. a).

Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w pomieszczeniach określonych w rozdziale IV pkt 17, wybudowanych przed dniem 1 stycznia 1994 r., nie stanowi podstawy do wycofania zatwierdzenia;

c) drzwi wykonane z trwałego, odpornego na korozję materiału lub, w przypadku drzwi drewnianych, pokryte gładką i nieprzepuszczalną powłoką na całej powierzchni;

d) odporne na korozję i bezwonne materiały izolacyjne;

e) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary;

f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, nie powodujące zniekształcania kolorów;

g) czysty i łatwy do utrzymania w czystości sufit; w innym wypadku, warunki te

musi spełniać wewnętrzna powierzchnia pokrycia dachu;

2. a) jak najbliżej stanowisk pracy, wystarczającą liczbą urządzeń służących do mycia i dezynfekcji rąk oraz do mycia urządzeń ciepłą wodą. Krany nie mogą być uruchamiane ręką lub ramieniem.

Urządzenia do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk;

- b) urządzenia do odkażania narzędzi gorącą wodą o temperaturze minimalnej 82 °C;
3. urządzenia do ochrony przed szkodnikami, takimi jak owady i gryzonie;
4. a) narzędzia i urządzenia do pracy takie jak: wyposażenie automatyczne do obróbki mięsa, stoły do rozbioru, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru, pojemniki, taśmy transportowe i piły wykonane z materiałów odpornych na korozję, niezdolnych do skażenia mięsa, łatwe do mycia i dezynfekowania. Powierzchnie stykające się lub mogące mieć kontakt z mięsem, łącznie ze spawami i spojeniami, muszą być gładkie. Zabronione jest używanie drewna, z wyjątkiem pomieszczeń, w których znajduje się jedynie świeże mięso drobiowe zapakowane w higieniczny sposób;
- b) sprzęt i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymagania dotyczące higieny w odniesieniu do:
  - obróbki mięsa,
  - składowania pojemników na mięso tak, aby zapobiec bezpośredniemu zetknięciu się mięsa lub pojemników z podłogą lub ścianami;
- c) wyposażenie do higienicznej obróbki i ochrony mięsa w czasie załadunku i wyładunku, łącznie z odpowiednio zaprojektowanymi i wyposażonymi miejscami przyjmowania i rozładunku mięsa;
- d) specjalne wodoszczelne pojemniki nierdzewne, zaopatrzone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający dostęp do nich osobom nieuprawnionym, przeznaczone dla mięsa nienadającego się do spożycia przez ludzi, lub zamykane na klucz pomieszczenie przeznaczone dla tego mięsa, jeśli jego ilość czyni to koniecznym, lub jeśli nie jest ono usuwane lub niszczone pod koniec każdego dnia roboczego; jeśli mięso jest odprowadzane specjalnymi rynnami, muszą być one zbudowane i zainstalowane tak, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka zakażenia świeżego mięsa drobiowego;
- e) pomieszczenie do higienicznego składowania materiałów, do pakowania i opakowywania, jeśli czynności te odbywają się w zakładzie;
5. sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymanie wewnętrznej temperatury mięsa na poziomach wymaganych przez niniejszą dyrektywę. Sprzęt ten musi posiadać system odpływowy umożliwiający odprowadzanie skroplonej wody w sposób niestwarzający żadnej możliwości skażenia świeżego mięsa drobiowego;

6. instalacje pod ciśnieniem pozwalające na zaopatrzenie w wodę pitną w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG<sup>28</sup>. Instalacje przeznaczone do wody niezdatnej do picia muszą wyraźnie różnić się od instalacji wody pitnej.
7. instalacje dostarczające wystarczającą ilość ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
8. instalacje odprowadzające odpady płynne i stałe spełniające wymagania dotyczące higieny;
9. wystarczająco wyposażone pomieszczenie zamykane na klucz do wyłącznej dyspozycji służb weterynaryjnych, lub odpowiednie wyposażenie w magazynach określonych w rozdziale IV i zakładach przepakowywania;
10. wyposażenie pozwalające w każdej chwili na skuteczne przeprowadzenie inspekcji weterynaryjnej przewidzianej w niniejszej dyrektywie;
11. odpowiednią liczbę szatni wyposażonych w gładkie, wodoodporne i zmywalne ściany i podłogi, z umywalkami, natryskami i toaletami ze spuszczaną wodą, wyposażonych w taki sposób, aby zabezpieczyć czyste części budynku przed skażeniem;

Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń roboczych. Natryski nie są konieczne w przypadku chłodni składowych służących jedynie do przyjmowania i składowania świeżego mięsa zapakowanego w sposób higieniczny. Umywalki muszą być zaopatrywane w bieżącą wodę zimną i ciepłą lub zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w środki do czyszczenia i dezynfekcji rąk oraz w środki higieniczne do suszenia rąk. Krany nie mogą być uruchamiane ręką lub ramieniem. Wystarczająca ilość takich umywalk musi znajdować się w pobliżu toalet;

12. odpowiednie miejsce i wyposażenie do mycia i dezynfekcji środków transportu mięsa, z wyjątkiem chłodni składowych przeznaczonych jedynie do przyjmowania i składowania świeżego mięsa zapakowanego w sposób higieniczny. Ubojnie muszą posiadać osobne miejsce i wyposażenie do mycia i dezynfekcji środków transportu i klatek stosowanych dla drobiu przeznaczonego do uboju. Jednakże posiadanie takich miejsc i wyposażenia nie jest obowiązkowe, jeśli przepisy nakazują mycie i dezynfekcję środków transportu i klatek w miejscach urzędowo zatwierdzonych;
13. pomieszczenie lub bezpieczne miejsce do składowania detergentów, środków dezynfekujących oraz podobnych substancji.

## ROZDZIAŁ II

### SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA UBOJNI DROBIU

14. W uzupełnieniu do ogólnych wymagań, ubojnie muszą posiadać przynajmniej:
  - a) wystarczająco duże i łatwe do mycia i dezynfekowania pomieszczenie lub zakrytą

---

<sup>28</sup> Dz.U. nr L 229 z 30.08.1980, str. 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona przez dyrektywę 91/692/EWG (Dz.U. nr L 377 z 31.12.1991, str. 48).



przestrzeń, aby przeprowadzić badanie przedubojowe przewidziane w rozdziale VI pkt 28 akapit drugi i przyjąć ptaki określone w art. 2 akapit drugi pkt 1 niniejszej dyrektywy;

- b) pomieszczenie do uboju wystarczająco duże, aby ogłuszanie i wykrwawianie z jednej strony oraz skubanie i sparzanie z drugiej strony, były wykonywane w oddzielnych miejscach. Wszelkie połączenie między pomieszczeniem uboju a pomieszczeniem określonym w lit. a), inne niż niewielki otwór przeznaczony do przesyłania drobiu do uboju, musi być zaopatrzone w automatycznie zamykane drzwi;
- c) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania wystarczająco duże, aby patroszenie było wykonywane na stanowisku wystarczająco oddalonym od innych stanowisk pracy lub od nich oddzielonym ścianą działową, tak aby uniemożliwić zanieczyszczenie mięsa. Wszelkie połączenie między pomieszczeniem do patroszenia i przygotowywania a pomieszczeniem do uboju, inne niż niewielki otwór przeznaczony jedynie do przesyłania ubitego drobiu, musi być zaopatrzone w automatycznie zamykane drzwi;
- d) w razie potrzeby, pomieszczenie z którego dokonywana jest wysyłka;
- e) wystarczająco duże komory chłodnicze lub zamrażalnicze zamykane na klucz dla zatrzymanego świeżego mięsa drobiowego;
- f) pomieszczenie lub miejsce przeznaczone do pozyskiwania piór, chyba że są one traktowane jako odpady;
- g) oddzielne umywalki i toalety dla personelu pracującego przy żywych ptakach.

### ROZDZIAŁ III

#### **SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ROZBIORU**

15. W uzupełnieniu do ogólnych wymagań, zakłady rozbioru muszą posiadać przynajmniej:
- a) wystarczająco duże komory chłodnicze lub zamrażalnicze do konserwacji mięsa;
  - b) - pomieszczenie przeznaczone do rozbioru, trybowania i pakowania,
    - o ile operacja ta przeprowadzana jest w zakładzie rozbioru:
      - (i) pomieszczenie przeznaczone do patroszenia gęsi i kaczek hodowanych do produkcji wątróbek, które zostały ogłuszone, wykrwawione i oskubane w gospodarstwie rolnym prowadzącym tucz;
      - (ii) pomieszczenie przeznaczone do patroszenia drobiu określonego w rozdziale VIII pkt 49;
  - c) pomieszczenie do pakowania, jeśli operacje te są przeprowadzane w zakładzie

rozbioru, chyba że spełnione są warunki przewidziane w rozdziale XIV pkt 74.

## ROZDZIAŁ IV

### **SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA CHŁODNI SKŁADOWYCH**

16. W uzupełnieniu do ogólnych wymagań, magazyny, w których składowane jest świeże mięso zgodnie z rozdziałem XIII pkt 69 tiret pierwsze, muszą posiadać przynajmniej:
  - a) wystarczająco duże komory chłodnicze i zamrażalnicze, łatwe do mycia, w których może być przechowywane świeże mięso w temperaturze przewidzianej w pkt. 69 tiret pierwsze;
  - b) termometr lub termograf dla każdego pomieszczenia chłodniczego lub w każdym takim pomieszczeniu.
  
17. W uzupełnieniu do wymagań ogólnych, magazyny, w których przechowywane jest świeże mięso drobiowe zgodnie z rozdziałem XIII pkt 69 tiret drugie muszą posiadać przynajmniej:
  - a) wystarczająco duże pomieszczenia chłodnicze i zamrażalnicze, łatwe do mycia, w których może być przechowywane świeże mięso drobiowe w temperaturze przewidzianej w pkt. 69 tiret drugie;
  - b) termometr lub termograf w każdym pomieszczeniu lub dla każdego pomieszczenia chłodniczego.

## ROZDZIAŁ V

### **HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH**

18. Od pracowników wymaga się absolutnej czystości; pomieszczenia i urządzenia powinny być utrzymywane w czystości.
  - a) Personel zajmujący się ze świeżym mięsem nieopakowanym lub opakowanym, bądź też pracujący w pomieszczeniach lub w miejscach gdzie odbywa się obróbka, pakowanie lub transport mięsa, musi w szczególności nosić czyste i łatwe do umycia nakrycia głowy i obuwie, odzież roboczą w jasnych kolorach lub inną odzież ochronną. Personel zatrudniony przy pracy lub innych czynnościach związanych ze świeżym mięsem zobowiązany jest do zakładania czystej odzieży roboczej na początku każdego dnia pracy, a w razie konieczności do jej zmiany w trakcie dnia, oraz do mycia i dezynfekowania rąk kilka razy podczas pracy i przed każdorazowym powrotem do pracy. Osoby, które miały styczność z chorymi ptakami lub zakażonym mięsem, muszą niezwłocznie starannie umyć ręce i ramiona ciepłą wodą, a następnie je zdezynfekować. Zakazuje się palenia w pomieszczeniach roboczych i magazynowych oraz w innych strefach i korytarzach, którymi przewożone jest świeże mięso.
  - b) Do zakładu nie ma wstępu żadne zwierze poza zwierzętami rzeźnymi w przypadku ubojni. Gryzonie, owady i wszelkie inne robactwo musi być systematycznie zwalczane.

- c) Wyposażenie i sprzęt używany przy obróbce żywego drobiu oraz przy pracy ze świeżym mięsem drobiowym, muszą być utrzymywane w dobrym stanie i w czystości. Należy je starannie myć i dezynfekować kilka razy w ciągu dnia pracy, po zakończeniu dnia pracy oraz przed ich ponownym użyciem, jeśli zostały zanieczyszczone.
- d) Klatki służące do dostarczania drobiu muszą być zbudowane z materiałów nierdzewnych, łatwych do mycia i dezynfekowania. Należy je myć i dezynfekować po każdym opróżnieniu.
19. Pomieszczeń, narzędzi i sprzętu roboczego nie wolno wykorzystywać do innych celów niż obróbka świeżego mięsa drobiowego, świeżego mięsa lub mięsa z dziczyzny zatwierdzonego zgodnie z dyrektywą 91/495/EWG i 92/45/EWG, bądź do wyrobów lub produktów mięsnych, jeśli nie zostały umyte i zdezynfekowane przed powtórным użyciem.
- Ograniczenia tego nie stosuje się do sprzętu transportowego używanego w pomieszczeniach określonych w pkt. 17 lit. a), jeśli mięso jest opakowane.
20. Mięso drobiowe i pojemniki, w których ono się znajduje, nie powinny mieć bezpośredniej styczności z podłogą.
21. Nakazuje się używanie wody pitnej do wszystkich celów, jednakże tytułem wyjątku, dopuszcza się używanie wody niezdatnej do picia do produkcji pary, gaszenia pożarów, schładzania urządzeń chłodniczych i odprowadzania piór w ubojni, pod warunkiem, że przeznaczone do tego celu instalacje nie pozwalają na używanie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego niebezpieczeństwa zakażenia świeżego mięsa. Instalacje z wodą niezdatną do picia muszą wyraźnie odróżniać się od instalacji z wodą pitną.
22. - Pióra i produkty uboczne uboju nienadające się do spożycia przez ludzi należy niezwłocznie usunąć.
- Niedozwolone jest rozsypywanie trocin lub innych podobnych materiałów na podłodze pomieszczeń roboczych i pomieszczeń do składowania świeżego mięsa drobiowego.
23. Detergentów, środków odkażających i podobnych substancji należy używać tak, aby nie uszkodzić sprzętu, narzędzi do pracy i świeżego mięsa. Po ich użyciu należy dokonać dokładnego płukania tego sprzętu i narzędzi do pracy wodą pitną.
24. Pracą i obróbką mięsa nie mogą się zajmować osoby, które mogą je zakazić.

Każda osoba zatrudniona do pracy przy świeżym mięsie musi przedstawić zaświadczenie lekarskie, potwierdzające, że nie ma przeciwwskazań do wykonywania przez nią takiej pracy. Nadzór medyczny nad tymi osobami jest regulowany przez ustawodawstwo krajowe obowiązujące w danym Państwie Członkowskim.

## ROZDZIAŁ VI

### **BADANIE PRZEDUBOJOWE**

25. a) Urzędowy lekarz weterynarii ubojni może pozwolić na ubój partii drobiu pochodzącego z gospodarstw tylko wtedy, kiedy pozostaje to bez uszczerbku dla świadectwa zamieszczonego w załączniku IV wzór 5 do dyrektywy 90/539/EWG, jedynie:
- (i) jeśli drób przeznaczony do uboju posiada świadectwo sanitarne przewidziane w załączniku IV; lub
  - (ii) jeśli na 72 godziny przed przybyciem drobiu do ubojni, posiada dokument określony przez właściwe władze, zawierający:
    - aktualne informacje dotyczące stada pochodzenia, w szczególności te, które pochodzą z rejestru gospodarstwa określonego w pkt. 27 lit. a), oraz odnoszą się do rodzaju drobiu przeznaczonego do uboju,
    - poświadczenie, że gospodarstwo pochodzenia podlega kontroli urzędowego lekarza weterynarii.

Informacje te podlegają ocenie urzędowego lekarza weterynarii w celu podjęcia decyzji o środkach, jakie należy podjąć wobec ptactwa domowego pochodzącego z danego gospodarstwa, w szczególności o rodzaju badania przedubojowego.

- b) Jeśli warunki przewidziane w lit. a) nie są spełnione, urzędowy lekarz weterynarii ubojni może odłożyć ubój, lub jeśli wymaga tego dobro sytuacji, zezwolić na ubój po przeprowadzeniu badań przewidzianych w pkt. 27 lit. b), oraz musi zbadać gospodarstwo pochodzenia danego ptactwa domowego w celu uzyskania tych informacji. Wszelkie koszty związane z zastosowaniem niniejszego ustępu pokrywa rolnik zgodnie z zasadami, które określą właściwe władze.
  - c) Jednakże w odniesieniu do rolników, których produkcja roczna nie przekracza 20 000 sztuk drobiu, 15 000 kaczek, 10 000 indyków lub 10 000 gęsi lub równoważnych ilości z innych gatunków ptactwa domowego określonego w art. 2 akapit drugi pkt 1, możliwe jest przeprowadzenie badania przedubojowego przewidzianego w pkt. 27 lit. b) w ubojni. W takim przypadku rolnik musi dostarczyć deklarację potwierdzającą, że jego produkcja roczna nie przekracza powyższych liczb.
  - d) Rolnik musi przechowywać rejestr określony w pkt. 27 lit. a) przez co najmniej dwa lata, w celu okazania właściwym władzom na ich wniosek.
26. Właściciel, osoba uprawniona do dysponowania drobiem lub ich przedstawiciel muszą ułatwić badanie przedubojowe, w szczególności towarzyszyć urzędowemu lekarzowi weterynarii urzędowemu we wszelkich czynnościach uznanych za niezbędne.
- Urzędowy lekarz weterynarii musi wykonać badanie przedubojowe zgodnie z zasadami wykonywania zawodu, w odpowiednich warunkach oświetleniowych.
27. Badanie przedubojowe w gospodarstwie pochodzenia określonym w pkt. 25 obejmuje:

- a) sprawdzenie rejestrów rolnika, które muszą zawierać przynajmniej następujące informacje, w zależności od gatunku drobiu:
- data przybycia ptaków,
  - pochodzenie ptaków,
  - liczba ptaków,
  - faktyczna wydajność ze sztuki (na przykład przyrost wagi),
  - śmiertelność,
  - dostawcy paszy,
  - okres i rodzaj stosowanych dodatków paszowych i karencja,
  - spożycie paszy i wody,
  - badanie i rozpoznanie lekarza weterynarii, ewentualnie wraz z wynikami analiz laboratoryjnych,
  - rodzaj produktu leczniczego podawanego ptakom, data rozpoczęcia i zakończenia jego podawania.
  - data ewentualnych szczepień i rodzaj szczepień,
  - przyrost wagi w okresie tuczenia,
  - wyniki wszelkich inspekcji sanitarnych przeprowadzonych wcześniej na ptakach pochodzących z tego samego stada,
  - liczba ptaków przeznaczonych do uboju,
  - przewidywana data uboju;
- b) dodatkowe badania niezbędne do sporządzenia diagnozy, jeśli ptaki:
- (i) są dotknięte chorobą przenoszoną na ludzi lub zwierzęta, bądź pojedyncze sztuki lub wszystkie zachowują się w sposób wskazujący, że taka choroba może się pojawić;
  - (ii) przejawiają zaburzenia w zachowaniu ogólnym lub oznaki choroby, która może spowodować, że mięso nie będzie się nadawało do spożycia przez ludzi;
- c) regularne pobieranie próbek wody i paszy dla drobiu, w celu skontrolowania przestrzegania karencji;
- d) wyniki badań w kierunku odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, wykonanych zgodnie z wymaganiami dyrektywy 92/117/EWG.

28. W ubojni urzędowy lekarz weterynarii zapewnia przeprowadzenie identyfikacji drobiu, kontroli w zakresie przestrzegania przepisów rozdziału II dyrektywy 91/628/EWG<sup>29</sup>, w szczególności sprawdzenie, czy drób uległ uszkodzeniom w trakcie transportu.

Ponadto, w przypadku wątpliwości dotyczących tożsamości partii drobiu, oraz jeśli drób ma zostać poddany badaniu przedubojowemu w ubojni zgodnie z pkt. 25 lit. c), urzędowy lekarz weterynarii musi sprawdzić każdą klatkę, jeśli drób przejawia symptomy określone w pkt. 27 lit. b).

29. Jeśli drób nie został ubity w ciągu trzech dni od badania i wystawienia świadectwa sanitarnego przewidzianego w pkt. 25 lit. a) (i), oraz:
- jeśli drób nie opuścił gospodarstwa pochodzenia, należy wydać nowe świadectwa sanitarne,
  - lub po ocenie przyczyn opóźnienia, urzędowy lekarz weterynarii ubojni zezwala na ubój, jeśli na przeszkodzie nie stoi żaden powód zdrowotny, a w razie potrzeby, po nowym zbadaniu drobiu.
30. Bez uszczerbku dla wymagań dyrektywy 91/494/EWG, należy zakazać uboju do celów spożycia przez ludzi, jeśli stwierdzono kliniczne objawy następujących chorób:
- a) ornitozy;
  - b) salmonelozy.

Urzędowy lekarz weterynarii może na wniosek właściciela drobiu lub jego przedstawiciela, zezwolić na ubój w normalnym trybie uboju, jeśli podjęte zostaną środki ostrożności w celu zredukowania do minimum zagrożenia rozprzestrzenienia się bakterii i czyszczenia oraz dezynfekcji sprzętu po tym uboju, przy czym mięso pochodzące z tego uboju należy oprawiać tak jak mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi.

31. Urzędowy lekarz weterynarii musi:
- a) zakazać uboju, jeśli dysponuje dowodami pozwalającymi na stwierdzenie, że mięso pochodzące z danych zwierząt nie nadawałoby się do spożycia przez ludzi;
  - b) przesunąć termin uboju, jeśli nie przestrzegano karencji w odniesieniu do pozostałości;
  - c) zapewnić, jeśli chodzi o drób klinicznie zdrowy, pochodzący ze stada którego ubój jest obowiązkowy w ramach programu zwalczania chorób zakaźnych, aby drób ten został ubity pod koniec dnia lub w takich warunkach, aby uniknąć jakiegokolwiek zakażenia innego drobiu. Państwa Członkowskie mogą dysponować tym mięsem na swym terytorium zgodnie ze swoimi przepisami krajowymi.

---

<sup>29</sup> Dz.U. nr L 340 z 11.12.1991, str. 17.

32. Urzędowy lekarz weterynarii musi powiadomić niezwłocznie właściwe władze o zakazie uboju, wskazując przyczynę tego zakazu i tymczasowo trzymać w odosobnieniu drób objęty tym zakazem uboju.

## ROZDZIAŁ VII

### WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY UBOJU I OBRÓBKI ŚWIEŻEGO MIĘSA

33. Do pomieszczeń przeznaczonych do uboju wolno wprowadzać jedynie żywy drób. Po jego wprowadzeniu, ptaki powinny zostać ubite niezwłocznie po ogłuszeniu, z wyjątkiem uboju przeprowadzanego zgodnie z obyczajem religijnym.
34. Wykrwawianie powinno być całkowite i przeprowadzone w taki sposób, aby nie spowodować zanieczyszczenia poza miejscem uboju.
35. Drób należy oskubać z piór niezwłocznie i w całości.
36. Patroszenie musi być dokonane niezwłocznie w przypadku patroszenia całkowitego, lub w czasie przewidzianym w rozdziale VIII pkt 49 w przypadku patroszenia częściowego lub odłożonego. Ubity drób musi zostać otwarty tak, aby można było przeprowadzić kontrolę jamy brzusznej i wnętrzości. W tym celu wnętrzości do badania mogą być pozostawione oddzielnie lub połączone z tuszami naturalnym połączeniem. Jeśli są osobno, powinna być możliwa ich identyfikacja z tuszą pochodzenia.

Jednakże w odniesieniu do gęsi i kaczek hodowanych i ubitych w celu produkcji wątróbek, ich patroszenie można wykonać w ciągu 24 godzin, z zastrzeżeniem, że temperatura niepatroszonych tusz zostanie jak najszybciej doprowadzona do temperatury przewidzianej w rozdziale XIII pkt 69 tiret pierwsze i na tym poziomie utrzymana, oraz tusze zostaną przetransportowane zgodnie z zasadami higieny

37. Po przeprowadzeniu badania wnętrzości, które zostały usunięte, muszą być niezwłocznie oddzielone od tuszy, a części nienadające się do spożycia przez ludzi należy natychmiast usunąć.

Wnętrzości lub części wnętrzości pozostałe w tuszach, z wyjątkiem nerek, należy usunąć, o ile jest to możliwe w całości, przy zachowaniu zadowalających warunków dotyczących higieny.

38. Niedozwolone jest czyszczenie mięsa drobiowego za pomocą tkanin i wypełnianie tusz, z wyjątkiem przypadku, gdy tuszki są wypełniane podrobami jadalnymi lub szyjami z drobiu ubitego w ubojni.
39. Rozbiór i usuwanie lub przerób mięsa drobiowego przed zakończeniem badania jest zabronione. Urzędowy lekarz weterynarii może zarządzić wykonanie każdego innego zabiegu wymaganego do celów inspekcji.
40. Zatrzymane mięso oraz mięso zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi zgodnie z rozdziałem IX pkt 53, lub niedopuszczone do spożycia przez ludzi zgodnie z rozdziałem IX pkt 54, pióra i odpady powinny jak najszybciej zostać umieszczone w pomieszczeniach, na powierzchniach lub w urządzeniach przewidzianych w rozdziale I

pkt 4 lit. d) i w rozdziale II pkt 14 lit. e) i f), oraz należy postępować z nim w taki sposób, aby ograniczyć możliwość zakażenia do minimum.

41. Po zakończeniu badania i wypatroszeniu świeże mięso drobiowe powinno zostać niezwłocznie oczyszczone i schłodzone zgodnie z wymaganiami dotyczącymi higieny, tak, aby jak najszybciej osiągnęło temperaturę przewidzianą w rozdziale XIII.
42. Mięso drobiowe podlegające procesowi schładzania przez zanurzenie zgodnie z procesem określonym w pkt. 43, musi niezwłocznie po wypatroszeniu zostać poddane dokładnemu myciu przez zraszanie oraz bezzwłocznie zostać zanurzone. Zraszanie musi być wykonane przy pomocy instalacji zapewniającej skuteczne mycie wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni tusz.

Dla tusz, których waga:

- nie przekracza 2,5 kilograma, należy użyć przynajmniej 1,5 litra wody na tuszę,
  - wynosi od 2,5 do 5 kilogramów, należy użyć przynajmniej 2,5 litra wody na tuszę,
  - jest równa lub przekracza 5 kilogramów, należy użyć przynajmniej 3,5 litra wody na tuszę.
43. Proces schładzania poprzez zanurzenie musi spełniać następujące wymagania:
    - a) tusze przechodzą przez jeden lub kilka pojemników z wodą lub lodu z wodą, których zawartość jest stale odnawiana. Dopuszcza się do tego celu jedynie system, w którym tusze są stale przesuwane mechanicznie przez strumień wody płynący w przeciwnym kierunku;
    - b) temperatura wody lub pojemników mierzona w miejscu wprowadzenia i wyprowadzenia tusz nie powinna przekraczać odpowiednio +16 °C i +4 °C;
    - c) należy go przeprowadzić tak, aby temperatura przewidziana w rozdziale XIII pkt 69 tiret pierwsze została osiągnięta jak najszybciej;
    - d) minimalny przepływ wody w całym procesie schładzania określonym w pkt. a) musi wynosić:
      - 2,5 litra na tuszę o wadze 2,5 kilograma lub mniej,
      - 4 litry na tuszę o wadze od 2,5 do 5 kilogramów,
      - 6 litrów na tuszę o wadze 5 kilogramów lub więcej.

Jeśli występuje kilka pojemników, napływ świeżej wody i odpływ wody zużytej w każdym pojemniku musi być regulowany tak, aby malał on zgodnie z kierunkiem ruchu tusz, a świeża woda była rozdzielona między pojemniki tak, aby przepływ wody poprzez ostatni pojemnik był nie mniejszy niż:

- 1 litr na tuszę o wadze 2,5 kilograma lub mniej,



- 1,5 litra na tuszę o wadze od 2,5 do 5 kilogramów,
- 2 litry na tuszę o wadze 5 kilogramów lub więcej.

Wody zużytej do pierwszego napełnienia pojemników nie należy brać pod uwagę przy obliczaniu tych ilości;

- e) tusze nie powinny pozostawać w pierwszej części aparatury lub w pierwszym pojemniku dłużej niż pół godziny, ani też w pozostałej części aparatury lub w pozostałych pojemnikach dłużej niż to bezwzględnie konieczne.

Należy podjąć wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby w przypadku zakłócenia procesu przestrzegany był czas przewidziany w akapicie pierwszym.

Po każdym zatrzymaniu urządzeń urzędowy lekarz weterynarii musi przed ponownym uruchomieniem upewnić się, że tusze nadal spełniają wymagania niniejszej dyrektywy i nadają się do spożycia przez ludzi, lub, jeśli tak nie jest, zapewnić, aby jak najszybciej zostały przetransportowane do pomieszczenia przewidzianego w rozdziale I pkt 4 lit. d);

- f) każda część urządzenia musi zostać całkowicie opróżniona, umyta i zdezynfekowana w każdym przypadku, gdy jest to konieczne po zakończeniu dnia pracy i przynajmniej raz dziennie;
- g) cechowane urządzenia kontrolne muszą umożliwiać odpowiedni i stały nadzór pomiaru i zapisu:
- zużycia wody w czasie zraszania poprzedzającego zanurzenie,
  - temperatury wody w pojemniku lub pojemnikach w miejscu wprowadzenia i wyprowadzenia tusz,
  - zużycia wody w czasie zanurzenia,
  - liczby tusz w każdej partii według masy określonej w lit. d) i w pkt. 42;
- h) wyniki poszczególnych kontroli przeprowadzonych przez producenta należy przechowywać w celu okazania ich na wniosek urzędowego lekarza weterynarii;
- i) do momentu przyjęcia zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 21 niniejszej dyrektywy wspólnotowych metod mikrobiologicznych, prawidłowe działanie instalacji schładzającej i jej wpływ na poziom higieny podlega ocenie przy zastosowaniu naukowych metod mikrobiologicznych, uznanych przez Państwa Członkowskie, poprzez porównanie całkowitego skażenia bakteryjnego i skażenia pałeczkami jelitowymi tusz przed i po zanurzeniu. Porównanie to musi zostać przeprowadzone przy pierwszym uruchomieniu instalacji, a następnie okresowo, oraz w każdym przypadku, gdy instalacja podlegała zmianom. Działanie poszczególnych części należy regulować tak, aby zapewnić zadowalający standard w zakresie higieny.

44. Do chwili ukończenia badania tusze oraz podroby, które nie zostały poddane badaniu,

nie mogą mieć styczności z tuszami i podrobami już poddanymi badaniu; zabrania się również usuwania, rozbioru oraz dalszej obróbki tusz.

45. Mięso zatrzymane i zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą stykać się z mięsem zgłoszonym jako nadające się do spożycia przez ludzi, oraz powinny jak najszybciej zostać umieszczone w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach, usytuowanych i zaprojektowanych tak, aby uniknąć jakiegokolwiek zakażenia innego świeżego mięsa drobiowego.
46. Późniejsze sprawianie, przyrządzanie, obróbka i transport mięsa, łącznie z podrobami, muszą odbywać się z poszanowaniem wszelkich zasad higieny. Jeśli mięso jest opakowane, należy przestrzegać warunków wymienionych w rozdziale II pkt 14 d) i w rozdziale XIV. Mięso zapakowane musi być składowane w osobnym pomieszczeniu niż świeże mięso nieopakowane.

## ROZDZIAŁ VIII

### BADANIE POUBOJOWE

47. Drób należy poddać badaniu niezwłocznie po uboju w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

W ramach tej inspekcji:

a) następujące części:

- (i) powierzchnia tusz bez głowy i kończyn, z wyjątkiem przypadku, gdy przeznaczone są one do spożycia przez ludzi;
- (ii) wnętrzości; oraz
- (iii) jamy ciała,

muszą zostać poddane badaniu wzrokowemu, oraz w razie potrzeby, palpacyjnemu lub przez nacinanie;

b) należy zwrócić uwagę:

- (i) na nieprawidłowości w konsystencji, kolorze i zapachu tusz;
- (ii) na poważniejsze nieprawidłowości wynikające z czynności uboju;
- (iii) na właściwe funkcjonowanie urządzeń do uboju.

Urzędowy lekarz weterynarii musi w każdym wypadku:

- a) przeprowadzić szczegółową kontrolę losową próbki ptaków wyeliminowanych w czasie badania poubojowego, których mięso zostało zgłoszone jako nienadające się do spożycia przez ludzi, zgodnie z rozdziałem IX pkt 53;
- b) zbadać losową próbkę 300 ptaków pobranych z całości partii, która została

poddana badaniu poubojowemu, w celu kontroli wnętrzości i jam ciała;

- c) przeprowadzić szczegółowe badanie poubojowe mięsa drobiowego, jeśli występują inne przesłanki wskazujące, że mięso pochodzące z tego drobiu mogłoby nie nadawać się do spożycia przez ludzi.

Właściciel lub osoba uprawniona do dysponowania drobiem muszą współpracować w wymaganym zakresie w badaniu poubojowym. Muszą oni przygotować drób i mięso drobiowe tak, aby umożliwić badanie. Na wniosek inspektora muszą udzielić wszelkiej odpowiedniej pomocy dodatkowej. Jeśli osoby uprawnione do dysponowania drobiem nie przestrzegają obowiązku współpracy, inspektor zawiesza badanie do czasu aż będą współpracować w zakresie wymaganym do jego przeprowadzenia.

- 48. W przypadku drobiu częściowo wypatroszonego, pozbawionego niezwłocznie przewodu pokarmowego, konieczne jest zbadanie wnętrzości i jam tuszy po wypatroszeniu przynajmniej 5% ubitego drobiu z każdej partii. Jeśli w czasie tego badania stwierdzi się obecność nieprawidłowości u kilku ptaków, należy przeprowadzić badanie wszystkich ptaków z partii, zgodnie z pkt. 47.
- 49. W przypadku drobiu o opóźnionym patroszeniu („New York dressed”):
  - a) inspekcję sanitarną pośmiertną zgodnie z pkt. 47 przeprowadza się najpóźniej 15 dni po uboju, w czasie których drób musi być składowany w temperaturze nieprzekraczającej + 4° C;
  - b) najpóźniej do końca tego okresu, musi on zostać wypatroszony w ubojni gdzie został ubity lub w innym zatwierdzonym zakładzie rozbioru drobiu, spełniającym dodatkowe wymagania z rozdziału III pkt 15 lit.b) tiret drugie (ii), oraz w tym ostatnim przypadku, posiadać świadectwo sanitarne określone w załączniku V;
  - c) mięso drobiowe nie może zostać opatrzone znakiem jakości zdrowotnej określonym w rozdziale XII przed wypatroszeniem, określone w pkt. b).

- 50. Pobieranie próbek w celu poszukiwania pozostałości musi odbywać się przez kontrolę na miejscu, a w każdym razie w przypadku uzasadnionych podejrzeń. W przypadku poszukiwania pozostałości przez pobieranie próbek, należy przede wszystkim poszukiwać pozostałości określonych w A grupa III, oraz w B grupa I lit. a) i c) i w grupie II lit. a) załącznika I do dyrektywy 86/469/EWG<sup>30</sup>.

Obowiązku poszukiwania pozostałości substancji o działaniu farmakologicznym określonym w art. 4 ust. 1 akapit drugi niniejszej dyrektywy, nie stosuje się do drobiu pochodzącego z gospodarstw pozostających pod urzędową kontrolą, jeśli poszukiwanie tych pozostałości zostało przyprowadzone w gospodarstwie pochodzenia.

- 51. W przypadku podejrzenia choroby w czasie badania przed lub poubojowego, urzędowy lekarz weterynarii może zażądać przeprowadzenia koniecznych badań laboratoryjnych, o ile uzna to za konieczne do sporządzenia diagnozy lub wyodrębnienia mogących występować substancji aktywnych farmakologicznie, biorąc pod uwagę

---

<sup>30</sup> Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36. Dyrektywa zmieniona przez decyzję 89/187/EWG (Dz.U. nr L 66 z 10.03.1989, str. 37).

zaobserwowany stan patologiczny.

W razie wątpliwości urzędowy lekarz weterynarii może na odpowiedniej części mięsa drobiowego wykonać dalsze nacięcia i badania, konieczne do sformułowania ostatecznej diagnozy.

Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że zasady higieny określone w niniejszej dyrektywie są w sposób oczywisty naruszane lub, że istnieją przeszkody w przeprowadzeniu stosownej inspekcji sanitarnej, ma on prawo podjąć działania mające na celu wykorzystanie sprzętu lub pomieszczeń, oraz zastosować wszelkie konieczne środki zmierzające do przerwania procesu produkcyjnego włącznie.

52. Wyniki badania przed i poubojowego muszą zostać odnotowane przez urzędowego lekarza weterynarii, a w przypadku diagnozy o chorobie zakaźnej przekazane właściwym władzom weterynaryjnym odpowiedzialnym za nadzór gospodarstwa, z którego pochodziły zwierzęta, jak również właścicielowi gospodarstwa pochodzenia lub jego przedstawicielowi, który ma obowiązek je uwzględnić i zachować oraz przedstawić urzędowemu lekarzowi weterynarii przeprowadzającemu badanie przedubojowe w czasie kolejnego okresu produkcyjnego.

## ROZDZIAŁ IX

### **DECYZJA URZĘDOWEGO LEKARZA WETERYNARII PODEJMOWANA PODCZAS BADANIA POUBOJOWEGO**

53. a) Jako nienadające się do spożycia przez ludzi w całości zgłasza się mięso drobiowe, którego badanie poubojowe wykazało:
- uogólnione choroby zakaźne i stałą obecność w narządach patogennych mikroorganizmów mogących przenosić się na ludzi,
  - grzybicę systemową i lokalne zmiany w narządach, gdy istnieje podejrzenie, że zostały spowodowane przez czynniki chorobotwórcze przenoszone na ludzi lub przez ich toksyny,
  - obecność dużej liczby pasożytów pod skórą lub w mięśniach oraz pasożyty systemowe;
  - zatrucie,
  - wyniszczenie,
  - nienormalny zapach, kolor, smak,
  - guzy złośliwe lub liczne,
  - ogólne zanieczyszczenie lub skażenie,
  - istotne uszkodzenia i wybroczyny,

- rozległe uszkodzenia mechaniczne, łącznie z rozległymi oparzeniami,
  - niedostateczne wykrwawienie,
  - pozostałości substancji przekraczające dopuszczalne normy lub pozostałości substancji zakazanych,
  - puchlina brzuszna.
- b) Za nienadające się do spożycia przez ludzi uznaje się części ubitych zwierząt, które przejawiają ograniczone zmiany lub skażenia niewpływające na stan zdrowia pozostałego mięsa.
54. Z przeznaczenia do spożycia przez ludzi wyłącza się głowę oddzieloną od tuszy, z wyjątkiem języka, grzebienia, dzwonek i zęba jajowego oraz wymienione trzewia: tchawica, płuca oddzielone od tuszy zgodnie z rozdziałem VII pkt 37, przełyk, wole, jelito i woreczek żółciowy.

## ROZDZIAŁ X

### **PRZEPISY DOTYCZĄCE MIĘSA PRZEZNACZONEGO DO ROZBIORU**

55. Rozbiór tuszy na części lub trybowanie dozwolone jest jedynie w zatwierdzonych zakładach rozbioru.
56. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel jest zobowiązany do ułatwienia przeprowadzania czynności związanych z kontrolą zakładu, w szczególności do wykonywania wszelkich czynności uznanych za niezbędne oraz do oddania do dyspozycji służb kontrolnych niezbędnych urządzeń. W szczególności musi on być w stanie udzielić informacji o pochodzeniu mięsa znajdującego się w jego zakładzie rozbioru i o pochodzeniu ubitych zwierząt, na wniosek urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za kontrolę.
57. Bez uszczerbku dla rozdziału V pkt 19, mięso niespełniające wymagań art. 3 ustęp I lit. B pkt 1 niniejszej dyrektywy nie może znaleźć się w zatwierdzonych zakładach rozbioru, jeśli nie było składowane w specjalnych pomieszczeniach chłodniczych; musi ono być rozbierane w innym miejscu lub w innym czasie niż mięso spełniające te wymagania. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdej chwili wolny dostęp do wszystkich pomieszczeń magazynowych i roboczych, aby zagwarantować ściśle przestrzeganie powyższych przepisów.
58. Świeże mięso przeznaczone do rozbioru, od momentu wwiezienia do zakładu rozbioru do chwili rozbioru, musi zostać umieszczone w pomieszczeniu przewidzianym w rozdziale III pkt 15 lit. a).

Jednakże, bez względu na rozdział VII pkt 41 mięso może zostać bezpośrednio przetransportowane z pomieszczenia ubojni do pomieszczenia do rozbioru.

W takich przypadkach pomieszczenie ubojni i pomieszczenie do rozbioru muszą znajdować się wystarczająco blisko siebie i w tym samym kompleksie budynków, ponieważ mięso do rozbioru musi zostać przekazane w ramach jednej czynności z

jednego pomieszczenia do drugiego, przy pomocy rozszerzonej mechanicznej sieci obróbki pomieszczenia ubojni, a rozbiór musi zostać przeprowadzony bezzwłocznie. Po zakończonym rozbiórce i pakowaniu mięso musi zostać przetransportowane do pomieszczenia chłodniczego przewidzianego w rozdziale III pkt 15 lit. a).

59. Mięso w miarę potrzeb musi zostać umieszczone w pomieszczeniach określonych w rozdziale III pkt 15 lit. b). Po wykonaniu rozbioru, oraz w razie potrzeby pakowania, musi ono zostać przetransportowane do pomieszczenia chłodniczego przewidzianego w pkt. 15 lit. a).
60. Z wyjątkiem przypadków rozbioru mięsa na ciepło, rozbieranie może odbywać się tylko wtedy, gdy mięso osiągnęło temperaturę nieprzekraczającą +4 °C.
61. Niedozwolone jest czyszczenie świeżego mięsa za pomocą tkanin.
62. Rozbiór wykonywany jest tak, aby zapobiec jakiegokolwiek zanieczyszczeniu mięsa. Odłamki kości i skrzepy krwi muszą być usunięte. Mięso po rozbiórce nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, należy gromadzić w pojemnikach lub pomieszczeniach przewidzianych w rozdziale I pkt 4 lit. d).

## ROZDZIAŁ XI

### **MONITOROWANIE ZDROWIA MIĘSA Z ROZBIORU I MIĘSA SKŁADOWANEGO**

63. Zatwierdzone zakłady rozbioru, zakłady przepakowywania i chłodnie składowe podlegają kontroli przeprowadzanej przez członka zespołu inspekcyjnego, określonego w art. 8 ust. 2 akapit trzeci niniejszej dyrektywy.
64. Kontrola przewidziana w pkt. 63 obejmuje następujące działania:
  - kontrolę przyjęcia i wywozu świeżego mięsa,
  - inspekcję sanitarną świeżego mięsa znajdującego się w zakładzie,
  - kontrolę stanu czystości pomieszczeń, instalacji i narzędzi, przewidzianą w rozdziale V, oraz higieny personelu, łącznie z odzieżą,
  - każdą inną kontrolę, którą urzędowy lekarz weterynarii uzna za niezbędną w celu zapewnienia przestrzegania przepisów niniejszej dyrektywy.

## ROZDZIAŁ XII

### **OZNAKOWANIE ZDROWOTNE**

65. Oznakowanie zdrowotne musi zostać wykonane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii. W tym celu nadzoruje on:
  - a) oznakowanie zdrowotne mięsa;
  - b) etykiety i materiał do pakowania, jeśli zostały już one opatrzone stemplem

przewidzianym w niniejszym rozdziale.

66. Znak jakości zdrowotnej obejmuje:

- a) w odniesieniu do mięsa zapakowanego w pojedyncze jednostki lub w małych opakowaniach:
  - w części górnej, symbol państwa wysyłającego, pisany drukowanymi literami (jeden z następujących):  
  
B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,
  - pośrodku, weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu lub, w razie potrzeby, zakładu rozbioru lub zakładu przepakowywania,
  - w dolnej części jeden z następujących symboli: CEE, E\_F, EWG, EOK, EEC, EEG.

Litery i cyfry muszą mieć 0,2 centymetra wysokości;

- b) w odniesieniu do dużych opakowań, owalny stempel o wymiarach przynajmniej 6,5 cm szerokości i 4,5 cm wysokości, włącznie z informacjami wymienionymi w lit. a).

Wysokość liter musi wynosić, co najmniej 0,8 cm, a cyfr, co najmniej 1 cm. Znak jakości zdrowotnej może ponadto obejmować informację pozwalającą na identyfikację weterynarza, który przeprowadził inspekcję sanitarną mięsa.

Materiał do znakowania musi spełniać wszystkie wymagania higieny, a informacja na nim umieszczona, określona w lit. a), musi być doskonale widoczna.

67. a) Oznakowanie zdrowotne określone w pkt. 66 lit. a) musi zostać wykonane:

- na opakowaniach jednostkowych lub innych opakowaniach zapakowanych osobno tusz, lub w sposób widoczny pod nimi,
- na tuszach niezapakowanych osobno, poprzez przyłożenie stempla lub jednorazowej etykiety,
- na opakowaniach jednostkowych lub innych opakowaniach części tusz lub podrobów zapakowanych w małych ilościach, lub w sposób widoczny pod nimi.

- b) Oznakowanie zdrowotne określone w pkt. 66 lit. b) musi zostać wykonane na dużym opakowaniu zawierającym tusze, części tusz lub podrobów oznakowanych zgodnie z lit. a).

- c) Jeśli oznakowanie zdrowotne wykonane jest na opakowaniu jednostkowym lub opakowaniu zbiorczym:

- znak ten musi zostać przystawiony tak, aby został zniszczony w chwili

otwierania opakowania jednostkowego lub zbiorczego, lub

- opakowanie jednostkowe lub zbiorcze muszą być zabezpieczone tak, aby nie było możliwe ich ponowne użycie po otwarciu.

68. Oznakowanie zdrowotne tusz, części tusz lub podrobów przewidziane w pkt. 67 lit. a) nie jest wymagane w następujących przypadkach:

1. Partie tusz, łącznie z tymi, z których usunięto niektóre części zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b), są wysyłane w celu rozbioru z zatwierdzonej ubojni do zatwierdzonego zakładu rozbioru w następujących warunkach:
  - a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe powinny na powierzchni zewnętrznej posiadać znak jakości zdrowia, przyłożony zgodnie z pkt. 67 lit. a) tiret trzecie i z pkt. 67 lit. c);
  - b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
  - c) odbierający zakład rozbioru prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
  - d) znak jakości zdrowotnej na dużych opakowaniach zostaje zniszczony w czasie ich otwierania w zakładzie rozbioru pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii;
  - e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem. i załącznikiem VII.
2. Partie tusz łącznie z tymi, których niektóre części zostały usunięte zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b), części tusz i następujące podroby: serca, wątroby i żółtaczki, zostają wysłane w celu obróbki z zatwierdzonej ubojni, zakładu rozbioru lub z zakładu przepakowywania do zakładu mięsnego i zakładu wytwarzającego produkty mięsne w następujących warunkach:
  - a) duże opakowania zawierające świeże mięso drobiowe posiadają na powierzchni zewnętrznej znak jakości zdrowotnej, zgodnie z pkt. 67 lit. a) tiret trzecie i pkt. 67 lit. c);
  - b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
  - c) zakład mięsny i zakład wytwarzający produkty mięsne prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
  - d) jeśli świeże mięso drobiowe przeznaczone jest do wytworzenia produktów mięsnych do handlu wewnątrzspółnotowego, znak jakości zdrowotnej dużych opakowań zostaje zniszczony w czasie ich otwierania w zakładzie, pod nadzorem właściwych władz;



- e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem. i z załącznikiem VII.
3. W celu bezpośredniej dostawy do użytkownika końcowego, partie tusz łącznie z tymi, których części zostały usunięte zgodnie z rozdziałem IX pkt 53 lit. b) po obróbce cieplnej, zostają wysłane z zatwierdzonej ubojni, zakładu przepakowywania lub zatwierdzonego zakładu rozbioru do restauracji, stołówek i instytucji w następujących warunkach:
- a) opakowania zawierające świeże mięso drobiowe posiadają na powierzchni zewnętrznej znak jakości zdrowotnej, zgodnie z pkt. 67 lit. a) tiret trzecie i z pkt. 67 lit. c);
  - b) zakład wysyłający prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i przeznaczenie partii wysyłanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
  - c) odbiorca prowadzi rejestr, w którym zapisana jest ilość, rodzaj i pochodzenie partii otrzymanych zgodnie z niniejszą dyrektywą;
  - d) odbiorcy podlegają kontroli właściwych władz, które muszą mieć dostęp do prowadzonych rejestrów;
  - e) na zewnętrznej powierzchni dużego opakowania widnieje wyraźna informacja o przeznaczeniu i przewidywanym wykorzystaniu partii, zgodnie z niniejszym punktem i załącznikiem VII.

## ROZDZIAŁ XIII

### SKŁADOWANIE

69. - Świeże mięso drobiowe musi po schłodzeniu przewidzianym w pkt. 41, być utrzymywane w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku +4 \_C.
- Zamrożone mięso drobiowe musi być utrzymywane w temperaturze nieprzekraczającej w żadnym przypadku -12 \_C.
- Świeże mięso drobiowe opakowane nie może być składowane w tych samych pomieszczeniach, co świeże mięso nieopakowane.

## ROZDZIAŁ IV

### OPAKOWYWANIE I PAKOWANIE ŚWIEŻEGO MIĘSA

70. a) Opakowania zbiorcze (na przykład skrzynki, kartony) muszą spełniać wszystkie zasady higieny, w szczególności:
- nie mogą zmieniać właściwości organoleptycznych mięsa,
  - muszą zapobiegać przenikaniu do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia

ludzkiego,

- muszą być wystarczająco solidne, aby zapewnić skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu i obróbki;
  - b) opakowania zbiorcze nie mogą być ponownie używane do pakowania mięsa, chyba że wykonane są z materiałów odpornych na korozję, łatwych do umycia i po uprzednim umyciu i dezynfekcji.
71. Jeśli rozebrane świeże mięso lub podroby są pakowane, operacja ta musi być wykonywana niezwłocznie po rozbiorze, oraz w sposób zgodny z wymaganiami dotyczącymi higieny.
- Materiały na opakowania jednostkowe muszą być przezroczyste i bezbarwne, lub w przypadku przezroczystego materiału kolorowego zaprojektowane tak, aby pozostawić mięso i podroby częściowo widoczne. Muszą one poza tym spełniać warunki wymienione w pkt. 70 lit. a) tiret pierwsze i drugie; nie mogą one zostać ponownie użyte do pakowania mięsa.
- Części drobiu lub podrobów oddzielone od tuszy muszą być zawsze zapakowane w warstwę ochronną spełniającą powyższe kryteria, oraz szczelnie zamknięte.
72. Mięso w opakowaniu jednostkowym musi być umieszczone w opakowaniu zbiorczym.
73. Jednakże, jeśli materiał do pakowania spełnia wszystkie warunki w zakresie ochrony opakowania, nie musi on być przezroczysty ani bezbarwny, oraz nie jest konieczne umieszczanie go w drugim pojemniku, pod warunkiem, że pozostałe wymagania pkt 70 są spełnione.
74. Rozbiór, trybowanie, opakowywanie i pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, jeśli opakowanie zbiorcze nadaje się do ponownego użycia, jak określono w pkt. 70 lit. b), lub z zastrzeżeniem następujących warunków:
- a) pomieszczenie musi być wystarczająco obszerne i urządzone tak, aby zapewnić przeprowadzenie operacji w sposób higieniczny;
  - b) opakowania jednostkowe i zbiorcze niezwłocznie po wyprodukowaniu muszą być pokryte warstwą ochronną, zabezpieczającą przed wszelkimi uszkodzeniami podczas transportu do zakładu, oraz są składowane w higienicznych warunkach w oddzielnym pomieszczeniu w zakładzie;
  - c) pomieszczenia przeznaczone do składowania materiałów na opakowania muszą być pozbawione kurzu i robactwa, oraz jakiegokolwiek kontaktu z pomieszczeniami zawierającymi substancje mogące zakazić świeże mięso. Opakowania nie mogą być składowane na podłodze;
  - d) opakowania są złożone w higienicznych warunkach przed ich dostarczeniem do pomieszczenia;
  - e) opakowania muszą zostać dostarczone do pomieszczenia w warunkach higienicznych i bezzwłocznie użyte. Nie mogą być one przenoszone przez

personel zajmujący się mięsem;

- f) natychmiast po zapakowaniu mięso musi zostać umieszczone w pomieszczeniach przeznaczonych do składowania.

75. Opakowania określone w niniejszym rozdziale mogą zawierać jedynie rozebrane świeże mięso drobiowe.

## ROZDZIAŁ XV

### TRANSPORT

76. Świeże mięso musi być transportowane środkami transportu wyposażonymi w system hermetycznego zamykania, lub w odniesieniu do świeżego mięsa przywożonego zgodnie z dyrektywą 90/675/EWG lub świeżego mięsa przewożonego tranzytem przez terytorium państwa trzeciego, zaplombowanymi środkami transportu, zaprojektowanymi i wyposażonymi w taki sposób, aby przez cały czas trwania transportu zagwarantować temperatury określone w rozdziale XIII.

77. Środki transportu tego mięsa muszą spełniać następujące wymagania:

- a) ich wewnętrzne powierzchnie muszą być gładkie, łatwe do mycia i dezynfekcji;
- b) muszą być wyposażone w wodoszczelne urządzenia skutecznie zapewniające ochronę mięsa przed owadami i kurzem.

78. Środki transportu mięsa nie mogą w żadnym wypadku zostać użyte do przewożenia żywych zwierząt lub jakichkolwiek produktów, które mogą wpłynąć na mięso lub je zakazić.

79. Niedozwolone jest przewożenie w tym samym czasie i tym samym środkiem transportu, co mięso, jakiegokolwiek innego produktu mogącego naruszyć warunki higieny mięsa drobiowego lub je zakazić.

Mięso opakowane musi być transportowane oddzielnymi środkami transportu, chyba, że w jednym środku transportu istnieje odpowiednia fizyczna bariera chroniąca mięso nieopakowane.

80. Świeże mięso drobiowe nie może być przewożone w pojazdach lub pojemnikach, które nie są czyste i zdezynfekowane.

81. Kierownik zakładu, właściciel lub jego przedstawiciel musi zapewnić, aby środki transportu i warunki załadunku umożliwiły przestrzeganie wymagań w zakresie higieny, wymienionych w niniejszym rozdziale. Członek zespołu inspekcyjnego przewidzianego w art. 8 ust. 2 akapit trzeci niniejszej dyrektywy musi czuwać nad przestrzeganiem tego przepisu.

## ZAŁĄCZNIK II

### ROZDZIAŁ I

#### OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW O MAŁEJ WYDAJNOŚCI

Zakłady o małej wydajności muszą posiadać przynajmniej:

1. w pomieszczeniach, gdzie otrzymuje się świeże mięso i dokonuje jego obróbki:
  - a) wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, odporną na butwienie i ułożoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana w kierunku kanałów ściekowych wyposażonych w kraty i syfony zapobiegające wydostawaniu się zapachów;
  - b) gładkie, odporne i nieprzepuszczalne ściany pokryte zmywalną i jasną warstwą do wysokości przynajmniej dwóch metrów.

Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w pomieszczeniach określonych w załączniku I rozdział IV pkt 16, wybudowanych przed dniem 1 stycznia 1994 r., nie stanowi powodu wycofania zatwierdzenia;

- c) drzwi z materiałów odpornych na butwienie, łatwych do mycia i bezzapachowych;

W przypadku, gdy w danym zakładzie składowane jest mięso, zakład ten musi dysponować pomieszczeniami do składowania odpowiadającymi wyżej wymienionym wymaganiom;
- d) bezzapachowe materiały izolacyjne odporne na butwienie;
  - e) odpowiednią wentylację i w razie potrzeby dobre odprowadzenie pary;
  - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie, niepowodujące zniekształcania kolorów;
2.
  - a) jak najbliżej miejsc pracy, wystarczającą liczbę urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk oraz mycia narzędzi pod ciepłą wodą. W celu umycia rąk urządzenia te powinny być zaopatrzone w bieżącą zimną i ciepłą wodę, lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, w produkty czyszczące i dezynfekcyjne oraz w środki higieniczne do suszenia rąk;
  - b) na miejscu lub w pomieszczeniu sąsiednim urządzenia do dezynfekcji narzędzi zaopatrywane w ciepłą wodę o temperaturze minimalnej 82 °C;

3. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, jak owady i gryzonie;

4.
  - a) narzędzia i sprzęt do pracy, takie jak stoły do rozbioru mięsa, stoły ze zdejmowanymi blatami do rozbioru mięsa, pojemniki, taśmociągi i piły wykonane z materiałów nierdzewnych, niezdolnych do skażenia mięsa i łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Niedozwolone jest używanie drewna.

- b) narzędzia i wyposażenie odporne na korozję i spełniające wymagania dotyczące higieny w odniesieniu do:
    - obróbki mięsa,
    - składowania pojemników na mięso, tak by zapobiec bezpośredniemu zetknięciu się mięsa lub pojemników z podłogą lub ścianami;
  - c) specjalne wodoszczelne i nierdzewne pojemniki z trwałych materiałów, zaopatrzone w pokrywę i system zamykania uniemożliwiający dostęp do nich osobom nieuprawnionym, przeznaczone do przechowywania mięsa nienadającego się do spożycia przez ludzi, które należy usuwać lub niszczyć pod koniec każdego dnia pracy;
5. sprzęt chłodniczy pozwalający na utrzymanie wewnętrznej temperatury mięsa na wymaganym przez niniejszą dyrektywę poziomie. Wyposażenie to musi posiadać system odwadniania umożliwiający odprowadzanie wody rurami, w sposób niestwarzający żadnego zagrożenia zakażenia świeżego mięsa;
  6. instalacje pod ciśnieniem dostarczające odpowiednią ilość wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże, woda niezdatna do picia może być, w wyjątkowych przypadkach, przeznaczona do produkcji pary, zwalczania pożarów i schładzania urządzeń chłodniczych, pod warunkiem że rury zainstalowane do tych celów wykluczają użycie tej wody do innych celów i nie stanowią żadnego zagrożenia skażenia świeżego mięsa. Rury z wodą niezdatną do picia muszą wyraźnie różnić się od rur z wodą pitną;
  7. instalacje dostarczające wystarczającą ilość ciepłej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG;
  8. system odprowadzający w higieniczny sposób ścieki;
  9. przynajmniej jedną umywalkę i toalety ze spuszczaną wodą. Drzwi toalety nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki muszą być wyposażone w zimną i ciepłą bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk. Umywalka powinna znajdować się w pobliżu toalet.

## ROZDZIAŁ II

### **SPECJALNE WARUNKI ZATWIERDZANIA UBOJNI O MAŁEJ WYDAJNOŚCI**

10. W uzupełnieniu do wymagań ogólnych, ubojnie o małej wydajności muszą posiadać przynajmniej:
  - a) pomieszczenie przeznaczone do uboju o powierzchni wystarczającej do ogłuszania i wykrwawiania z jednej strony, oraz do skubania i sparzania z drugiej strony, tak aby te rodzaje operacji były wykonywane w osobnych miejscach;
  - b) w pomieszczeniu do uboju ściany możliwe do zmycia do wysokości

przynajmniej dwóch metrów lub do sufitu;

- c) pomieszczenie do patroszenia i przygotowywania o odpowiednich wymiarach, aby umożliwić patroszenie w miejscu wystarczająco oddalonym od stanowisk pracy, lub oddzielonym od tych stanowisk w sposób zapobiegający wszelkim zakażeniom;
- d) pomieszczenie chłodnicze o pojemności wystarczającej w odniesieniu do ilości i rodzaju ubitych zwierząt, w każdym przypadku z wydzielonym miejscem zamykanym na klucz i przeznaczonym do obserwowania tusz poddanych analizom.

W poszczególnych przypadkach możliwe jest przyznanie przez właściwe władze odstępstw od tych wymagań, jeśli mięso jest natychmiast usuwane z takich ubojni w celu zaopatrzenia zakładów rozbioru lub sklepów mięsnych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie ubojni, pod warunkiem, że czas transportu nie przekracza jednej godziny.

- 11. Zwierzęta wprowadzone do pomieszczenia przeznaczonego do uboju powinny zostać ubite niezwłocznie po ogłuszeniu, z wyjątkiem uboju przeprowadzanego zgodnie z obyczajem religijnym.
- 12. Zwierzęta chore lub podejrzane o chorobę nie mogą zostać ubite w danym zakładzie, poza odstępstwami przyznanymi przez właściwe władze.

W przypadku przyznania odstępstwa, ubój musi odbywać się pod kontrolą właściwych władz, oraz należy podjąć kroki w celu uniknięcia skażenia; pomieszczenia muszą zostać specjalnie umyte i zdezynfekowane pod nadzorem urzędowym przed ich ponownym użyciem.

### ZAŁĄCZNIK III

#### KWALIFIKACJE ZAWODOWE POMOCNIKÓW

1. Jedynie kandydaci mogący udowodnić, że:
  - a) uczęszczali na kurs teoretyczny, łącznie z pokazami laboratoryjnymi, zatwierdzony przez właściwe władze Państw Członkowskich, dotyczący kwestii określonych w pkt. 3 lit. a);
  - b) odbyli szkolenie praktyczne pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,  
  
mogą przystąpić do testu określonego w art. 8 ust. 2 akapit drugi niniejszej dyrektywy. Szkolenie praktyczne odbywa się w ubojniach, zakładach rozbioru, chłodniach składowych i na stanowiskach inspekcji świeżego mięsa, lub w odniesieniu do inspekcji przedubojowej w gospodarstwie.
2. Jednakże, pomocnicy spełniający wymagania określone w załączniku III dyrektywy 64/433/EWG mogą uczęszczać na kurs szkoleniowy, którego część teoretyczna trwa tylko cztery tygodnie.
3. Test określony w art. 8 ust. 2 akapit drugi niniejszej dyrektywy zawiera część teoretyczną i część praktyczną, oraz dotyczy następujących kwestii:
  - a) w odniesieniu do inspekcji w gospodarstwach:
    - (i) część teoretyczna:
      - informacje ogólne dotyczące przemysłu drobiowego – organizacja, znaczenie gospodarcze, metody produkcji, handel międzynarodowy, etc.,
      - anatomia i patologia drobiu,
      - podstawowa znajomość chorób – wirusy, bakterie, pasożyty, etc.,
      - monitorowanie chorób i stosowania produktów leczniczych lub szczepień oraz badanie na obecność pozostałości,
      - kontrola higieniczna i sanitarna,
      - dobrostan zwierząt w gospodarstwie, podczas transportu i w ubojni,
      - kontrola warunków środowiskowych – w budynkach, w gospodarstwach i ogólnie,
      - przepisy krajowe i międzynarodowe,
      - zachowania konsumentów i kontrola jakości;
    - (ii) część praktyczna:

- wizyty w gospodarstwach różnego rodzaju i stosujących różne metody chowu,
- wizyty w zakładach produkcyjnych,
- załadunek i rozładunek środków transportu,
- wizyty w laboratoriach,
- kontrole weterynaryjne,
- dokumentacja,
- doświadczenie praktyczne

b) w odniesieniu do inspekcji w ubojni:

(i) część teoretyczna

- podstawowa wiedza z dziedziny anatomii i fizjologii poddawanych ubojowi zwierząt,
- podstawowa wiedza z dziedziny patologii poddawanych ubojowi zwierząt,
- podstawowa wiedza z zakresu anatomii patologicznej poddawanych ubojowi zwierząt,
- podstawowa wiedza z zakresu higieny, w szczególności higieny przemysłowej, higieny uboju, rozbioru i składowania oraz higieny pracy,
- znajomość metod i procedur uboju, inspekcji, przygotowania, opakowywania, pakowania i transportu świeżego mięsa;
- znajomość ustaw, rozporządzeń i przepisów administracyjnych dotyczących wykonywania ich pracy,
- procedury pobierania próbek do badań;

(ii) część praktyczna

- inspekcja i ocena poddanych ubojowi zwierząt,
- określanie gatunków zwierząt poprzez badanie typowych części zwierzęcia,
- określanie niektórych części ubitych zwierząt, które uległy zmianom i komentarze dotyczące tych części,



- badanie poubojowe w ubojni,
- kontrola higieny,
- pobieranie próbek.

ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

**ŚWIADECTWA SANITARNEGO<sup>1</sup>**

w odniesieniu do drobiu transportowanego z gospodarstwa do ubojni

Właściwa służba: ....., Nr<sup>2</sup>: .....

**I. Identyfikacja zwierząt**

Gatunek zwierząt: .....

Liczba zwierząt: .....

Znak identyfikacyjny: .....

**II. Pochodzenie zwierząt**

Adres gospodarstwa pochodzenia:.....

**III. Przeznaczenie zwierząt**

Zwierzęta będą przetransportowane do następującej ubojni: .....

.....

następującymi środkami transportu.....

**IV Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że wymienione powyżej zwierzęta zostały poddane badaniu przed ubojem, w wyżej wymienionym gospodarstwie, dnia..... o godzinie..... i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w....., dnia.....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

<sup>1</sup> Czas ważności świadectwa: 72 godziny.

ZAŁĄCZNIK V

WZÓR

**ŚWIADECTWA SANITARNEGO**

**w odniesieniu do tusz drobiu przeznaczonych do opóźnionego patroszenia, lub tusz gęsi i kaczek hodowanych do produkcji wątróbek, ogłuszonych, wykrwawionych i oskubanych w gospodarstwie prowadzącym tucz, oraz przetransportowanych do zakładu rozbioru wyposażonego w osobne pomieszczenia do patroszenia**

Właściwa służba: ..... Nr<sup>1</sup>: .....

**I. Identyfikacja tusz niepatroszonych**

Gatunek: .....

Liczba tusz niepatroszonych: .....

**II. Pochodzenie tusz niepatroszonych**

Adres gospodarstwa prowadzącego tucz: .....

**III. Przeznaczenie tusz niepatroszonych**

Tusze niepatroszone będą przetransportowane do następującego zakładu rozbioru: .....

.....

**IV Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam, że wymienione powyżej tusze niepatroszone pochodzą od zwierząt, które zostały poddane badaniu przed ubojem, w wyżej wymienionym gospodarstwie, dnia..... o godzinie..... i zostały uznane za zdrowe.

Sporządzono w....., dnia.....

.....

(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

ZAŁĄCZNIK VI

WZÓR

**ŚWIADECTWA ZDROWIA**

w odniesieniu do świeżego mięsa drobiowego<sup>1</sup>

Nr<sup>2</sup>:.....

Miejsce załadunku: .....

Ministerstwo: .....

Wydział: .....

Referencje<sup>2</sup>: .....

**I. Identyfikacja mięsa**

Mięso z: .....  
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części: .....

Rodzaj opakowania: .....

Ilość części lub opakowań: .....

Miesiąc i rok (lata) zamrożenia: .....

Waga netto: .....

**II. Pochodzenie mięsa**

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) ubojni: .....

.....

Adres(-y) i weterynaryjny (-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonego(-nych) zakładu(-ów) rozbioru: .....

.....

Adres(-y) i weterynaryjny(-e) numer(-y) identyfikacyjny(-e) zatwierdzonej(-nych) chłodni składowej(-ych): .....

<sup>1</sup> Świeże mięso drobiowe oznacza zgodnie z dyrektywą określoną w punkcie IV niniejszego świadectwa, wszystkie części nadające się do spożycia przez ludzi zwierząt domowych pochodzących z następujących gatunków: ptactwo domowe, indyki, perliczki, kaczki, gęsi, przepiórki, gołębie, bażanty i kuropatwy domowe, niepoddane żadnym zabiegom konserwującym; także mięso schłodzone i mrożone uważa się za świeże.

.....

### III Przeznaczenie mięsa

Mięso zostanie wysyłane z: .....  
(miejsce załadunku)

do: .....  
(kraj i miejsce przeznaczenia)

Następującym środkiem transportu<sup>3</sup>: .....

Nazwisko i adres wysyłającego: .....

.....

Nazwisko i adres odbiorcy: .....

.....

### IV Zaświadczenie

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii zaświadczam:

- a) że wymienione powyżej mięso drobiowe spełnia wymagania dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, oraz wymagania art. 3 ustęp A pkt 1 akapit drugi tej dyrektywy, jeżeli mięso to jest przeznaczone do Państwa Członkowskiego lub regionu Państwa Członkowskiego uznanego za wolny od rzekomego pomoru drobiu;
- b) - że wymienione powyżej mięso drobiowe,  
- że opakowania mięsa wymienionego powyżej,  
posiadają znak potwierdzający, że:
  - mięso pochodzi ze zwierząt ubitych w zatwierdzonych ubojniach,
  - mięso zostało rozebrane w zatwierdzonym zakładzie rozbioru;
- c) że mięso to zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi, w wyniku inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z dyrektywą Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym, lub z dyrektywą Rady 91/485/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotyczącą zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez

<sup>3</sup> W odniesieniu do wagonów i ciężarówek zaznaczyć numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów numer lotu, a do statków nazwę i w razie potrzeby numer kontenera.

człowieka;

- d) że pojazdy lub pojemniki transportowe, jak również warunki załadunku tej wysyłki, są zgodne z wymaganiami w zakresie higieny określonymi w dyrektywie 71/118/EWG.

Sporządzono w....., dnia.....

.....  
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

*ZAŁĄCZNIK VII*

**UWAGI, KTÓRE NALEŻY UMIEŚCIĆ NA DUŻYCH OPAKOWANIACH**

---

Przewidywane zastosowanie: rozbiór / obróbka termiczna<sup>1</sup>

Adres przeznaczenia: .....

.....

.....

.....

---

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić.

---

## DYREKTYWA RADY 93/121/WE

z dnia 22 grudnia 1993 r.

**zmieniająca dyrektywę 91/494/EWG w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

art. 3 ust. A pkt 1 dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich<sup>4</sup> ustanawia zasady szczepienia przeciw rzekomemu pomorowi drobiu stad, z których pochodzi mięso drobiowe przeznaczone dla Państw Członkowskich lub regionów Państw Członkowskich, których status został uznany zgodnie z art. 12 ust. 2 dyrektywy Rady 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych<sup>5</sup>;

konieczne jest ustanowienie zasad działania dotyczących szczepień przeciw rzekomemu pomorowi drobiu od dnia 1 stycznia 1993 r. mających zastosowanie do handlu świeżym mięsem drobiowym przeznaczonym dla Państw Członkowskich lub regionów Państw Członkowskich, których status został uznany zgodnie z art. 12 ust. 2 dyrektywy 90/539/EWG;

Rada przyjęła dyrektywę 92/66/EWG<sup>6</sup> w sprawie kontroli rzekomego pomoru drobiu oraz dyrektywę 92/40/EWG<sup>7</sup> w sprawie kontroli grypy drobiu, co pozwoliło w ten sposób na uproszczenie dyrektywy 91/494/EWG;

pożądana jest możliwość alternatywy dla stosowania specjalnego znaku określonego w art. 5 dyrektywy 91/494/EWG;

konieczna jest zmiana zasad handlu stosowanych do państw trzecich, aby zapewnić, że są

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 89 z 31.03.1993, str. 8.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 176 z 28.06.1993, str. 26.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 201 z 26.07.1993, str. 50.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 303 z 31.10.1990, str. 6.

<sup>6</sup> Dz.U. nr L 260 z 5.09.1992, str. 1.

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 167 z 22.06.1992, str. 1.



równoważne do zasad stosowanych wobec Państw Członkowskich, w szczególności w odniesieniu do rzekomego pomoru drobiu oraz grypy drobiu,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

### *Artykuł 1*

W dyrektywie 91/494/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. W art. 3 ust. A pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1. przebywał na terytorium Wspólnoty od wylęgu lub został przywieziony z państw trzecich zgodnie z wymogami rozdziału III dyrektywy 90/539/EWG. Mięso drobiowe przeznaczone dla Państw Członkowskich lub regionów Państw Członkowskich, których status został uznany zgodnie z art. 12 ust. 2 tej dyrektywy, musi pochodzić od drobiu, który nie został zaszczepiony przeciw rzekomemu pomorowi drobiu z zastosowaniem żywej szczepionki w okresie 30 dni poprzedzających ubój.

Zasada ta zostanie poddana przeglądowi przez Radę stanowiącą większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, zanim prawodawstwo wspólnotowe harmonizujące stosowanie szczepionki przeciw rzekomemu pomorowi drobiu wejdzie w życie i nie później niż dnia 31 grudnia 1994 r.”.

2. W art. 3 ust. A pkt 2 tiret drugie otrzymuje brzmienie:

„- które nie jest położone na obszarze podlegającym z przyczyn związanych ze zdrowiem zwierząt środkom ograniczającym obejmującym kontrolę mięsa drobiowego zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym w wyniku wybuchu epidemii choroby, na zarażenie którą drób jest podatny.”.

3. W art. 5 dodaje się ustępy w brzmieniu:

„3. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 i 2 oraz w przypadku epizootii rzekomego pomoru drobiu, świeże mięso drobiowe może być oznaczone zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt A lit. e) dyrektywy 71/118/EWG znakiem jakości zdrowotnej określonym w załączniku I, rozdział X, pkt 44 lit. a) i b) do dyrektywy 71/118/EWG, pod warunkiem, że takie mięso nie pochodzi od drobiu, który:

- a) pochodzi z gospodarstwa położonego w okręgu zagrożonym jak określono w art. 9 ust. 1 dyrektywy 92/66/EWG, ale nie w strefie ochronnej określonej w art. 9 ust. 1 dyrektywy 92/66/EWG i w odniesieniu do którego po badaniu epidemiologicznym nie zarejestrowano kontaktu z zakażonym gospodarstwem;
- b) pochodzi ze stada, gdzie badanie wirusologiczne o wyniku negatywnym jest przeprowadzane na reprezentatywnej próbie stada pięć dni przed wysyłką drobiu; pobieranie próbek musi być przeprowadzane przez lekarza weterynarii wyznaczonego przez właściwe władze;
- c) pochodzi z gospodarstwa, gdzie nie wykryto oznak lub symptomów klinicznych,

które mogłyby wskazywać na obecność rzekomego pomoru drobiu, po przeprowadzeniu badania klinicznego przeprowadzonego przez lekarza weterynarii wskazanego przez właściwe władze; takie badanie musi zostać przeprowadzone w ciągu 24 godzin przed wysyłką drobiu;

- d) bez uszczerbku dla przepisów art. 3 ust. A pkt 3, jest bezpośrednio transportowany z gospodarstwa pochodzenia do rzeźni; wykorzystywane środki transportu muszą być zaplombowane przez urzędowego lekarza weterynarii i oczyszczone oraz odkażone przed i po każdym transporcie;
- e) jest przebadane w rzeźni w czasie badania przedubojowego lub badania poubojowego w celu wykrycia symptomów rzekomego pomoru drobiu.

Państwa Członkowskie powołujące się na niniejsze przepisy poinformują inne Państwa Członkowskie i Komisję w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego o środkach, które przyjmują w tym zakresie.

Ogólne kryteria pobierania próbek, częstotliwość pobierania próbek i wszelkie warunki, których przestrzega się podczas wykonywania lit. a), b) i c) są ustanawiane zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17, po konsultacji z Naukowym Komitetem Weterynaryjnym i przed dniem 1 stycznia 1995 r.

4. Przed dniem 1 stycznia 1998 r. Komisja przedstawi Radzie sprawozdanie w sprawie doświadczeń zgromadzonych od czasu wykonania tych przepisów, wraz z wszelkimi wnioskami, w sprawie których Rada stanowi większością kwalifikowaną.”.

#### 4. Art. 10 otrzymuje brzmienie:

##### *„Artykuł 10*

- 1. Świeże mięso drobiowe musi pochodzić z krajów:
  - a) w których influenza drobiu i rzekomy pomór drobiu są chorobami prawnie podlegającymi zgłoszeniu na terytorium całego kraju zgodnie ze standardami międzynarodowymi;
  - b) wolnych od grypy drobiu i rzekomego pomoru drobiu, lub

które, chociaż nie są wolne od tych chorób, stosują środki ich kontroli przynajmniej równoważne środkom ustanowionym odpowiednio w dyrektywach 92/40/EWG i 92/66/EWG.

2. Dodatkowe kryteria klasyfikacji państw trzecich w odniesieniu do ust. 1 przyjmowane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 17 przed dniem 1 stycznia 1995 r.

Podczas wykonywania ust. 1, Komisja przyjmuje, w drodze certyfikacji, wszelkie środki niezbędne do celów ochrony zdrowia zwierząt w poszczególnych sytuacjach w niektórych regionach Wspólnoty.

3. Komisja może, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 17, podjąć decyzję w sprawie określenia na mocy jakich warunków ust. 1 stosuje się wyłącznie do części terytorium państwa trzeciego.”.

#### *Artykuł 2*

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż do dnia 1 stycznia 1995 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

#### *Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 22 grudnia 1993 r.

*W imieniu Rady*

J.-M. DEHOUSSE

*Przewodniczący*

## **DECYZJA KOMISJI**

**z dnia 30 marca 1995 r.**

**określająca kryteria badań drobiu rzeźnego pochodzącego z rejonu objętego nadzorem pod kątem rzekomego pomoru drobiu (Newcastle disease), zgodnie z art. 5 ust. 3 Dyrektywy Rady 91/494/EWG**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(95/117/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając Dyrektywę Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulującą handel wewnętrzny wspólnoty oraz import z państw trzecich świeżego mięsa drobiowego<sup>1</sup>, z ostatnimi zmianami wprowadzonymi Dyrektywą 93/121/WE<sup>2</sup>, w szczególności jej art. 5 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

zgodnie z postanowieniami art. 5 ust. 3 Dyrektywy 91/494/EWG należy ustalić w szczególności metody wykonywania badań wirusologicznych na obecność rzekomego pomoru drobiu; w tym celu należy przedstawić szczegółowo procedury pobierania próbek, przeprowadzania badań i interpretacji wyników badań;

po konsultacjach Naukowy Komitet Weterynaryjny przekazał w dniu 12 grudnia 1994 r. swoje sprawozdanie na ten temat;

środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

**PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:**

### *Artykuł 1*

Zgodnie z art. 5 ust. 3 Dyrektywy 91/494/EWG pobieranie próbek wirusologicznych i badanie pod kątem rzekomego pomoru drobiu musi być zgodne z wymaganiami załącznika.

### *Artykuł 2*

Niniejsza decyzja obowiązuje począwszy od dnia 1 kwietnia 1995 r.

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr L 268, z 26.09.1991, str. 35.

<sup>2</sup> Dz.U. nr L 340, z 31.12.1993, str. 39.

### *Artykuł 3*

Niniejsza decyzja jest skierowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 30 marca 1995 r.

*W imieniu Komisji*

Franz FISCHLER

*Członek Komisji*

### ZAŁĄCZNIK

#### **1. Pobieranie próbek**

Z każdego stada będzie pobieranych co najmniej 60 próbek, w tym, co najmniej 30 wymazów ze steku i 30 tchawicy. Próbki będą pobrane od co najmniej 60 ptaków. Próbki będą pobierane na pięć dni przed ubojem i transportowane do badania, w stanie schłodzonym, ale nie zamrożone, do Krajowego Laboratorium Rzekomego Pomoru Drobii.

#### **2. Postępowanie z próbkami**

Razem można umieścić nie więcej niż pięć próbek jednego rodzaju. Wymazy powinny być całkowicie zanurzone w roztworze antybiotyku i po wstrząśnięciu pozostawione na około dwie godziny w temperaturze otoczenia (lub na dłużej w temperaturze 4°C) następnie klarowane poprzez wirowanie (np. 800 do 1 000 x g na 10 min.).

#### **3. Roztwór antybiotyku**

Typowy przykład rozmazu ze steku: 10 000 jednostek/ml penicyliny, 10 mg/ml streptomycyny, 0,25 mg/ml gentamycyny i 5 000 jednostek/ml mykostatyny w roztworze soli buforowanym forsforanem przy pH 7,2 do 7,4. Można też dodać 50 mg/ml oksytetracykliny. Stężenia antybiotyku można zmniejszyć pięciokrotnie w przypadku wymazów z tchawicy. Bardzo ważne jest, by sporządzając roztwór sprawdzić i odpowiednio dostosować pH po dodaniu antybiotyków.

#### **4. Izolacja wirusa w jajach drobiu zawierających zarodki**

Klarowny supernatant należy wstrzyknąć w ilości 0,2 ml do jamy omocznii każdego z co najmniej czterech jaj drobiu zawierających zarodki, które były inkubowane przez okres 8 do 11 dni. W idealnej sytuacji, jaja te należałoby uzyskać od stada, które wolne jest od czynnika chorobotwórczego, jednakże jeżeli jest to niemożliwe, dopuszcza się stosowanie jaj uzyskanych od stada, u którego nie stwierdzono przeciwciał wirusa rzekomego pomoru drobiu. Zaszczepione jaja trzymane są w temperaturze 37°C i codziennie podgrzewane. Cztery dni po zaszczepieniu jaja z

martwymi lub ginącymi embrionami, oraz wszystkie pozostałe jaja należy schłodzić do 4°C i zbadać płyny omocznioowo-owodniowe pod kątem aktywności hemaglutynacyjnej.

## **5. Wyjaśnienie**

Wynik badania należy uznać za ujemny, jeżeli nie wykryto aktywności hemaglutynacyjnej i nie wyizolowano wirusa. Izolacja wirusa rzekomego pomoru drobiu oznacza, że stado jest traktowane jako stado podejrzane o chorobę i podlega art. 4 dyrektywy Rady 92/66/EWG<sup>3</sup>. Jeżeli okaże się, że wirus pochodzi ze szczepionki, pobieranie próbek i badanie należy powtórzyć.

---

<sup>3</sup> Dz.U. nr L 260, z 5.09.1992, str. 1.

## DYREKTYWA RADY 1999/89/WE

z dnia 15 listopada 1999 r.

**zmieniająca dyrektywę 91/494/EWG w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich**

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37,

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) art. 3A ust. 1 dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich<sup>4</sup> ustanawia zasady szczepień na rzekomy pomór drobiu stad, od których pochodzi mięso drobiowe przeznaczone dla Państw Członkowskich lub regionów Państw Członkowskich, których status uznano zgodnie z art. 12 ust. 2 dyrektywy Rady 90/539/EWG z dnia 15 października 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy i przywóz z państw trzecich drobiu i jaj wylęgowych<sup>5</sup>;
- 2) decyzję Komisji 93/152/EWG z dnia 8 lutego 1993 r. ustanawiającą kryteria dotyczące szczepionek, jakie mają być stosowane w celu zwalczania rzekomego pomoru drobiu w kontekście programów rutynowych szczepień<sup>6</sup> stosuje się od 1 stycznia 1995 r.;
- 3) w wyniku tego właściwa jest zmiana dyrektywy 91/494/EWG, w szczególności jej art. 3A;
- 4) właściwa jest zmiana zasad handlu, obowiązujących w stosunku do państw trzecich, poprzez wprowadzenie możliwości tworzenia dodatkowych zasad dotyczących przywozu mięsa drobiowego, które oferują gwarancje zdrowotne dotyczące zwierząt co najmniej równoważne ustanowionym w rozdziale II dyrektywy 91/494/EWG;
- 5) właściwa jest ponadto zmiana dyrektywy 91/494/EWG w celu uwzględnienia przepisów decyzji Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającej warunki

<sup>1</sup> Dz.U. C 15 z 20.1.1996, str. 15.

<sup>2</sup> Dz.U. C 261 z 9.9.1996, str. 188.

<sup>3</sup> Dz.U. C 153 z 28.5.1996, str. 46.

<sup>4</sup> Dz.U. L 268 z 24.9.1991, str. 35. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Rady 93/121/EWG (Dz.U. L 340 z 31.12.1993, str. 39).

<sup>5</sup> Dz.U. L 303 z 31.10.1990, str. 6. Dyrektywa ostatnio zmieniona Aktem Przystąpienia z 1994 r.

<sup>6</sup> Dz.U. L 59 z 12.3.1993, str. 35.

wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji <sup>7</sup>,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

### *Artykuł 1*

W dyrektywie 91/494/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. w art. 3A ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. przebywał na terytorium Wspólnoty od momentu wylegu lub został przywieziony z państw trzecich zgodnie z wymogami rozdziału III dyrektywy 90/539/EWG.”

2. w art. 3A skreśla się ust. 6.

3. dodaje się artykuł w brzmieniu:

#### *„Artykuł 14a*

Bez uszczerbku dla art. 8, 10, 11, 12, 13 i 14, Komisja może według procedury ustanowionej w art. 18 zdecydować o dopuszczeniu, w pojedynczych przypadkach, przywozu świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich, gdy przywóz taki nie spełnia warunków art. 8, 10, 11, 12, 13 i 14. Szczegółowe zasady takiego przywozu sporządza się jednocześnie według tej samej procedury. Daje ona gwarancje zdrowotne zwierząt przynajmniej równoważne gwarancjom zdrowotnym zwierząt według rozdziału II niniejszej dyrektywy.”

4. art. 17 otrzymuje brzmienie:

#### *„Artykuł 17*

1. Komisję wspiera Stały Komitet Weterynaryjny ustanowiony decyzją 68/361/EWG<sup>\*</sup>, złożony z przedstawicieli Państw Członkowskich, któremu przewodniczy przedstawiciel Komisji.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wydaje opinię o tym projekcie w terminie, który może zostać wyznaczony przez przewodniczącego stosownie do pilności sprawy. Opinię wydaje się większością ustanowioną w art. 205 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, które Rada jest zobowiązana podjąć na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są wazone w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

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

4. Jeśli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawia Radzie wniosek w sprawie środków, jakie powinny zostać przyjęte.

---

<sup>7</sup> Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23.



5. Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną, głosuje nad wnioskiem w ciągu 15 dni od jego otrzymania.

Jeżeli w ciągu tego okresu Rada wskaże poprzez decyzję podjętą większością kwalifikowaną, iż jest przeciwna wnioskowi, Komisja rozważa go ponownie. Może ona przedstawić Radzie zmieniony wniosek, ponownie przedłożyć ten sam wniosek lub przedstawić propozycję legislacyjną w oparciu o Traktat.

Jeżeli Rada nie przyjmie propozycji środków wykonawczych lub nie wskaże swego negatywnego stanowiska wobec proponowanych środków wykonawczych przed upływem terminu, są one przyjmowane przez Komisję.

\* Dz.U. L 225 z 18.10.1968, str. 23;”.

5. Art. 18 otrzymuje brzmienie:

*„Artykuł 18*

1. Komisję wspiera Stały Komitet Weterynaryjny ustanowiony decyzją 68/361/EWG, złożony z przedstawicieli Państw Członkowskich, któremu przewodniczy przedstawiciel Komisji.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, jakie mają być podjęte. Komitet wydaje opinię o tym projekcie w terminie, który przewodniczący może określić stosownie do pilności sprawy. Opinię wydaje się większością ustanowioną w art. 205 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, które wymagają przyjęcia ich przez Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są ważne w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

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

4. Jeśli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja bezzwłocznie przedstawia Radzie wniosek w sprawie środków, jakie powinny zostać przyjęte.

5. Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną, głosuje nad wnioskiem w ciągu trzech miesięcy od jego otrzymania.

Jeśli w tym terminie, Rada stanowiąc większością kwalifikowaną, sprzeciwi się propozycji, Komisja bada ją ponownie. Komisja może przedłożyć Radzie zmienioną propozycję, przedłożyć ponownie propozycję lub przedstawić propozycję legislacyjną na podstawie Traktatu.

Jeżeli Rada nie przyjmie proponowanych środków wykonawczych lub nie wskaże swego negatywnego stanowiska wobec proponowanych środków wykonawczych przed upływem terminu, są one przyjmowane przez Komisję.”

6. Skreśla się Załącznik.

*Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie przyjmują przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne, niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do 1 lipca 2000 r. Niezwłocznie informują o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie przekazują Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą

### *Artykuł 3*

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

### *Artykuł 4*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 listopada 1999 r.

*W imieniu Rady*

K. HEMILÄ

*Przewodniczący*

## DECYZJA KOMISJI

z 9 grudnia 2002 r.

**ustalająca tymczasowe środki bezpieczeństwa odnośnie importu produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do indywidualnego spożycia.**

(2002/995/WE)

### KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

uwzględniając Traktat o utworzeniu Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej,

uwzględniając dyrektywę nr 97/78/WE z 18 grudnia 1997, określającą zasady przeprowadzania kontroli weterynaryjnych produktów sprowadzanych na teren Wspólnoty z krajów trzecich <sup>(1)</sup>, a w szczególności jej artykuł 22 (5),

uwzględniając decyzję Rady nr 90/424/EWG z 26 czerwca 1990 w sprawie wydatków na polu weterynaryjnym <sup>(2)</sup>, zmienioną ostatnio decyzją Rady nr 2001/572/WE <sup>(3)</sup>, a w szczególności artykuł 6(3) tejże decyzji,

zważywszy, że:

- (1) zgodnie z artykułem 1(2) dyrektywy nr 72/462/EWG z 12 grudnia 1972 dotyczącej wymagań zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przy imporcie bydła, owiec, kóz i trzody chlewnej oraz świeżego mięsa i produktów mięsnych z krajów trzecich <sup>(4)</sup>, zmienionej ostatnio poprzez rozporządzenie (WE) nr 1452/2001 <sup>(5)</sup>, mięso i produkty mięsne stanowiące część bagażu osobistego podróżnych i przeznaczone do ich indywidualnego spożycia, lub stanowiące zawartość małych paczek wysłanych do osób prywatnych w celach nie komercyjnych, zostają pod pewnymi warunkami wyłączone z zakresu niniejszej dyrektywy,
- (2) zgodnie z artykułem 8 (2), rozdział III dyrektywy nr 91/494/EWG <sup>(6)</sup>, zmienionej ostatnio poprzez dyrektywę nr 1999/89/WE <sup>(7)</sup>, warunki dotyczące zdrowia zwierząt określające zasady handlu świeżym mięsem drobiowym na terenie Wspólnoty oraz zasady importu tego mięsa z krajów trzecich nie znajdują zastosowania, podlegając pewnym warunkom, w stosunku do mięsa drobiowego stanowiącego część osobistego bagażu podróżnych i przeznaczonego do indywidualnego spożycia, oraz wysyłanego w postaci niewielkich przesyłek do osób prywatnych,
- (3) zgodnie z artykułem 1 (3) dyrektywy nr 92/45/EWG <sup>(8)</sup>, zmienionej ostatnio poprzez dyrektywę nr 97/79/WE <sup>(9)</sup>, postanowienia niniejszej dyrektywy dotyczące problemów zdrowia publicznego i zdrowia zwierzęcego odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny i wprowadzania na rynek dziczyzny, nie znajdują zastosowania w przypadku importu trofeów myśliwskich lub niewielkich ilości zabitej zwierzyny, przewożonych przez podróżujących,
- (4) artykuł 3 (1) i (2) dyrektywy nr 97/78/WE nakazuje, Państwom Członkowskim, odpowiednio, zabezpieczyć, aby żadna partia towaru nie została wwieziona na teren Wspólnoty bez uprzedniego poddania jej stosownej kontroli weterynaryjnej, oraz aby paczki z towarem były wprowadzane na teren Wspólnoty jedynie na posterunki kontroli granicznej; jednakże, zgodnie z artykułem 16, niniejsze wymogi nie znajdują

zastosowania w przypadku produktów przewożonych przez podróżnych lub przesyłanych do osób prywatnych do ich indywidualnej konsumpcji, pod pewnymi warunkami; oznacza to, że Państwa Członkowskie muszą zorganizować kontrole na innych punktach wjazdowych, w celu zagwarantowania, że produkty niespełniające takich warunków nie zostaną wwieziane lub zostaną wwiezione na takie posterunki kontroli granicznej,

- (5) liczba punktów wjazdowych na granicach Państw Wspólnoty, na które przybywają zarówno pasażerowie, jak i przesyłki z krajów trzecich przekracza listę tych zatwierdzonych jako posterunki kontroli granicznej; jednakże, to właściwe organy każdego z Państw Członkowskich ponoszą odpowiedzialność za zagwarantowanie, iż podróżni, pasażerowie lub inne osoby odpowiedzialne za przewóz takich paczek są świadomi i przestrzegają odpowiednich przepisów Wspólnoty znajdujących zastosowanie w przypadku nie komercyjnych przesyłek zawierających produkty pochodzenia zwierzęcego,
- (6) decyzja Komisji nr 93/13/EWG <sup>(10)</sup> określa procedury przeprowadzania kontroli weterynaryjnych produktów pochodzących z krajów trzecich na Wspólnotowych posterunkach kontroli granicznej; w artykule 5 ustala się limit wagowy dla produktów przeznaczonych do konsumpcji przez ludzi, wynoszący 1 kg, zwalniający z przeprowadzania systematycznych kontroli weterynaryjnych, o ile produkty te są sprowadzane z krajów trzecich lub z części krajów trzecich znajdujących się na liście krajów trzecich, z których import odpowiednich produktów jest dozwolony; przewiduje on również pewne odstępstwa w przypadku małych paczek zawierających produkty pochodzenia zwierzęcego sprowadzanych na teren Danii, inter alia, z Grenlandii i Wysp Faroe, oraz odnośnie pewnych gatunków ryb sprowadzanych do Finlandii z Rosji,
- (7) decyzja Komisji nr 2002/349/WE <sup>(11)</sup> ustala listę produktów podlegających kontroli przez posterunki kontroli granicznej; jednakże, zgodnie z artykułem 2, postanowienia niniejszej decyzji stosuje się uwzględniając zwolnienia, o których mowa w artykule 16 dyrektywy nr 97/78/WE,
- (8) te postanowienia stanowią w całości odstępstwo od przepisów Wspólnoty dotyczących ochrony zdrowia zwierząt odnośnie małych ilości produktów pochodzenia zwierzęcego przewożonych jako bagaż osobisty, lub sprowadzanych pod podobnymi warunkami przez osoby prywatne wjeżdżające na teren Wspólnoty,
- (9) w roku 1996 zanotowano na terenie Niemiec wybuchy klasycznego pomoru świń, które następnie doprowadziły do epidemii na terenie Holandii; w roku 2000 zanotowano wybuchy klasycznego pomoru świń na terenie Wielkiej Brytanii; wymienione epidemie były wywołane przez szczepy wirusa dotychczas nie wyizolowane na terenie Wspólnoty,
- (10) w obliczu ryzyka związanego z wprowadzeniem wirusa, jakie pokazała epidemia pryszczycy w pewnych krajach Maghrebu w roku 1999, Komisja Europejska do spraw Kontroli Pryszczycy (EUFMD) podczas swej 33 Sesji <sup>(12)</sup> przyjęła Wytyczne odnośnie oceny tego ryzyka; wytyczne skupiają się na zagrożeniach związanych z turystyką i transportem oraz na przygotowaniu kampanii uświadamiającej w celu zmniejszenia tego ryzyka; proponują one między innymi prowadzenie kampanii uświadamiającej na punktach granicznych oraz wzmocnienie kontroli bagażu podróżnych,
- (11) w roku 2001 główny wybuch epidemii pryszczycy został zanotowany na terenie Wielkiej Brytanii; dotknęła ona również trzy inne Państwa Członkowskie; epidemie zostały wywołane przez wirusa typu O1-PanAsia, szczep nie występujący w żadnym z

- krajów trzecich, z których zgodnie z ustawodawstwem Wspólnoty importowane są produkty pochodzące od zwierząt z gatunków podatnych na tę chorobę,
- (12) w grudniu 2001 miała miejsce w Brukseli Międzynarodowa Konferencja nt. Zapobiegania i Kontroli Pryszczycy, podczas której postanowiono, iż należy wzmocnić kontrole produktów odzwierzęcych importowanych przez podróżnych,
  - (13) Parlament Europejski przyjął rezolucję z 13 czerwca 2002 w sprawie pryszczycy i mistrzostw świata w piłce nożnej w Korei Południowej, wzywającą Państwa Członkowskie do zaostrzenia kontroli na swoich granicach zewnętrznych oraz wzywającą Komisję do zredagowania szczegółowej strategii zmierzającej do zredukowania ryzyka sprowadzenia pryszczycy przez turystów,
  - (14) właściwym jest podjęcie postanowień pozwalających Państwom Członkowskim na wyznaczenie punktów granicznych innych niż posterunki kontroli granicznej, na których mięso, mleko i ich pochodne, przewożone przez indywidualnie podróżujących byłyby ograniczone lub podlegałyby kontroli zgodnie z zasadami określonymi w dyrektywie nr 97/78/WE przez właściwe organy upoważnione do przeprowadzania kontroli weterynaryjnych lub przez inne organy, którym udzielono takich pełnomocnictw,
  - (15) biorąc pod uwagę sytuację epidemiologiczną na świecie odnośnie najważniejszych chorób zakaźnych zwierząt, przenoszonych przez produkty pochodzące od takich zwierząt, włączając pryszczycę, sprowadzanie na teren Wspólnoty takich produktów dla celów nie komercyjnych i zgodnie z obowiązującymi przepisami z krajów trzecich u których występują te choroby, stanowi ryzyko dla zdrowia zwierząt, które jest obecnie przekazywane przez Komisję w formie stosownych propozycji legislacyjnych.<sup>(13)</sup>; w oczekiwaniu na planowane modyfikacje aktualnych przepisów odnośnie importu, konieczne jest bezzwłoczne przyjęcie tymczasowych środków bezpieczeństwa ograniczających w sposób istotny nie komercyjny import produktów pochodzenia zwierzęcego, jako jedyne skutecznego środka zapobiegającego tego typu importowi sprowadzającemu na teren Wspólnoty poważne choroby zwierzęce,
  - (16) wiele Państw Członkowskich konsekwentnie wprowadziło specjalne środki kontroli na swoich granicach i zażądało od komisji przedsięwzięcia takich środków, które miałyby na celu zapewnienie minimalnej harmonizacji tego typu środków,
  - (17) dlatego też stosownym będzie sprecyzowanie i dalsze limitowanie rodzajów i ilości produktów pochodzenia zwierzęcego, które mogłyby korzystać z prawa do zwolnienia z kontroli weterynaryjnych, ustalonego dla nie komercyjnego importu nie przedstawiającego znaczącego zagrożenia dla zdrowia zwierząt; w oczekiwaniu na przyjęcie bardziej szczegółowych przepisów, stosownym będzie także zapewnienie, że kontrole te będą organizowane przez Państwa Członkowskie na istotnych punktach granicznych Wspólnoty w oparciu o zasady określone w dyrektywie nr 97/78/WE, biorąc pod uwagę konieczność przystosowania tych zasad do nie komercyjnego charakteru tych przywozów oraz zagwarantowania, iż informacja na temat tych kontroli zostanie udostępniona podróżnym,
  - (18) stosownym jest również zaplanowanie regularnych rewizji środków przewidzianych w tej decyzji celem ich uaktualnienia w momencie, gdy przyjęte zostaną nowe proponowane zasady odnośnie importu,
  - (19) środki przewidziane w tej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

WYDAJE NASTĘPUJĄCĄ DECYZJĘ:

## *Artykuł 1*

1. Stosowanie następujących postanowień zostaje zawieszono:

- (a) artykuł 1(2)(b), (c) i (e) dyrektywy nr 72/462/EWG, dotyczące wyłączenia z zakresu tej dyrektywy mięsa i produktów mięsnych sprowadzanych przez podróżnych lub przesyłanych osobom prywatnym;
- (b) artykuł 8(2)(a) i (b) dyrektywy nr 91/494/EWG, dotyczące wyłączenia z zakresu tej dyrektywy mięsa drobiowego i produktów mięsnych sprowadzanych przez podróżnych lub przesyłanych osobom prywatnym;
- (c) artykuł 1(3) dyrektywy nr 92/45/EWG, dotyczący wyłączenia z zakresu tej dyrektywy przywozu przez podróżnych zabitej zwierzyny dzikiej; oraz
- (d) artykuł 5(1) i (2) decyzji nr 93/13/EWG, dotyczące mięsa, mleka, produktów mięsnych i mlecznych.

Odstępując od artykułu 1 decyzji nr 2002/394/WE, Państwa Członkowskie muszą zorganizować kontrole na punktach granicznych Wspólnoty, wyznaczonych przez właściwe organy zgodnie z zasadami określonymi w artykułach 3(1), 4(3)(b) i (4), 17(1) i (3) oraz 24(1) dyrektywy nr 97/78/WE odnośnie mięsa, mleka, produktów mięsnych i mlecznych, o których mowa w tej decyzji, o ile są one sprowadzane w okolicznościach, o których mowa w artykule 16(1)(a), (b), (d) dyrektywy nr 97/78/WE.

Jednakże, nie naruszając artykułu 20 i 22 dyrektywy nr 97/78/WE i odstępując od wymogów certyfikacji weterynaryjnej, kontrole te nie będą dotyczyć:

- (a) produktów wymienionych w Załączniku I;
- (b) produktów sprowadzanych na teren Wspólnoty z Grenlandii, Wysp Faroe, Islandii, Andory, San Marino, Księstwa Lichtenstein, Szwajcarii, Estonii, Litwy, Łotwy, Polski, Republiki Czeskiej, Słowacji, Węgier, Słowenii, Rumunii, Bułgarii, Malty i Cypru,

jeżeli będą przewożone w rękę przez podróżnych lub w ich bagażu, celem konsumpcji indywidualnej, biorąc pod uwagę charakter produktu oraz ilość tego produktu, która mogłaby być w racjonalny sposób spożyta przez osobę.

## *Artykuł 2*

1. Państwa Członkowskie muszą zagwarantować, że warunki zdrowotności zwierząt w kontekście importu produktów pochodzenia zwierzęcego będą podawane do wiadomości podróżnych przybywających z krajów trzecich na wszystkich właściwych punktach granicznych Wspólnoty. Informacja musi zawierać przynajmniej te informacje, które zostały przewidziane w załączniku II, oraz być rozmieszczona w formie obwieszceń umieszczonych w widocznych, dobrze dostępnych miejscach.
2. Państwa Członkowskie muszą poczynić przygotowania dla operatorów międzynarodowego transportu pasażerskiego, aby zwracali oni uwagę wszystkich pasażerów, których przewożą na teren Wspólnoty, na warunki zdrowotności zwierząt w kontekście importu na teren Wspólnoty produktów pochodzenia zwierzęcego oraz na postanowienia tej decyzji, w szczególności poprzez udostępnienie informacji zawartej w załączniku III.

## *Artykuł 3*

Środki przewidziane na mocy tej decyzji muszą być przynajmniej raz na trzy miesiące poddawane rewizji przez Komisję we współpracy ze Stałym Komitetem Weterynaryjnym, w szczególności w świetle przyjęcia nowych Wspólnotowych regulacji odnośnie zdrowia zwierząt stosowanych w przypadku importu.

#### *Artykuł 4*

Niniejsza Decyzja wejdzie w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.

Państwa Członkowskie zagwarantują, że informacje dla podróżnych przewidziane w artykule 2 zostaną im udostępnione nie później niż 1 stycznia 2003 r.

Nie później niż 15 grudnia 2002 r. Komisja przedłoży Państwom Członkowskim kopie obwieszczeń zredagowanych zgodnie z wzorem z załącznika II. Koszty operacyjne zostaną pokryte z budżetu Wspólnoty w kwocie nie przekraczającej EUR 25000.

#### *Artykuł 5*

Niniejsza Decyzja jest adresowana do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 9 grudnia 2002.

*W imieniu Komisji*  
David BYRNE  
*Członek Komisji*

- (1) Dz. U. nr L 24 z 30.01.1998, str. 9
- (2) Dz. U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 19
- (3) Dz. U. nr L 203 z 28.07.2001, str. 16
- (4) Dz. U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28
- (5) Dz. U. nr L 198 z 21.07.2001, str. 11
- (6) Dz. U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35
- (7) Dz. U. nr L 300 z 23.11.1999, str. 17
- (8) Dz. U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35
- (9) Dz. U. nr L 24 z 30.01.1998, str. 31
- (10) Dz. U. nr L 9 z 15.01.1993, str. 33
- (11) Dz. U. nr L 121 z 08.05.2002, str. 6
- (12) <http://www.fao.org/ag/AGA/Agah/EUFMD/reports/sess33/default.htm>
- (13) łącznie z COM (2000) 438 final, docs 2000/0180, 2000/0181 (CNS) i 2000/0182 (COD).

## ZAŁĄCZNIK I

Produkty mięsne i mleczne stanowiące przedmiot odstąpienia od systematycznych kontroli weterynaryjnych, o ile sprowadzane są przez podróżnych wjeżdżających na teren Wspólnoty:  
- mleko w proszku dla niemowląt, pokarmy dla niemowląt lub specjalne produkty konieczne z powodów medycznych, pod warunkiem, że nie wymagają one schładzania przed otwarciem, są produktami opakowanymi, opatrzonymi prawnie zastrzeżonymi znakami firmowymi, przeznaczonymi do bezpośredniej sprzedaży konsumentowi finalnemu, oraz że opakowanie jest nieuszkodzone.

## ZAŁĄCZNIK II

Niniejsze obwieszczenie powinno być zredagowane w przynajmniej jednym z oficjalnych języków Państwa Członkowskiego, poprzez które towary są sprowadzane na terytorium Wspólnoty oraz w drugim języku uważanym za właściwy przez właściwe organy tego Państwa Członkowskiego, który może być tym używanym w kraju sąsiadującym lub, w przypadku lotnisk i portów, językiem najczęściej używanym przez pasażerów przybywających na dany terminal.

Państwa Członkowskie muszą uzupełnić to obwieszczenie dodatkowymi informacjami odpowiednimi dla lokalnych warunków i okoliczności, oraz postanowieniami krajowymi przyjętymi na podstawie dyrektywy nr 97/78/WE.

(Następujące obwieszczenie można znaleźć na stronie:  
[http://europa.eu.int/comm/food/fs/ah\\_pcad/ah\\_pcad\\_importposters\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/ah_pcad/ah_pcad_importposters_en.html))

## ZAŁĄCZNIK III

Operatorzy międzynarodowego transportu pasażerskiego wykorzystają dostępne środki informacji dla podróżnych (np. ulotki, wiadomości głosowe, pokazy video lub formy naścienne, itp.) w celu udostępnienia następującego obwieszczenia:



## DYREKTYWA RADY

z dnia 27 listopada 1990 r.

**dotycząca zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej**

(91/495/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

mięso królicze i mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka są wymienione na wykazie produktów stanowiących załącznik II do Traktatu; hodowla królików i dzikich zwierząt zazwyczaj wchodzi w zakres sektora rolnego i stanowi źródło dochodów części ludności rolniczej;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz zwiększenia produkcji, należy ustanowić na poziomie wspólnotowym przepisy dotyczące zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka;

różnice dotyczące warunków zdrowotnych zwierząt i zdrowia publicznego w [Państwach Członkowskich](#) powinny zostać usunięte, aby wesprzeć handel wewnątrzspółnotowy mięsem króliczym i mięsem zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka w celu zakończenia tworzenia rynku wewnętrznego;

choroby przenoszone na zwierzęta domowe i ludzi mogą rozprzestrzeniać się w mięsie króliczym oraz w mięsie zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka; konieczne jest ustanowienie zasad umożliwiających zwalczanie takich zagrożeń;

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 327 z 30.12.1989, str. 40.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 260 z 15.10.1990, str. 154.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 124 z 21.05.1990, str. 7.

mięso to powinno być przetwarzane w należytych warunkach zdrowotnych w celu uniknięcia zatrucia i chorób spowodowanych zainfekowaną żywnością;

dyrektywa Rady 82/894/EWG z dnia 21 grudnia 1982 r. w sprawie powiadamiania o chorobach zwierząt we Wspólnocie<sup>4</sup>, ostatnio zmieniona dyrektywą 89/162/EWG<sup>5</sup>, ustala warunki zgłaszania chorób zwierząt we Wspólnocie; korzystne jest dysponowanie takimi samymi informacjami na temat niektórych chorób zakaźnych dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka jak w przypadku zwierząt domowych;

dyrektywa Rady 64/433/C z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem<sup>6</sup>, ostatnio zmieniona dyrektywą 89/662/EWG<sup>7</sup> oraz dyrektywa Rady nr 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym<sup>8</sup>, ostatnio zmieniona dyrektywą 90/539/EWG<sup>9</sup>, ustanawiają wymogi zdrowotne co do, odpowiednio, świeżego mięsa i świeżego mięsa drobiowego; dzikie zwierzęta utrzymywane przez człowieka używane do produkcji dziczyzny są podobne do ssaków i ptaków hodowlanych, dlatego, uwzględniając niektóre konkretne aspekty, korzystne jest rozszerzenie przepisów zdrowotnych, które aktualnie są stosowane w handlu świeżym mięsem i mięsem drobiowym, na mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka;

właściwe jest ustanowienie wyjątków w przypadku niewielkich ilości mięsa króliczego i [mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka](#) przeznaczonych do handlu lokalnego;

w przypadku organizacji kontroli weterynaryjnych oraz następstw tych kontroli, które mają być przeprowadzane przez Państwa Członkowskie przeznaczenia, oraz środki ochronne, które mają zostać zastosowane, należy odnieść się do ogólnych zasad ustanowionych w dyrektywie Rady nr 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych mających zastosowanie w handlu wewnątrzspółnotowym niektórymi żywymi zwierzętami i produktami mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego<sup>10</sup>;

Komisji powinien zostać być powierzony obowiązek wykonania niniejszej dyrektywy; w tym celu procedury ścisłej i skutecznej współpracy między Komisją i Państwami Członkowskimi powinny być ustalone w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

**PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:**

## **ROZDZIAŁ I**

### **Przepisy ogólne**

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 378 z 31.12.1982, str. 58.

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 61 z 4.03.1989, str. 48.

<sup>6</sup> Dz.U. nr 121 z 29.07.1964, str. 2012/64.

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 23.

<sup>8</sup> Dz.U. nr L 55 z 8.03.1971, str. 23.

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 303 z 31.10.1990, str. 6.

<sup>10</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.09.1990, str. 29.

## *Artykuł 1*

Niniejsza dyrektywa ustanawia wymogi dotyczące zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka.

## *Artykuł 2*

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicje zawarte w art. 2 dyrektywy 64/433/EWG i art. 2 dyrektywy 71/118/EWG.

Stosuje się również następujące definicje:

1. „mięso królicze”: wszystkie części królika domowego nadające się do spożycia przez ludzi;
2. „mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka”, wszystkie części dzikich ssaków lądowych oraz dzikiego ptactwa, włącznie z gatunkami określonymi w art. 2 ust. 1 dyrektywy 90/539/EWG, rozmnażanych, hodowanych i ubijanych w niewoli, które nadają się do spożycia przez ludzi;
3. „dzikie zwierzęta utrzymywane przez człowieka”: ssaki lądowe lub ptaki, które nie są uważane za udomowione, które nie są określone w art. 1 ust. 1 dyrektywy 64/433/EWG lub w art. 1 dyrektywy Rady 71/118/EWG, ale które są hodowane jako zwierzęta domowe. Jednakże dzikie ssaki żyjące na terytorium zamkniętym w warunkach zbliżonych do tych, w których żyją dzikie zwierzęta, nie są uważane za dzikie zwierzęta utrzymywane przez człowieka.
4. „kraj produkcji”: Państwo Członkowskie, na którego terytorium znajduje się gospodarstwo produkcyjne.

## ROZDZIAŁ II

### **Przepisy mające zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa króliczego**

## *Artykuł 3*

1. Państwa Członkowskie dopilnują, aby mięso królicze:
  - a) było uzyskiwane w zakładzie spełniającym ogólne warunki dyrektywy 71/118/EWG oraz zatwierdzonym do celów niniejszego rozdziału zgodnie z art. 14;
  - b) pochodziło od zwierząt i z gospodarstw lub obszarów, w których nie wprowadzono zakazów ze względu na inspekcje weterynaryjne;

- c) pochodziło od zwierząt, które poddano badaniu przedubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub asystentów, zgodnie z art. 4 dyrektywy 71/118/EWG; takie badanie jest zgodne z rozdziałem I załącznika I do niniejszej dyrektywy, i które uznano za nadające się do uboju po takim badaniu;
- d) poddano obróbce z w należytych warunkach zdrowotnych podobnych do tych, które są przewidziane w rozdziale V załącznika I do dyrektywy 71/118/EWG, z wyjątkiem warunków w pkt. 28a i 28b;
- e) zostało poddane, zgodnie z rozdziałem II załącznika I do mniejszej dyrektywy, badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii, lub, zgodnie z art. 4 dyrektywy 71/118/EWG, przez asystentów, i w którym nie znaleziono żadnych zmian oprócz uszkodzeń pourazowych, powstałych krótko przed ubojem lub zlokalizowanych anomalii rozwojowych lub zmian, pod warunkiem stwierdzenia, w razie konieczności na podstawie odpowiednich badań laboratoryjnych, że nie powodują one zagrożenia zdrowia człowieka lub niezdatności do spożycia przez ludzi
- f) posiada znak zdrowotności zgodnie z rozdziałem III załącznika I do niniejszej dyrektywy.

Można podjąć decyzje, tam gdzie to właściwe, o zmianie lub uzupełnieniu przepisów wyżej wymienionego rozdziału zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, aby uwzględnić w szczególności różne formy prezentacji, pod warunkiem że są one zgodne z przepisami w zakresie higieny; w szczególności i na zasadzie odstępstwa od wyżej wymienionego rozdziału, dana procedura powinna ustalać - po raz pierwszy przed dniem 1 stycznia 1992 r. – warunki, na których można zezwolić na wprowadzanie do obrotu tuszek, części tuszek lub podrobów, w dużych opakowaniach, które nie zostały oznakowane zgodnie z sekcją 11.3 lit. a) wyżej wymienionego rozdziału;

- g) było przechowywane, zgodnie z rozdziałem IV załącznika I do niniejszej dyrektywy, po badaniu poubojowym w należytych warunkach zdrowotnych, w zakładach zatwierdzonych zgodnie z art. 14 lub w magazynach zatwierdzonych zgodnie z regułami wspólnotowymi;
- h) było przewożone w należytych warunkach zdrowotnych zgodnie z rozdziałem V załącznika I do niniejszej dyrektywy;
- i) w przypadku części tuszek lub mięsa bez kości, było uzyskiwane w warunkach podobnych do tych, które są określone w art. 3 dyrektywy 71/118/EWG, w zakładach specjalnie zatwierdzonych do tego celu zgodnie z art. 14 niniejszej dyrektywy.

2. Każde Państwo Członkowskie również dopilnuje, aby świeżemu mięsu króliczemu wysyланemu na terytorium innego Państwa Członkowskiego towarzyszyło świadectwo zdrowia podczas transportu do kraju przeznaczenia.

Oryginał świadectwa zdrowia, który musi towarzyszyć świeżemu mięsu króliczemu podczas

transportu do odbiorcy, powinien zostać wystawiony przez urzędowego lekarza weterynarii w momencie załadunku. Świadectwo zdrowia musi odpowiadać, zarówno pod względem wyglądu jak i zawartości, wzorowi zamieszczonemu w załączniku II; musi ono zostać sporządzone przynajmniej w języku lub językach kraju przeznaczenia, oraz musi zawierać informacje przewidziane we wzorze przedstawionym w wyżej wymienionym Załączniku.

#### *Artykuł 4*

1. Na zasadzie odstępstwa od przepisów art. 3, Państwa Członkowskie mogą zezwolić na:
  - a) bezpośrednie dostarczanie mięsa króliczego przez drobnego producenta osobie prywatnej w celu własnego spożycia;
  - b) dostarczanie mięsa króliczego w małych ilościach, przez rolników, którzy hodują króliki na małą skalę:
    - albo bezpośrednio ostatecznemu konsumentowi na okolicznych targach, które znajdują się najbliżej ich gospodarstw,
    - albo sprzedawcy detalicznemu w celu bezpośredniej sprzedaży ostatecznemu konsumentowi, pod warunkiem, że taki sprzedawca prowadzi działalność w tej samej miejscowości co producent lub w miejscowości sąsiedniej.

Wyżej wymienione ewentualne odstępstwa nie obejmują sprzedaży obwoźnej, wysyłkowej, oraz, w przypadku sprzedawcy detalicznego, sprzedaży na targu.

2. Państwa Członkowskie podejmują środki niezbędne w celu zapewnienia kontroli zdrowotnych obejmujących czynności przewidziane w ust. 1 oraz w celu przyjęcia zasad umożliwiających ustalenie, z którego gospodarstwa pochodzi mięso.
3. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, Komisja może przyjąć szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu i w szczególności, na wniosek Państw Członkowskich, określić maksymalne limity ilości, które mogą być dostarczane zgodnie z ust. 1.

### ROZDZIAŁ III

#### **Zasady mające zastosowanie do produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka**

#### *Artykuł 5*

Państwa Członkowskie zapewniają, że handel wewnątrzspółnotowy mięsem zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka podlega:

- a) w przypadku dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka, wymogom

dyrektywy Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich<sup>11</sup>;

- b) w przypadku innych gatunków dzikiej zwierzyny utrzymywanej przez człowieka wymogom dyrektywy Rady 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem<sup>12</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 89/662/EWG.

### *Artykuł 6*

1. Mięso zwierząt **dzikich utrzymywanych przez człowieka** uzyskane z dzikich, racicowych ssaków lądowych powinno spełniać odpowiednie warunki określone w art. 3 i art. 5 lit. b)-k) dyrektywy 64/433/EWG, pod warunkiem, że stado pochodzenia jest poddawane regularnym inspekcjom weterynaryjnym i nie jest objęte ograniczeniami w wyniku przeglądu wykonanego zgodnie z art. 11 lub w wyniku inspekcji weterynaryjnej. Szczegółowe zasady dotyczące kontroli są ustanawiane zgodnie z procedurą określoną w art. 20.

Tymi zwierzętami należy zajmować się w innym czasie niż bydłem, trzodą chlewną, owcami i kozami.

Świadectwo zdrowia, które musi towarzyszyć takiemu mięsu, powinno odpowiadać wzorowi zamieszczonemu w załączniku IV do niniejszej dyrektywy.

Mięso dzików utrzymywanych przez człowieka lub innych gatunków podatnych na włośnicę musi poddać badaniu przez wytrawianie zgodnie z dyrektywą Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na włośnicę (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich<sup>13</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 89/321/EWG<sup>14</sup>.

2. **Bez względu na ust. 1**, urzędowa służba może zezwolić na ubój w miejscu pochodzenia dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka, jeżeli nie mogą być one przewiezione, w celu uniknięcia ryzyka dla osoby zajmującej się zwierzętami lub w celu zabezpieczenia stanu utrzymania zwierząt. Zezwolenie może być udzielone, pod warunkiem, że:

- stado jest poddawane regularnej inspekcji weterynaryjnej i nie podlega żadnym ograniczeniom w wyniku przeglądu przeprowadzonego zgodnie z art. 12 lub w wyniku inspekcji weterynaryjnej,
- został złożony wniosek przez właściciela zwierząt,
- służba urzędowa została **zawiadomiona z wyprzedzeniem** o terminie uboju zwierząt,

<sup>11</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

<sup>12</sup> Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 24.

<sup>13</sup> Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 67.

<sup>14</sup> Dz.U. nr L 133 z 17.05.1989, str. 33.

- w gospodarstwie znajduje się miejsce do gromadzenia dzikich zwierząt, gdzie można przeprowadzić badanie przedubojowe partii zwierząt przeznaczonej do uboju,
  - gospodarstwo jest zaopatrzone w pomieszczenia odpowiednie do uboju oraz kłucia i wykrwawienia zwierząt,
  - ubój poprzez kłucie i wykrwawienie jest poprzedzony ogłuszeniem, które należy przeprowadzić zgodnie z warunkami ustanowionymi w dyrektywie 74/577/EWG<sup>15</sup>; służby weterynaryjne mogą zezwolić na ubój poprzez odstrzelenie jedynie w szczególnych wypadkach,
  - ubite i wykrwawione zwierzęta natychmiast po uboju są zawieszane i transportowane w należytych warunkach zdrowotnych do rzeźni zatwierdzonej zgodnie z dyrektywą 66/433/EWG. Jeżeli dzikie zwierzęta ubite w miejscu, w którym były hodowane, nie mogą zostać przewiezione w ciągu godziny do rzeźni zatwierdzonej zgodnie z art. 8 dyrektywy 64/433/EWG, muszą one zostać przewiezione w pojemniku lub środkiem transportu, w którym temperatura otoczenia utrzymuje się od 0°C do 4°C. Patroszenie należy wykonać nie później niż 3 godziny po ogłuszeniu,
  - podczas transportu do rzeźni, ubite zwierzęta muszą być zaopatrzone w świadectwo wystawione przez służbę weterynaryjną poświadczające pozytywny wynik badania przedubojowego, właściwe wykrwawienie, oraz godzinę uboju; takie świadectwo musi odpowiadać wzorowi zamieszczonemu w załączniku III.
3. Do czasu przyjęcia zasad zdrowotnych mających zastosowanie do mięsa przeznaczonego na rynek krajowy, ubój dzikiej zwierzyny grubej utrzymywanej przez człowieka, rozbiór i składowanie mięsa określonego w ust. 1 mogą, na zasadzie odstępstwa od ust. 1, być przeprowadzane w zakładach zatwierdzonych przez władze krajowe na potrzeby rynku krajowego, pod warunkiem, że takie mięso nie jest wprowadzone do obrotu w handlu wewnątrzspółnotowym.

#### *Artykuł 7*

1. Kraje przeznaczenia mogą, w poszanowaniu przepisów ogólnych Traktatu, udzielić jednemu lub większej ilości krajów wysyłających ogólne zezwolenie lub zezwolenia ograniczone do szczególnych przypadków, według których wieże mięso określone w art. 5 lit. b) oraz i)-k) dyrektywy 64/433/EWG może być wprowadzone ich terytorium.

Takie świeże mięso może zostać wysłane jedynie zgodnie z przepisami art. 3 ust. 1 i 3 dyrektywy 64/433/EWG.

2. Jeżeli kraj przeznaczenia udzieli ogólnego zezwolenia zgodnie z ust. 1, natychmiast informuje o tym inne Państwa Członkowskie oraz Komisję.

---

<sup>15</sup> Dz.U. nr L 316 z 26.11.1974, str. 10.

3. Państwa wysyłające [podejmują wszelkie niezbędne kroki w celu zapewnienia](#), aby świadectwo zdrowia, którego wzór zamieszczono w załączniku IV, zawierało informację o skorzystaniu z jednej z możliwości przewidzianych w ust. 1.

#### *Artykuł 8*

Mięso dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka powinno spełniać warunki określone w art. 3 dyrektywy 71/118/EWG.

Mięso dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka, które jest przeznaczone do handlu wewnątrzspółnotowego jest zaopatrzone w świadectwo zdrowia określone w art. 8 dyrektywy 71/118/EWG, które musi być zgodne z wzorem zawartym w załączniku IV do niniejszej dyrektywy.

Jednakże, bez względu na rozdział V (23) załącznika I do dyrektywy 71/118/EWG, jeżeli, w przypadku przepiórek i gołębi, zastosowana technika patroszenia nie pozwala na przeprowadzenie całkowitego badania wnętrzości każdego ptaka, takie badanie może zostać przeprowadzone na próbie co najmniej 5% każdej partii 500 ptaków, oraz w odpowiedniej proporcji powyżej 500 ptaków, pod warunkiem że partie ptaków są jednorodne pod względem rodzaju, wagi oraz pochodzenia.

Jeżeli wyniki nie są zupełnie zadowalające, opinia wydana na podstawie badania wrywkowego wnętrzości, które ma stwierdzić, czy ubite ptaki nadają się do spożycia, dotyczy całej partii ptaków.

#### *Artykuł 9*

[Bez względu na przepisy art. 8 akapit pierwszy](#), w przypadku mięsa pochodzącego od dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka, które zostało uzyskane i wprowadzone na rynek na terytorium Państw Członkowskich, Państwa Członkowskie mogą, w poszanowaniu przepisów ogólnych Traktatu, udzielić rzeźniom lub zakładom rozbioru mięsa znajdującym się na ich terytorium, które zajmowały się taką działalnością przed datą notyfikacji o niniejszej dyrektywie, i które wyraźnie tego żądają, pozwoleń na odstępstwo od przepisów dotyczących uboju i patroszenia, ustanowionych w rozdziale V załącznika I, w odniesieniu do częściowo patroszonego lub niewypatroszonego dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka.

Zakazuje się wykorzystywania znaku jakości zdrowotnej określonego w rozdziale X załącznika I do dyrektywy 71/118/EWG w przypadku skorzystania z tego odstępstwa.

#### *Artykuł 10*

Przepisów przewidzianych w art. 8 nie stosuje się do mięsa dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka, które w odosobnionych przypadkach dostarczane jest przez producenta tego mięsa bezpośrednio ostatecznemu konsumentowi na jego własny użytek, bez przeznaczenia do sprzedaży obwoźnej, wysyłkowej lub na targu.



Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20, Komisja może przyjąć szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu i w szczególności, na żądanie Państw Członkowskich, określić maksymalne limity ilości, które mogą być dostarczane zgodnie z akapitem pierwszym.

## ROZDZIAŁ IV

### Przepisy wspólne

#### *Artykuł 11*

1. Państwa Członkowskie zapewniają, aby przegląd zdrowia królików i dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka był przeprowadzany w gospodarstwach na ich terytoriach w równych odstępach czasu.

2. W tym celu służbie centralnej lub organowi centralnemu zostaje powierzone zadanie zbierania i wykorzystywania wyników badań zdrowia zwierząt, które zostały przeprowadzone zgodnie z niniejszą dyrektywą, w przypadku, gdy stwierdzono choroby przenoszone na ludzi lub zwierzęta, lub gdy rozpoznano obecność pozostałości w ilości przekraczającej dopuszczalne poziomy.

3. W przypadku, gdy stwierdzono chorobę lub stan określony w ust. 2, wyniki badania dotyczące konkretnego przypadku są przekazywane jak najszybciej urzędowej służbie odpowiedzialnej za nadzór nad stadem, z którego pochodzą dane zwierzęta.

4. W zależności od sytuacji epizootycznej, służba urzędowa przeprowadza konkretne badania dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka w celu wykrycia obecności chorób określonych w załączniku I do dyrektywy 82/984/EWG.

Informacja o obecności tych chorób jest przekazywana Komisji i innym Państwom Członkowskim zgodnie z wyżej wymienioną dyrektywą.

#### *Artykuł 12*

1. Państwa Członkowskie uzupełniają swoje plany wykrywania pozostałości określonych w art. 4 dyrektywy Rady 86/469/EWG z dnia 16 września 1986 r. dotycząca badań zwierząt i świeżego mięsa na obecność pozostałości<sup>16</sup> w celu poddania królików i dzikiej zwierzyny hodowlanej badaniom określonym w wyżej wymienionej dyrektywie oraz w celu kontroli dzikiej zwierzyny pod względem zanieczyszczeń występujących w środowisku.

2. Uwzględniając wyniki kontroli określonej w art. 11 ust. 4, Państwa Członkowskie wprowadzają ograniczenia w zakresie wykorzystania dziczyzny pochodzącej z gospodarstw lub terytoriów objętych kontrolą.

---

<sup>16</sup> Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36.

3. Komisja przyjmuje szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

### *Artykuł 13*

Mięso królicze lub mięso z dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka nie może być użyte w celu spożycia przez ludzi jeżeli:

- a) wykryto w nim wady wymienione w załączniku I pkt 9 lit. a);
- b) pochodzi od zwierząt, którym podano substancje mogące spowodować, że mięso jest niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzi i podjęto decyzję co do tego mięsa, zgodnie z procedurą określoną w art. 20, po wydaniu opinii przez Naukowy Komitet Weterynaryjny. Do czasu wydania wyżej wymienionej opinii, zgodnie z ogólnymi przepisami Traktatu, pozostają w mocy przepisy krajowe dotyczące dopuszczalnych substancji;
- c) bez uszczerbku dla wszelkich ewentualnych rozporządzeń Wspólnoty stosowanych w zakresie jonizacji, zostało poddane jonizacji lub promieniowaniu ultrafioletowemu lub zastosowano względem takiego mięsa środki zmiękczające, lub inne substancje, które mogą wpływać na właściwości organoleptyczne mięsa lub zastosowano barwniki inne niż używane do znakowania mięsa.

### *Artykuł 14*

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje wykaz zatwierdzonych zakładów, nadając każdemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny. Państwa Członkowskie mogą zatwierdzić ubój i rozbiór mięsa królików oraz dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka w zakładach zatwierdzonych zgodnie z dyrektywą 71/118/EWG lub dyrektywą 64/433/EWG, pod warunkiem że dane zakłady są odpowiednio wyposażone do przetwarzania mięsa króliczego i/lub [mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka](#), oraz że takie operacje są wykonywane w należytych warunkach zdrowotnych.

2. Żadne Państwo Członkowskie nie zatwierdza zakładu, jeżeli zgodność z niniejszą dyrektywą nie jest zapewniona. Państwa Członkowskie wycofują zatwierdzenie, w przypadku gdy warunki jego przyznawania przestają być przestrzegane.

3. Jeżeli została przeprowadzona kontrola zgodnie z art. 16, zainteresowane Państwo Członkowskie uwzględnią wnioski, które wynikają z tej kontroli. Pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisja są informowane o wycofaniu zatwierdzenia.

4. Kontrolę zatwierdzonych zakładów i nadzór nad nimi przeprowadza się na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, który bez uszczerbku dla obowiązków powierzonych asystentom zgodnie z dyrektywą 71/118/EWG, może korzystać w przypadku wyłącznie manualnych zadań z pomocy personelu specjalnie przeszkolonego do tego celu.

Urzędowy lekarz weterynarii ma w każdej chwili wolny dostęp do wszystkich części zakładu w celu zapewnienia, aby przestrzegane były przepisy niniejszej dyrektywy.

Szczegółowe zasady, regulujące taką pomoc ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 20.

#### *Artykuł 15*

Biegli lekarze weterynarii z Komisji mogą, o ile koniecznym jest zapewnienie jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, przeprowadzać kontrole w miejscu pochodzenia we współpracy z właściwymi władzami Państw Członkowskich; mogą oni sprawdzać, czy zatwierdzone zakłady faktycznie stosują niniejszą dyrektywę. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach tych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium jest przeprowadzana kontrola, udziela biegłym wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnieniu ich obowiązków.

Ogólnie zasady stosowania niniejszego artykułu ustalane są zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 20.

#### *Artykuł 16*

1. Przepisy ustanowione w dyrektywie Rady 89/662/EWG dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego stosuje się w szczególności do organizacji i działania, które należy podjąć po przeprowadzeniu kontroli przez kraj przeznaczenia oraz do środków ochronnych, które mają być zastosowane w związku z problemami sanitarnymi wpływającymi na produkcję i dystrybucję mięsa króliczego oraz mięsa zwierząt łownych na terytorium Wspólnoty.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

a) w załączniku A dodaje się tiret w brzmieniu:

„- Dyrektywa Rady nr 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. dotycząca zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie na rynek mięsa króliczego oraz mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41) (Z wyjątkiem mięsa króliczego i mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka przywożonych z państw trzecich)”;

b) w załączniku B tiret „mięso królicze i mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka „ zastępuje się wyrazami „mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka „,

#### *Artykuł 17*

Do czasu wejścia w życie przepisów wspólnotowych dotyczących przywozu mięsa króliczego i mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka z państw trzecich, Państwa Członkowskie stosują do takiego przywozu przepisy, które są przynajmniej równoważne z przepisami niniejszej dyrektywy.

Jednakże, do czasu wprowadzenia w życie tych przepisów, Państwa Członkowskie zapewniają, aby przywóz z państw trzecich podlegał przepisom ustanowionym w art. 6 akapit trzeci ust. 1 lit. b) dyrektywy 89/662/EWG oraz aby:

- (i) świeże mięso królicze i świeże mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka w żadnym wypadku nie były opatrzone znakiem zdrowia publicznego określonym w rozdziale X załącznika I do dyrektywy nr 71/118/EWG oraz, w przypadku gdy dokonano rozbioru takiego mięsa i oddzielono je od kości, było poddawane obróbce zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. część B wyżej wymienionej dyrektywy.
- (ii) mięso z gatunków podatnych na włośnicę podaje się badaniu przez wytrawianie zgodnie z dyrektywą 77/96/EWG.

## ROZDZIAŁ V

### Przepisy końcowe

#### *Artykuł 18*

Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na reguły wspólnotowe przyjęte w celu ochrony fauny.

#### *Artykuł 19*

Rada, stanowiąc kwalifikowaną większością głosów na wniosek Komisji, zmienia załączniki do niniejszej dyrektywy w szczególności w celu ich dostosowania do postępu technologicznego.

#### *Artykuł 20*

1. W przypadku, gdy procedura ustanowiona w niniejszym artykule ma być zastosowana, sprawy bezzwłocznie powinny być przedstawiane przez przewodniczącego, z jego inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (zwanemu dalej „Komitetem”) ustanowionemu decyzją 68/361/EWG<sup>17</sup>.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wyraża swoją opinię na temat projektu w terminie, który może wyznaczyć przewodniczący, stosownie do pilności sprawy. Opinia wydawana jest większością głosów ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, które Rada powinna przyjąć na

---

<sup>17</sup> Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str. 23.

wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są ważne w sposób określony w wymienionym wyżej artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

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

4. Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub w przypadku braku opinii, Komisja bezzwłocznie przedkłada Radzie wniosek w sprawie środków, jakie powinny zostać podjęte.

Rada stanowi większością kwalifikowaną.

Jeżeli Rada po upływie trzech miesięcy od daty przedłożenia sprawy nie podejmie decyzji, Komisja przyjmuje proponowane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, z wyjątkiem przypadków gdy Rada odrzuci je zwykłą większością.

#### *Artykuł 21*

Do czasu wprowadzenia wspólnotowych przepisów kontroli weterynaryjnych i zdrowotnych dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka, które należy przyjąć nie później niż do dnia 31 marca 1991 r., mięso zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka nadające się do spożycia podlega przepisom art. 3 ust. 3, art. 4 ust. 1 akapit drugi tiret drugie oraz art. 5 ust. 2 dyrektywy 89/662/EWG.

#### *Artykuł 22*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż do dnia 1 stycznia 1993 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

2. [Wspomniane środki powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji.](#) Metody dokonywania takiego odniesienia ustanawiane są przez Państwa Członkowskie.

#### *Artykuł 23*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 listopada 1990 r.

*W imieniu Rady*

V. SACCOMANDI

*Przewodniczący*

## ZAŁĄCZNIK I

### ROZDZIAŁ I

#### **Badanie przedubojowe królików**

1. Zwierzęta poddawane są badaniu przedubojowemu zanim zostaną ubite. Zgodnie z ogólną zasadą badanie przedubojowe przeprowadzane jest w gospodarstwie przed załadunkiem.

- a) Jeśli badanie przedubojowe przeprowadzono w gospodarstwie pochodzenia, badanie przedubojowe w rzeźni może ograniczyć się do poszukiwania uszkodzeń wywołanych transportem, pod warunkiem że w ciągu ostatnich 24 godzin króliki zostały zbadane w miejscu pochodzenia i uznano je za zdrowe. Ponadto, po przewiezieniu królików do rzeźni należy ustalić ich tożsamość.

Jeśli badanie przedubojowe przeprowadzone w gospodarstwie pochodzenia i w rzeźni nie zostało wykonane przez tego samego urzędowego lekarza weterynarii, zwierzętom powinno towarzyszyć świadectwo zdrowia zawierające szczegóły określone w załączniku III.

- b) Jeśli badanie przedubojowe nie jest przeprowadzone w miejscu pochodzenia, króliki przeznaczone do uboju muszą zostać poddane badaniu przedubojowemu w ciągu 24 godzin po przywiezieniu do rzeźni. Jeśli od badania upłynęło więcej niż 24 godziny, badanie przedubojowe należy powtórzyć bezpośrednio przed ubojem.

Kierownik rzeźni lub jego przedstawiciel musi ułatwić czynności przy przeprowadzaniu badania przedubojowego, w szczególności wszelką pomoc, która uważana jest za niezbędną.

Każde zwierzę lub partia zwierząt wysłana do uboju musi zostać zidentyfikowana, aby umożliwić właściwym władzom ustalenie ich pochodzenia.

2. Badanie przedubojowe musi zostać przeprowadzone przez urzędowego lekarza weterynarii zgodnie z zasadami wykonywania zawodu w odpowiednich warunkach oświetleniowych.

3. Badanie powinno stwierdzić:

- a) czy zwierzęta chorują na chorobę, która może być przeniesiona na ludzi i zwierzęta, czy występują objawy choroby albo czy ogólny stan zwierząt wskazuje, że taka choroba może wystąpić;
- b) czy występują objawy choroby lub ogólne zaburzenia stanu zdrowia, co może spowodować, że mięso nie będzie się nadawało do spożycia przez ludzi.

4. Zwierząt, u których stwierdzono występowanie schorzeń określonych w pkt. 3, nie poddaje się ubojowi w celu spożycia przez ludzi
5. Zwierzęta określone w pkt. 4 powinny podlegać ubojowi oddzielnie, lub po uboju wszystkich pozostałych królików, a ich mięso należy natychmiast usunąć w sposób higieniczny.

## ROZDZIAŁ II

### **Badanie poubojowe królików**

6. Ubite króliki muszą zostać poddane badaniu poubojowemu niezwłocznie po uboju.
7. Badanie poubojowe należy przeprowadzić w odpowiednich warunkach oświetleniowych.
8. Badanie poubojowe powinno obejmować:
  - a) oględziny ubitego zwierzęcia;
  - b) omacywanie i, w miarę potrzeby, nacinanie płuc, wątroby, śledziony, nerek, oraz tych części tuszek, które uległy jakimkolwiek zmianom;
  - c) poszukiwanie anomalii w konsystencji, kolorze, zapachu, i tam gdzie jest to stosowne, smaku;
  - d) gdzie to konieczne, badania laboratoryjne;
9. a) Za nienadające się całkowicie do spożycia przez ludzi uznaje się króliki, u których badanie poubojowe wykazało:
  - choroby przenoszone na ludzi i zwierzęta;
  - złośliwe lub liczne nowotwory; liczne ropnie;
  - rozległe występowanie pasożytów w tkance podskórnej i mięśniowej;
  - obecność niedozwolonych substancji lub pozostałości przekraczających dozwolone poziomy wspólnotowe, włącznie z substancjami o działaniu farmakologicznym;
  - zatrucie;
  - rozległe uszkodzenia lub nadmierne krwawe lub surowicze wybroczyny;



- nieprawidłowości koloru, zapachu i smaku;
  - nienormalna konsystencja w szczególności obrzęk lub poważne wychudzenie.
- b) Za nienadające się do spożycia przez ludzi uznaje się części poddanego ubojowi zwierzęcia, u których występują miejscowe urazy lub zanieczyszczenie nie mające wpływu na stan pozostałej części mięsa.
- c) Wyniki badań poubojowych są zapisywane przez urzędowego lekarza weterynarii i, w przypadku stwierdzenia chorób przenoszonych na człowieka określonych w pkt. 3 lub występowania pozostałości, przekazywane właściwej służbie odpowiedzialnej za nadzór nad stadem, z którego pochodziły zwierzęta oraz osobie odpowiedzialnej za dane stado.

### ROZDZIAŁ III

#### Znakowanie

10. Znakowanie przeprowadza się na odpowiedzialność urzędowego lekarza weterynarii, który jest w posiadaniu i przechowuje:
- a) przyrządy przeznaczone do znakowania mięsa, które może przekazać asystentom tylko w chwili znakowania, na czas potrzebny do wykonania tej czynności;
  - b) etykiety i opakowania po umieszczeniu na nich pieczęci lub znaku, określonych w pkt. 11. Etykiety, opakowania i pieczęcie przekazywane są asystentom w chwili, w której mają zostać użyte w ilości odpowiedniej do potrzeb.
11. 1. Znakowanie składa się z następujących informacji:
- a) - w części górnej, nazwa kraju wywozu napisana wielkimi literami:  
B, D, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK;
  - pośrodku, weterynaryjny numer identyfikacyjny rzeźni lub, gdzie jest to stosowne, zakładu rozbioru mięsa
  - w dolnej części, jeden z następujących zestawów symboli:  
CEE, EEG, EWG, E\_F, EWG lub EOK

Litery i cyfry powinny mieć 0,2 cm wysokości, lub

- b) owalny znak zawierający informacje wymienione w lit. a); litery powinny mieć 0,8 cm wysokości, a cyfry 1,1 cm wysokości.
2. Materiał używany do znakowania musi spełniać wszystkie wymogi higieny; informacje wymienione w pkt. 1 powinny być umieszczone na nim w zupełnie czytelny sposób.
3. a) Znakowanie określone w pkt. 1 wykonuje się:
- na nieopakowanych tuszkach za pomocą pieczęci zawierającej informacje wymienione w pkt.1 lit a)
  - na opakowaniach bezpośrednich lub innych opakowaniach części tuszek lub podrobów zapakowanych w małych ilościach, lub w sposób widoczny pod opakowaniami,
  - na opakowaniach bezpośrednich lub innych opakowaniach części tuszek lub podrobów zapakowanych w małych ilościach, lub w sposób widoczny pod opakowaniami,
- b) Znakowanie określone w pkt. 1 lit. b) należy wykonać na opakowaniach zbiorczych
4. W przypadku gdy znakowanie wykonuje się na opakowaniu zgodnie z pkt. 3
- znak należy umieścić w taki sposób, aby przy otwieraniu opakowania został zniszczony, lub
  - opakowanie powinno być zamknięte w taki sposób, aby po otwarciu nie można go było powtórnie użyć.

## ROZDZIAŁ IV

### **Składowanie**

Po przeprowadzeniu badania poubojowego mięso królicze musi być schłodzone lub zamrożone i utrzymywane w temperaturze, która nigdy nie może przekroczyć – 4 °C w przypadku schłodzenia lub – 12 °C w przypadku zamrożenia.

## ROZDZIAŁ V

### **Transport**

Mięso królicze wysyła się w taki sposób, aby podczas transportu mięso było chronione przed czynnikami, które mogłyby je zanieczyścić lub negatywnie na nie oddziaływać, z uwzględnieniem czasu trwania i warunków przewozu a także użytych środków transportu. W szczególności pojazdy do transportu wyposażone są w taki sposób, aby temperatura

określona w pkt. 12 nie była przekraczana.

ZAŁĄCZNIK II

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA PUBLICZNEGO

dla świeżego mięsa króliczego<sup>1</sup> przeznaczonego do wysyłki do Państw Członkowskich  
EWG

Kraj wywozu:.....Nr<sup>2</sup>.....

Ministerstwo:.....

Właściwa służba:.....

Numer<sup>2</sup>:.....

**I. Identyfikacja mięsa**

Mięso z:.....  
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części:.....

Rodzaj opakowania:.....

Ilość jednostek opakowania:.....

Waga netto:.....

**II. Pochodzenie mięsa**

Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny rzeźni<sup>3</sup>:

.....  
Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu  
rozbioru mięsa / zatwierdzonych zakładów rozbioru mięsa<sup>3</sup>:.....

.....

**III. Przeznaczenie mięsa**

<sup>1</sup> Świeże mięso, które nie zostało poddane żadnym zabiegom konserwującym; jednakże mięso królicze chłodzone lub zamrożone uważa się za świeże.

<sup>2</sup> Nieobowiązkowe.

<sup>3</sup> W odniesieniu do wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów numer lotu, a w odniesieniu do statków nazwę.

Mięso będzie wysłane

Z.....  
(miejsce załadunku)

do.....  
(państwo i miejsce przeznaczenia)

następującym środkiem transportu<sup>4</sup>.....

Nazwa i adres wysyłającego:.....  
.....

Nazwa i adres odbiorcy przesyłki:.....  
.....

#### **IV. Zaświadczenie o zdrowiu publicznym**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) - opisane [mięso królicze](#)<sup>3</sup>,  
- opakowanie wyżej określonego mięsa<sup>3</sup>
- posiada znak świadczący o tym, że:
- mięso pochodzi ze zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach<sup>4</sup>;
  - rozbiór mięsa odbył się w zatwierdzonym zakładzie rozbioru<sup>3</sup>;
- b) mięso zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku kontroli weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z dyrektywą Rady 90/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. [dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego i mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka](#);
- c) pojazdy lub pojemniki do transportu mięsa, jak również warunki załadunku niniejszej wysyłki spełniają wymagania w zakresie higieny ustanowione w wyżej wymienionej dyrektywie.

---

<sup>4</sup> Niepotrzebne skreślić

Sporządzono w..... dnia.....

.....  
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

ZAŁĄCZNIK III

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA**

**dla królików i dzikich zwierząt utrzymywanych przez człowieka<sup>1</sup> przewożonych z gospodarstwa do rzeźni**

Właściwa służba: .....nr<sup>2</sup>.....

**I. Identyfikacja zwierząt**

Gatunek zwierząt:.....

Ilość zwierząt:.....

Znak  
identyfikacyjny:.....

**II. Pochodzenie zwierząt**

A d r e s                      g o s p o d a r s t w a                      p o c h o d z e n i a  
.....

**III. Przeznaczenie zwierząt**

Z w i e r z ę t a                      s ą                      p r z e w o ż o n e                      d o                      n a s t ę p u j ą c e j  
r z e ź n i : .....  
.....

N a s t ę p u j ą c y m                      ś r o d k i e m  
t r a n s p o r t u : .....

**IV. Zaświadczenie**

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że opisane wyżej zwierzęta zostały poddane badaniu przedubojowemu w wyżej wymienionym gospodarstwie o godzinie.....  
.....w dniu .....i zostały uznane za zdrowe.

<sup>1</sup> Zgodnie z warunkami przewidzianymi w art. 6 ust. 3 dyrektywy 90/495/EWG.

<sup>2</sup> Nieobowiązkowe.

Sporządzono w..... dnia.....

.....  
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)



ZAŁĄCZNIK IV

WZÓR

ŚWIADECTWO ZDROWIA

dla mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych przez człowieka<sup>1</sup> przeznaczonego do wysyłki do Państw Członkowskich EWG

Kraj wywozu:..... nr<sup>2</sup>:.....

Ministerstwo:.....

Właściwe służby: .....

nr<sup>2</sup>:.....

**I. Identyfikacja mięsa**

Mięso z:.....  
(gatunek zwierząt)

Rodzaj części:.....

Rodzaj opakowania:.....

Ilość jednostek opakowania:.....

Waga netto:.....

**II. Pochodzenie mięsa**

Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny rzeźni:  
.....

.....

Adres(y) i weterynaryjny numer(y) identyfikacyjny zatwierdzonego zakładu rozbioru mięsa / zatwierdzonych zakładów rozbioru mięsa<sup>3</sup>.....

.....

<sup>1</sup> Świeże mięso z dzikiego ptactwa utrzymywanego przez człowieka i dzikich ssaków utrzymywanych przez człowieka niepoddane żadnym zabiegom konserwującym; jednakże mięso królicze chłodzone lub zamrożone uważa się za świeże.

<sup>2</sup> Nieobowiązkowe.

<sup>3</sup> Niepotrzebne skreślić.

### III. Przeznaczenie mięsa

Mięso będzie wysyłane

Z .....

(miejsce załadunku)

do .....

(państwo i miejsce przeznaczenia)

N a s t ę p u j ą c y m ś r o d k i e m  
transportu<sup>4</sup>.....

Nazwa i adres wysyłającego:.....

.....

Nazwa i adres odbiorcy:.....

.....

### IV. Zaświadczenie o stanie zdrowia

Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) - mięso od wyżej opisanych gatunków<sup>3</sup>,
- opakowanie wyżej określonego mięsa<sup>3</sup>

posiada znak świadczący o tym, że

- mięso pochodzi od zwierząt poddanych ubojowi w zatwierdzonych rzeźniach<sup>4</sup>
  - rozbiór mięsa odbył się w zatwierdzonym zakładzie rozbioru<sup>3</sup>;
- b) mięso zostało uznane za nadające się do spożycia przez ludzi w wyniku inspekcji weterynaryjnej przeprowadzonej zgodnie z:
- dyrektywą Rady 77/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 dotyczącą problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym<sup>3</sup>,
  - dyrektywą Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem<sup>3</sup>; Wspólnocie<sup>3</sup>;

<sup>4</sup> W odniesieniu do wagonów kolejowych i samochodów ciężarowych należy podać numer rejestracyjny, w odniesieniu do samolotów numer lotu, a w odniesieniu do statków nazwę.

- c) pojazdy lub pojemniki do przewozu mięsa, jak również warunki załadunku niniejszej wysyłki są zgodne z wymogami w zakresie higieny ustanowionymi w wyżej wymienionej dyrektywie.

Sporządzono w....., dnia.....

.....  
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

## DYREKTYWA RADY

z dnia 16 czerwca 1992 r.

**w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny**

(92/45/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając projekt Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Społeczno-Ekonomicznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

dziczyzna jest uwzględniona na liście produktów w Załączniku II do Traktatu; wprowadzanie do obrotu dziczyzny stanowi dodatkowe źródło dochodu dla części ludności rolniczej;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora oraz zwiększenia produkcji, zasady dotyczące zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt mających wpływ na produkcję i wprowadzanie do obrotu dziczyzny muszą być ustalone na poziomie Wspólnoty;

różnice dotyczące zdrowia zwierząt oraz warunków zdrowia publicznego w Państwach Członkowskich powinny być zniesione w celu promowania handlu dziczyzną wewnątrz Wspólnoty, celem utworzenia rynku wewnętrznego;

choroby zakaźne zwierząt domowych i ludzi mogą szerzyć się poprzez taki rodzaj mięsa; istnieje konieczność ustanowienia zasad umożliwiających zwalczanie tego ryzyka;

istnieje konieczność określenia warunków higieny, jakie muszą towarzyszyć uzyskiwaniu, przetwarzaniu oraz kontrolowaniu dziczyzny, w celu zapobiegania zakażeniom przenoszonym przez pokarm lub zatruciom pokarmowym;

istnieje konieczność określenia zasad higieny do stosowania przez zakłady przetwórstwa dziczyzny celem zatwierdzenia na potrzeby handlu;

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 327 z 30.12.1989, str. 40 i Dz.U. nr C 311 z 12.12.1990, str. 5.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 260 z 15.10.1990, str. 154.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 124 z 21.05.1990, str. 7.

ze względu na organizowanie i uzupełnianie kontroli, które mają być przeprowadzane przez Państwo Członkowskie będące krajem przeznaczenia, oraz środków zabezpieczających, które mają być wprowadzone, należy dokonać odniesienia do zasad ogólnych ustanowionych w dyrektywie Rady 89/662/ EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego<sup>4</sup>;

dzika zwierzyna oraz dziczyzna przywożona z państw trzecich winna podlegać minimalnym wymaganiom ustanowionym przez tę dyrektywę dla handlu między Państwami Członkowskimi, a stosowanie się do nich winno być nadzorowane zgodnie z zasadami i normami ustanowionymi przez dyrektywę 90/675/EWG<sup>5</sup>;

uzasadnionym jest dopuszczenie odstępstw od tych zasad w przypadku małych ilości dziczyzny;

uzasadnionym jest dopuszczenie czasowych odstępstw, aby umożliwić zakładom przetwórstwa dziczyzny zastosowanie się do nowych wymagań;

Komisja powinna być odpowiedzialna za przyjęcie środków niezbędnych do wykonania niniejszej dyrektywy;

w tym celu należy określić procedurę ustanawiającą ścisłą i skuteczną współpracę pomiędzy Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

nieprzekraczalny termin przeniesienia niniejszej dyrektywy na poziom krajowy, ustalony na dzień 1 stycznia 1994 r. w art. 23, pozostaje bez uszczerbku na zniesienie kontroli weterynaryjnych na granicach państw w dniu 1 stycznia 1993 r.,

**PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:**

## **ROZDZIAŁ I**

### **Przepisy ogólne**

#### *Artykuł 1*

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia zasady dotyczące zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt stosujące się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz przygotowania i wprowadzania do obrotu dziczyzny.

2. Niniejsza dyrektywa nie stosuje się do:

---

<sup>4</sup> Dz. U. nr L 395 z 30.12.1989, str.13. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz. U. nr L268 z 24.09.1991, str. 56).

<sup>5</sup> Dyrektywa Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. określająca zasady organizacji kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz. U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1), zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz. U. nr L 286 z 24.09.1991, str. 56).

- a) małych ilości dzikiej zwierzyny, nie pozbawionej skóry lub nie oskubanej oraz, w przypadku drobnej zwierzyny dzikiej, nie wypatroszonej, dostarczonej przez myśliwego bezpośrednio do konsumenta lub detalisty;
- b) małych ilości dziczyzny dostarczonych bezpośrednio do konsumenta;
- c) porcjowania i magazynowania dziczyzny w punktach sprzedaży detalicznej lub na terenie lokali sąsiadujących z punktami sprzedaży, gdzie przeprowadzane jest porcjowanie i magazynowanie mięsa, wyłącznie w celu zaopatrzenia konsumenta bezpośrednio na miejscu.

Powyższe działania będą nadal objęte kontrolami zdrowia publicznego przewidzianymi w przepisach krajowych regulujących handel detaliczny.

3. Przepisy niniejszej dyrektywy dotyczące handlu lub przywozu z państw trzecich nie będą stosować się do trofeów lub przeznaczonej do odstrzału dzikiej zwierzyny przewożonej przez podróżnych w ich prywatnych pojazdach, pod warunkiem, że są to jedynie niewielkie ilości drobnej zwierzyny lub pojedyncze okazy grubej zwierzyny dzikiej oraz że okoliczności wskazują, że mięso takiej zwierzyny nie jest w żadnym wypadku przeznaczone do celów handlowych, a także pod warunkiem, że dana zwierzyna nie pochodzi z państwa, lub jego części, z którym zabroniony jest handel, zgodnie z art. 11 ust. 2 i 3 lub art. 18.

## *Artykuł 2*

- 1. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:
  - a) „dzika zwierzyna”: dzikie ssaki lądowe łowne (łącznie z dzikimi ssakami żyjącymi na obszarze zamkniętym, w warunkach wolności przypominających te, w których żyją dzikie zwierzęta) oraz dzikie ptaki nie objęte art. 2 dyrektywy Rady 91/495/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., dotyczącej zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa króliczego oraz dziczyzny hodowlanej<sup>6</sup>;
  - b) „gruba zwierzyna łowna”: dzikie zwierzęta kopytne;
  - c) „drobna zwierzyna łowna”: dzikie ssaki z rodziny *Leporidae* oraz dzikie ptactwo przeznaczone do spożycia przez ludzi;
  - d) „dzczyzna”: wszystkie części dzikiej zwierzyny, które nadają się do spożycia;
  - e) „zakład przetwórstwa dziczyzny”: przedsiębiorstwo zatwierdzone zgodnie z art. 7, w którym to przedsiębiorstwie dzika zwierzyna jest przetwarzana i otrzymywane jest z niej mięso, podlegające nadzorowi zgodnie z zasadami higieny określonymi w niniejszej dyrektywie;

---

<sup>6</sup> Dz. U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 41.

- f) „punkt skupu”: każde miejsce, w którym przetrzymywana jest odstrzelona dzika zwierzyna, zgodnie z zasadami higieny zawartymi w Załączniku I, rozdział IV ust. 2, przed przetransportowaniem do zakładu przetwórstwa;
- g) „wprowadzanie do obrotu”: posiadanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie na sprzedaż, sprzedawanie, dostarczanie lub jakakolwiek inna forma wprowadzania na wewnątrzspółnotowy rynek dziczyzny przeznaczonej do spożycia przez ludzi, z pominięciem artykułów wymienionych w art. 1 ust. 2;
- h) „handel”: handel pomiędzy Państwami Członkowskimi, zgodnie z art. 9 ust. 2 Traktatu.
2. Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się, w razie konieczności, definicje zawarte w art. 2 dyrektywy 89/662/EWG oraz w dyrektywie 90/425/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. dotyczącej kontroli weterynaryjnych i zootechnicznych mających zastosowanie w handlu wewnątrzspółnotowym niektórymi żywymi zwierzętami i produktami mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego<sup>7</sup>, a także definicje świeżego mięsa zawarte w art. 2 lit. b) dyrektywy Rady 64/433/EWG z dnia 26 stycznia 1964 r. w sprawie warunków zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem<sup>8</sup>.

## ROZDZIAŁ II

### **Przepisy mające zastosowanie do wspólnotowej produkcji i wymiany handlowej**

#### *Artykuł 3*

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że dziczyzna:
- a) pochodzi od dzikiej zwierzyny, która:
- została odstrzelona w rejonie łowieckim przy użyciu środków usankcjonowanych przez ustawodawstwo krajowe dotyczące łowiectwa,
  - nie pochodzi z rejonu objętego ograniczeniami, zgodnie z dyrektywą Rady 72/461/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzspółnotowy świeżym mięsem<sup>9</sup>, dyrektywą Rady 91/494/EWG z dnia 26 czerwca 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy oraz przywóz świeżego mięsa drobiowego z państw trzecich<sup>10</sup>, i dyrektywą Radą 91/ 495/EWG, lub z re-

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

<sup>8</sup> Dz.U. nr L 121 z 29.07.1964, str.2021/64. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 69).

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 24. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/266/EWG (Dz.U. nr L 134 z 29.05.1991, str. 45).

<sup>10</sup> Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 35.

jonu łowieckiego objętego ograniczeniami zgodnie z art. 10 i 11 niniejszej dyrektywy;

- natychmiast po odstrzale została przetworzona zgodnie z Załącznikiem I, rozdział III, oraz przetransportowana w ciągu najdalej 12 godzin do zakładu przetwórczego zgodnie z lit. b), lub do punktu skupu, gdzie musi być schłodzona do temperatur określonych w Załączniku I, rozdział III, i skąd musi być przekazana do zakładu przetwórczego, zgodnie z lit. b), w ciągu 12 godzin, lub w przypadku odległych obszarów, i, o ile pozwolą na to warunki klimatyczne, w czasie ustalonym przez właściwe władze, w jakim urzędowy lekarz weterynarii rzeczzonego zakładu przetwórczego będzie mógł przeprowadzić w należytych warunkach badanie poubojowe przewidziane w Załączniku I, rozdział V;
- b) jest pozyskiwane:
- (i) bądź w zakładzie przetwórstwa dziczyzny spełniającym ogólne warunki wymienione w Załączniku I, rozdział I i II, i zatwierdzonym do celów niniejszego rozdziału zgodnie z art. 7;
  - (ii) lub, w przypadku dużej zwierzyny dzikiej, w przedsiębiorstwie zatwierdzonym zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/ EWG, lub w przypadku drobnej zwierzyny dzikiej, zgodnie z art. 5 dyrektywy Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu świeżego mięsa drobiowego<sup>11</sup>, pod warunkiem, że:
    - zwierzyna ta jest oprawiana w pomieszczeniach innych niż pomieszczenia przeznaczone do przechowywania mięsa, wspomniane w powyższych dyrektywach, lub o innym czasie,
    - przedsiębiorstwa te są w specjalny sposób zatwierdzone do celów niniejszej dyrektywy,
    - zostaną przyjęte środki umożliwiające jednoznaczną identyfikację mięsa otrzymanego zgodnie z niniejszą dyrektywą oraz mięsa otrzymanego zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG i 71/188/ EWG;
- c) pochodzi od odstrzelonych zwierząt, które zostały poddane wizualnej kontroli przez urzędowego lekarza weterynarii:
- w celu wykrycia wszelkich anomalii. Urzędowy lekarz weterynarii może oprzeć diagnozę na wszelkich informacjach dostarczonych przez myśliwego, jeżeli jest to stosowne, na podstawie zaświadczenia wydanego przez władze odpowiedzialne za ustanawianie zasad łowieckich, dotyczącego zachowania zwierzęcia przed odstrzałem,

---

<sup>11</sup> Dz.U. nr L 55 z 08.03.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/654/EWG (Dz.U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 48).



- w celu sprawdzenia, czy śmierć zwierzęcia nie jest następstwem przyczyn innych niż polowanie;
- d) pochodzi od dzikiej zwierzyny, która:
- została poddana obróbce w należytych warunkach higieny, zgodnie z Załącznikiem I, rozdział III i IV,
  - zgodnie z Załącznikiem I, rozdział V, została poddana badaniu poubojowemu przez urzędowego lekarza weterynarii lub personel pomocniczy posiadający kwalifikacje zawodowe, określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 22, i działający pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii,
  - nie wykazywała żadnych zmian z wyjątkiem zmian pourazowych, które nastąpiły podczas odstrzału, ani zlokalizowanych wad rozwojowych lub zmian, pod warunkiem, że zostanie ustalone, w razie konieczności w oparciu o stosowne badanie laboratoryjne, że wyżej wymienione wady lub zmiany nie spowodowały, że mięso stało się niezdatne do spożycia przez ludzi bądź niebezpieczne dla ludzkiego zdrowia,
  - w przypadku drobnej zwierzyny łownej nie wypatroszonej natychmiast po odstrzale zgodnie z Załącznikiem I, rozdział V ust. 1, została poddana oficjalnemu badaniu weterynaryjnemu przeprowadzonemu na próbce reprezentatywnej zwierząt pochodzących z jednego źródła. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi chorobę zakaźną również dla ludzi lub wady wymienione w Załączniku I, rozdział V ust. 4, musi on przeprowadzić większą liczbę kontroli na całej partii zwierząt. W świetle rezultatów dodatkowych kontroli, musi albo wyłączyć całą partię ze spożycia lub zbadać każdy przypadek indywidualnie.
2. Urzędowy lekarz weterynarii musi zapewnić wykluczenie ze spożycia dziczyzny:
- (i) jeżeli zostanie stwierdzone, że zawiera ona wady omówione w Załączniku I, rozdział V ust. 3 lit. e), lub została skonfiskowana zgodnie z ust. 4 niniejszego rozdziału;
  - (ii) jeżeli kontrole przewidziane w ust. 1 lit. d) tiret trzecie niniejszego artykułu ujawniły obecność choroby zakaźnej również dla ludzi;
  - (iii) jeżeli mięso pochodzi od zwierząt, które spożyły substancje mogące uczynić to mięso niebezpiecznym lub szkodliwym dla zdrowia ludzkiego, i co do którego podjęto decyzję wedle procedury określonej w art. 22, po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego. Do czasu wykonania takiej decyzji obowiązują krajowe zasady dotyczące powyższych substancji, z zastrzeżeniem ogólnych postanowień Traktatu;

- (iv) jeżeli, z zastrzeżeniem aktów prawnych Wspólnoty odnoszących się do jonizacji, mięso zostało poddawane promieniowaniu jonizującemu lub ultrafioletowemu lub działaniu substancji mogących mieć wpływ na jego właściwości organoleptyczne lub barwionych środkami innymi niż te, których używa się do oznakowań sanitarnych.

3. Mięso dzika lub innych gatunków podatnych na włośnicę musi być poddane analizie z użyciem metody wytrawienia, zgodnie z dyrektywą Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań dotyczących trychiny (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich świeżego mięsa wieprzowego<sup>12</sup>, lub badaniu trychinoskopowego za pomocą obserwacji mikroskopowej kilku próbek z każdego zwierzęcia pobranych z mięśni szczęk i przepony, mięśni przedniego podudzia, mięśni międzyżebrowych i mięśni języka.

Przed dniem 1 stycznia 1994 r. Rada głosując kwalifikowaną większością nad propozycją Komisji i po uzyskaniu opinii Naukowego Komitetu Weterynaryjnego, określi metody analizy poprzez wytrawienie odpowiednie do wykrywania włośnicy u dzika lub innych gatunków dzikiej zwierzyny podatnych na włośnicę; tą samą procedurę stosuje się w odniesieniu do badań trychinoskopowych lub mikroskopowych służących do wykrywania włośnicy.

4. Dziczyzna uznana za zdatną do spożycia przez ludzi musi być:

- (i) opatrzona znakiem jakości sanitarnej, zgodnie z Załącznikiem I, rozdział VIII.

Może zostać podjęta decyzja, jeżeli to stosowne, o wprowadzeniu zmian lub uzupełnieniu przepisów wyżej wspomnianego rozdziału, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 22, w celu uwzględnienia zwłaszcza różnych form prezentacji handlowej, pod warunkiem, że odpowiadają one zasadom higieny określonym w niniejszej dyrektywie.

Dyrektywa Komisji 80/879/EWG z dnia 3 września 1980 r. w sprawie oznakowań sanitarnych dużych opakowań świeżego mięsa drobiowego<sup>13</sup> stosuje się do mięsa drobnej zwierzyny dzikiej;

- (ii) magazynowana po wykonaniu sekcji, zgodnie z Załącznikiem I, rozdział X, w należytych warunkach higienicznych w zakładach przetwórstwa dzikiej zwierzyny zatwierdzonych zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy, lub w przedsiębiorstwach zatwierdzonych zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG lub art. 5 dyrektywy 71/118/EWG, lub w chłodniach składowych zatwierdzonych i kontrolowanych zgodnie z art. 10 dyrektywy 64/433/EWG;

- (iii) zaopatrzona podczas transportu w:

<sup>12</sup> Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 67. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 89/321/EWG (Dz.U. nr L 133 z 17.05.1989, str. 33).

<sup>13</sup> Dz.U. nr L 251 z 24.09.1980, str. 10.

- załączony dokument handlowy poświadczony przez urzędowego lekarza weterynarii. Dokument ten musi:
  - poza szczegółowymi danymi przewidzianymi w Załączniku I, rozdział VII ust. 2, podającymi, w przypadku mrożonego mięsa, dokładny miesiąc i rok zamrożenia, być opatrzony numerem kodowym, według którego można zidentyfikować urzędowego lekarza weterynarii,
  - być przechowywany przez odbiorcę przez okres co najmniej jednego roku w celu przedłożenia na żądanie właściwym władzom.

Szczegółowe zasady zastosowania tego punktu, a zwłaszcza te, które dotyczą przydziału numerów kodowych i opracowania jednej lub więcej list stwierdzających tożsamość urzędowych lekarzy weterynarii, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 22,

- urzędowe świadectwo zdrowia odpowiadające wzorcowi zawartemu w Załączniku II, w przypadku mięsa z zakładu przetwórstwa dziczyzny w rejonie lub strefie ograniczeń, lub mięsa przeznaczonego na przesłanie do innego Państwa Członkowskiego po przejeździe w opieczętowanym samochodzie ciężarowym przez państwo trzecie;
- (iv) transportowana w należytych warunkach higienicznych zgodnie z Załącznikiem I rozdział XI;
- (v) pozyskiwana, w przypadku części tusz lub mięsa z kośćmi drobnej zwierzyny łownej, w warunkach podobnych do tych, które przewidziano w art. 3 lit. b) dyrektywy 71/118/EWG, w przedsiębiorstwach zatwierdzonych specjalnie do tego celu, zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy;
- (vi) oznakowana ze wskazaniem gatunku zwierząt, z zastrzeżeniem dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich odnoszącego się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi finalnemu<sup>14</sup>.

#### *Artykuł 4*

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że:
- a) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi wyraźnie odróżnia się od mięsa uznanego za zdatne do spożycia przez ludzi;

<sup>14</sup> Dz.U. nr L 33 z 08.02.1979, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/72/EWG (Dz.U. nr L 42 z 16.02.1991, str. 27).

b) mięso uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi jest przetwarzane zgodnie z dyrektywą Rady 90/667/EWG z dnia 27 listopada 1990 r., określającą zasady weterynaryjne dotyczące zbytu i przetwarzania odpadów zwierzęcych, ich wprowadzania na rynek oraz uniemożliwienia występowania czynników chorobotwórczych w artykułach żywnościowych pochodzących od zwierząt lub od ryb, oraz zmieniającą dyrektywę 90/425/EWG<sup>15</sup>.

2. Mięso pochodzące z obszaru objętego ograniczeniami weterynaryjnymi będzie podlegać szczegółowym zasadom, jakie zostaną określone na podstawie rozpatrywania każdego z przypadków indywidualnie, zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

3. Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zostaną, w razie konieczności, ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

### *Artykuł 5*

Państwa Członkowskie zagwarantują, że handlem objęte będą jedynie następujące towary:

1. pozbawiona skóry i wypatroszona dzika zwierzyna spełniająca wymagania określone w art. 3 i 4, lub świeże mięso z dzikich zwierząt;
2. niepozbawiona skóry lub nieoskubana i niepatroszona drobna zwierzyna dzika, nie poddana mrożeniu ani głębokiemu mrożeniu, która podlega kontroli zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. b) (ii), tiret trzecie pod warunkiem, że jest przetwarzana i magazynowana oddzielenie od świeżego mięsa objętego dyrektywą 64/433/EWG, mięsa drobiowego oraz pozbawionego skóry i piór mięsa zwierzyny drobnej;
3. niepozbawiona skóry gruba zwierzyna:
  - a) która spełnia wymagania art. 3 ust. 1 lit. a) tiret pierwsze i drugie, art. 3 ust. 1 lit. c) oraz art. 3 ust. 1 lit. d) tiret pierwsze;
  - b) której wnętrzności zostały objęte badaniem poubojowym w zakładzie przetwórstwa dziczyzny;
  - c) która jest zaopatrzona w świadectwo zdrowia odpowiadające wzorowi sporządzonemu zgodnie z przepisami art. 22, podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii w celu zaświadczenia, że wynik badania poubojowego przewidzianego w b) był zadowalający, oraz że mięso zostało uznane za zdatne do spożycia przez ludzi;
  - d) która została schłodzona do temperatury pomiędzy -1 C i:

---

<sup>15</sup> Dz.U. nr L 363 z 27.12.1990, str. 51.

- (i) +7 C i przechowywana była w tej temperaturze podczas transportu do zakładu przetwórstwa w czasie maksimum siedmiu dni od badań poubojowych, o których mowa w lit. b), lub
- (ii) +1 C i przechowywana była w tej temperaturze podczas transportu do zakładu przetwórstwa w czasie maksimum piętnastu od badań poubojowych, o których mowa w lit. b).

Mięso pochodzące od takiej niepozbawionej skóry dzikiej zwierzyny nie może być opatrzone oznakowaniem sanitarnym przewidzianym w art. 3 ust. 4 (i), chyba że po zdjęciu skóry w docelowym zakładzie przetwórstwa dziczyzny zostało poddane badaniu poubojowemu zgodnie z Załącznikiem I, rozdział V, oraz zostało uznane przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia przez ludzi.

#### *Artykuł 6*

Państwa Członkowskie zagwarantują, że:

- zakłady przetwórstwa dziczyzny, które nie spełniają norm określonych w Załączniku I, rozdział I, i które nie są objęte odstępstwami przewidzianymi w art. 8, nie mogą być zatwierdzone zgodnie z art. 7, oraz że produkty pochodzące z takich przedsiębiorstw nie będą opatrzone oznakowaniem sanitarnym przewidzianym w Załączniku I, rozdział VII, i nie mogą stanowić przedmiotu handlu,
- dzika zwierzyna, która nie spełnia wymagań art. 3, nie może podlegać wymianie handlowej lub być przywożona z państw trzecich,
- wnętrzności dzikiej zwierzyny uznanej za zdatną do spożycia przez ludzi nie mogą podlegać wymianie handlowej, o ile nie zostały poddane stosownej obróbce zgodnie z dyrektywą Rady 77/99/EWG w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na produkcję i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych oraz niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego<sup>16</sup>.

#### *Artykuł 7*

1. Każde z Państw Członkowskich sporządzi listę zatwierdzonych zakładów przetwórstwa dziczyzny posiadających numer zatwierdzenia weterynaryjnego. Państwa Członkowskie mogą, dla potrzeb przetwórstwa dziczyzny, zatwierdzić przedsiębiorstwa zatwierdzone zgodnie z dyrektywą 64/433/EWG i 71/118/EWG, o ile wyposażenie tych przedsiębiorstw jest przystosowane do przetwarzania dziczyzny, a warunki pracy są zgodne z zasadami higieny. Państwa Członkowskie prześlą tę listę innym Państwom Członkowskim oraz Komisji.

---

<sup>16</sup> Dz.U. nr L 26 z 31.01.1977, str. 85, i skonsolidowane warunki wykonawcze w Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str. 4. Dyrektywa ostatnio zmieniona i zaktualizowana dyrektywą 92/5/EWG (Dz.U. nr L 57 z 2.03.1992, str.1).

Państwo Członkowskie zatwierdzi zakład przetwórstwa dziczyzny tylko wtedy, gdy uzna, że spełnia on wymogi niniejszej dyrektywy.

W przypadku, gdyby warunki higieniczne okazały się niewłaściwe, a środki przewidziane w Załączniku I, rozdział V ust. 5, tiret drugie, okazały się niewystarczające w celu naprawienia tej sytuacji, odpowiednie władze czasowo zawieszają zatwierdzenie.

Jeżeli właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny nie naprawi zauważonych niedociągnięć w czasie ustalonym przez odpowiednie władze, wycofają one zatwierdzenie.

Dane Państwo Członkowskie weźmie pod uwagę wyniki wszelkiej kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 12. Pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisja zostaną poinformowane o zawieszeniu lub wycofaniu zatwierdzenia.

2. Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny musi, zgodnie z ust. 4, przeprowadzać regularne kontrole ogólnej higieny warunków produkcji w tym przedsiębiorstwie, *inter alia*, w drodze kontroli mikrobiologicznych.

Kontrole muszą obejmować przybory, instalacje i urządzenia mechaniczne na każdym etapie produkcji oraz, jeżeli to konieczne, produkty.

Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny musi informować urzędowego lekarza weterynarii lub weterynaryjnych ekspertów Komisji o charakterze, częstotliwości i wynikach kontroli przeprowadzonych w tym celu, podając, w razie potrzeby, nazwę laboratorium przeprowadzającego badania.

Charakter kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i metody badań bakteriologicznych zostaną ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

3. Właściciel lub kierownik zakładu przetwórstwa dziczyzny musi ułożyć program szkolenia personelu umożliwiający pracownikom spełnienie warunków higienicznych produkcji dostosowanych do struktury produkcji.

Urzędowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za dany zakład przetwórstwa dziczyzny musi być zaangażowany w planowanie i realizację tego programu.

4. Inspekcje i kontrole zakładów przetwórstwa dziczyzny są przeprowadzane pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii, któremu mogą towarzyszyć pomocnicy, zgodnie z art. 9 dyrektywy 64/433/EWG. Urzędowy lekarz weterynarii musi mieć w każdym czasie wolny dostęp do wszystkich części zakładu przetwórczego celem zapewnienia, że niniejsza dyrektywa jest wykonywana oraz, w razie wątpliwości co do pochodzenia dziczyzny lub odstrzelonej zwierzyny dzikiej, do stosownej dokumentacji, która ułatwi mu odnalezienie terenu łowieckiego, z którego pochodzą zwierzęta.

Urzędowy lekarz weterynarii musi regularnie analizować wyniki kontroli przewidzianych w ust. 2. Może on, na podstawie takiej analizy, przeprowadzić dalsze badania mikrobiologiczne na wszystkich etapach produkcji lub badania produktów.

Wyniki tych analiz są spisywane w raporcie, którego wnioski i zalecenia będą przedstawione do wglądu właścicielowi lub kierownikowi przedsiębiorstwa, który skoryguje odnotowane niedociągnięcia w celu poprawy warunków higienicznych.

#### *Artykuł 8*

1. Państwa Członkowskie mogą, do dnia 31 grudnia 1996 r., upoważnić te zakłady przetwórstwa dziczyzny, które w dniu notyfikowania niniejszej dyrektywy nie zostały uznane za realizujące warunki zatwierdzenia, do odstępstwa od niektórych wymagań określonych w Załączniku I, pod warunkiem, że mięso z tych przedsiębiorstw posiada oznakowanie krajowe.
2. Prawo do odstępstw od wymagań wspomnianych w ust. 1 może być przyznane tylko tym zakładom przetwórstwa, które przed 1 kwietnia 1993 r. złożyły wniosek o odstępstwo do właściwych władz.  
Wniosek ten należy złożyć wraz z planem pracy oraz programem określającym okres czasu, w ciągu którego dany zakład przetwórczy może spełnić wymagania, o których mowa w ust. 1.
3. Państwa Członkowskie przekażą Komisji, do 1 października, kryteria, jakie przyjęły w celu określenia, czy dane przedsiębiorstwo lub kategoria przedsiębiorstw są objęte przepisami niniejszego artykułu.

#### *Artykuł 9*

Państwa Członkowskie powierzą służbie lub organowi centralnemu zadanie gromadzenia i korzystania z wyników badań poubojowych przeprowadzonych przez urzędowego lekarza weterynarii odnośnie do diagnozowania chorób zaraźliwych dla człowieka.

W przypadku orzeczenia takiej choroby, wyniki dla poszczególnych przypadków będą, w najkrótszym możliwym czasie, przekazywane do właściwych władz weterynaryjnych odpowiedzialnych za nadzór nad obszarem łowieckim, z którego pochodzi dana dzika zwierzyna.

Państwa Członkowskie przedłożą Komisji informacje na temat niektórych chorób, a zwłaszcza przypadków, w których stwierdzono choroby zaraźliwe dla ludzi.

Komisja, działając zgodnie z procedurą określoną w art. 22, przyjmie szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu, w szczególności dotyczące:

- częstotliwości, z jaką informacje muszą być przekazywane do Komisji,

- rodzaju informacji,
- choroby, do której ma się stosować gromadzenie informacji,
- procedur gromadzenia i wykorzystywania informacji.

#### *Artykuł 10*

1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że przeglądy weterynaryjne zwierzyny dzikiej będą przeprowadzane w regularnych odstępach czasu na obszarach łowieckich znajdujących się na terytorium tych państw.

2. W tym celu centralnej służbie lub organowi zostanie powierzone zadanie gromadzenia i korzystania z wyników kontroli weterynaryjnych przeprowadzanych zgodnie z niniejszą dyrektywą, w przypadku stwierdzenia chorób zaraźliwych dla ludzi lub dla zwierząt, lub stwierdzenia pozostałości, przekraczających dopuszczalny poziom.

3. W przypadku stwierdzenia choroby lub okoliczności, o których mowa w ust. 2, wyniki przeglądu odnoszące się do konkretnego przypadku zostaną przedłożone, w możliwie najkrótszym czasie, właściwym władzom odpowiedzialnym za nadzór nad danym obszarem łowieckim.

4. W zależności od warunków epizootycznych, właściwe władze przeprowadzą szczególne badania dotyczące dzikiej zwierzyny w celu wykrycia obecności chorób, których mowa w Załączniku I do dyrektywy Rady 82/894/EWG z dnia 21 grudnia 1982 r. w sprawie notyfikowania chorób zwierzęcych wewnątrz Wspólnoty<sup>17</sup>.

Obecność tych chorób będzie zgłaszana Komisji oraz pozostałym Państwom Członkowskim, zgodnie z rzezoną dyrektywą.

#### *Artykuł 11*

1. Państwa Członkowskie uzupełnią swe plany o środki, służące do wykrywania pozostałości omówionych w art. 4 dyrektywy Rady 86/469/EWG z dnia 16 września 1986 r. dotyczącej badań zwierząt i świeżego mięsa na obecność pozostałości<sup>18</sup>, by, o ile jest to konieczne, poddać mięso z dzikiej zwierzyny badaniom przewidzianym w niniejszej dyrektywie w celu przeprowadzenia na miejscu kontroli na obecność w środowisku substancji skażających.

2. Biorąc pod uwagę wyniki kontroli, o których mowa w ust. 1 i art. 10 ust. 4, Państwa Członkowskie zagwarantują, że dzika zwierzyna i jej mięso pochodzące z obszarów łowieckich objętych kontrolami zostaną wykluczone z handlu.

---

<sup>17</sup> Dz.U. nr L 378 z 31.12.1982, str. 58. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 90/134/EWG (Dz.U. nr L 76 z 22. 03.1990, str. 23).

<sup>18</sup> Dz.U. nr L 275 z 26.09.1986, str. 36. Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją 89/187/EWG (Dz.U. nr L 66 z 10.03.1989, str. 37).



3. Komisja przyjmie szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

#### *Artykuł 12*

O ile jest to konieczne dla jednolitego zastosowania niniejszej dyrektywy, eksperci weterynaryjni Komisji mogą, we współpracy z właściwymi władzami krajowymi, przeprowadzić kontrole na miejscu. W szczególności mogą oni ocenić na drodze kontroli reprezentatywnego odsetka zakładów przetwórstwa dziczyzny, czy właściwe władze gwarantują wykonanie przez zatwierdzone zakłady przetwórstwa niniejszej dyrektywy. Komisja poinformuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, powinno udzielić ekspertom wszelkiej możliwej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Szczegółowe zasady wykonania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

#### *Artykuł 13*

1. Z zastrzeżeniem szczegółowych przepisów niniejszej dyrektywy, urzędowy lekarz weterynaryj lub właściwe władze przeprowadzą wszelkie kontrole weterynaryjne, jakie uznają za stosowne, jeżeli istnieje podejrzenie, że ustawodawstwo weterynaryjne nie jest przestrzegane, lub gdy istnieje wątpliwość, czy mięso z dzikiej zwierzyny jest zdatne do spożycia przez ludzi.

2. Państwa Członkowskie podejmą środki administracyjne i/lub karne dla ukarania wszelkiego naruszenia ustawodawstwa weterynaryjnego Wspólnoty, zwłaszcza w wypadku stwierdzenia, że sporządzone zaświadczenia lub dokumenty nie odpowiadają faktycznemu stanowi mięsa z dzikiej zwierzyny, oznakowania identyfikacyjne nie są zgodne z zasadami, a mięso z dzikiej zwierzyny nie zostało przedstawione do kontroli lub też nie zostało wykorzystane dla pierwotnie określonego celu.

#### *Artykuł 14*

1. Zasady określone w dyrektywie Rady 89/662/EWG dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego, stosują się w szczególności do organizacji i działań podejmowanych w następstwie kontroli przeprowadzonych przez kraj przeznaczenia, oraz do środków ochronnych przewidzianych do stosowania w związku z problemami zdrowotnymi mającymi wpływ na produkcję i dystrybucję dziczyzny na terytorium Wspólnoty.

2. W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następującą zmianę:

a) w Załączniku A, dodaje się następujące tiret:

- „dyrektywa Rady 92/45/EWG z dnia 16 czerwca 1992 roku w sprawie zdrowia publicznego i problemów zdrowotnych zwierząt odnoszących się do odstrzału dzikiej zwierzyny oraz wprowadzania do obrotu dziczyzny (Dz. U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 35)”.

b) w Załączniku B, skreśla się tiret „- dziczyzna”.

3. W art. 2 lit. d) dyrektywy 77/99/EWG dodaje się następujące tiret:

„- Art. 2 ust. 1 lit. d) dyrektywy Rady 92/45/EWG\* i spełnienie wymagań art. 3 i 5,

\* Dz.U. nr L 268, z 14. 09.1992, str. 35.”

### ROZDZIAŁ III

## Przepisy mające zastosowanie do przywozu towarów do Wspólnoty

### *Artykuł 15*

Warunki mające zastosowanie do wprowadzania na rynek dziczyzny przywożonej z państw trzecich będą co najmniej odpowiednikiem warunków określonych odnośnie do produkcji i wprowadzania na rynek dziczyzny otrzymywanej zgodnie z rozdziałem II, z wyłączeniem warunków zawartych w art. 6 i 8.

### *Artykuł 16*

1. Do celu jednolitego zastosowania art. 15, stosuje się przepisy zawarte w kolejnych ustępach.
2. Dzika zwierzyna lub dziczyzna przeznaczona do przywozu do Wspólnoty musi:
  - a) pochodzić z państw trzecich lub ich części, z których przywóz towarów nie jest zabroniony ze względów zdrowia zwierząt;
  - b) pochodzić z państwa trzeciego figurującego na liście, która zostanie sporządzona zgodnie z ust. 3 lit. a);
  - c) być opatrzona świadectwem zdrowia odpowiadającym wzorowi, który zostanie sporządzony zgodnie z procedurą określoną w art. 22, podpisanym przez właściwe władze i potwierdzającym, że dane produkty spełniają wymagania zawarte w rozdziale II lub wszelkie dodatkowe warunki, albo dają równoważne gwarancje, o których mowa w ust. 3 lit. c) i pochodzą z przedsiębiorstw dających gwarancje przewidziane w Załączniku I.
3. Zgodnie z procedurą określoną w art. 22 ustalone zostaną:

- a) tymczasowa lista państw trzecich lub ich części mogących zapewnić państwom członkowskim i Komisji warunki i gwarancje, o których mowa w ust. 2 lit. c), oraz lista przedsiębiorstw, dla których wyżej wymienione mogą dać te gwarancje.

Lista tymczasowa zostanie sporządzona na podstawie list przedsiębiorstw zatwierdzonych i nadzorowanych przez właściwe władze państw trzecich, po sprawdzeniu przez Komisję, czy stosują się one do przepisów i ogólnych zasad określonych w niniejszej dyrektywie;

- b) uaktualnienia tej listy, w świetle kontroli przewidzianych w ust. 4;
  - c) szczegółowe warunki i równoważne gwarancje odnoszące się do wymagań niniejszej dyrektywy, inne niż te, które przewidują niedopuszczenie mięsa do spożycia przez ludzi zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. d) oraz te określone w art. 5 i w Załączniku I, rozdział IV i V, a także, w odniesieniu do badań trychinoskopowych metodą wytrawienia, zgodnie z dyrektywą 77/96/EWG, z zastrzeżeniem, że takie warunki i gwarancje nie mogą być mniej rygorystyczne od tych określonych w rozdziale II, wyłączając art. 6 i 7.
4. Eksperti Komisji oraz Państw Członkowskich przeprowadzają kontrole na miejscu w celu sprawdzenia, czy:
- a) gwarancje udzielone przez państwa trzecie dotyczące warunków produkcji i umieszczania produktów na rynku mogą zostać uznane za równoważne gwarancjom stosowanym wewnątrz Wspólnoty;
  - b) warunki zawarte w art. 18 zostały spełnione.

Eksperti z Państw Członkowskich odpowiedzialni za powyższe kontrole są powoływani przez Komisję działającą na wniosek Państw Członkowskich.

Kontrole są organizowane w imieniu Wspólnoty, która ponosi koszty wszelkich wydatków w tym względzie. Częstotliwość tych kontroli oraz procedura ich przeprowadzania zostaną ustalone zgodnie z procedurą określoną w art. 22.

5. Do czasu zorganizowania kontroli, o których mowa w ust. 4, obowiązują nadal przepisy krajowe mające zastosowanie do kontroli w państwach trzecich, wymagające zgłaszania, poprzez Stały Komitet Weterynaryjny, wszelkich zaniedbań w przestrzeganiu zasad higieny stwierdzonych podczas tych kontroli.

#### *Artykuł 17*

- 1. Państwa Członkowskie zagwarantują, że dzika zwierzyna lub dziczyzna objęte niniejszą dyrektywą będą przywożone do Wspólnoty tylko w przypadku, gdy:

- są opatrzone świadectwem przewidzianym w art. 16 ust. 1 lit. c), obejmującym wymagania dotyczące zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, wystawionym przez właściwe władze w czasie załadunku,
  - spełniły wymagania kontroli określone w dyrektywie 90/675/EWG.
2. Do czasu ustalenia szczegółowych zasad wykonania niniejszego artykułu:
- obowiązują krajowe zasady mające zastosowanie do przywozu towarów z państw trzecich, dla których nie przyjęto takich wymagań na poziomie Wspólnoty, pod warunkiem, że nie będą one bardziej korzystne niż te, które określono w rozdziale II,
  - przywóz towarów musi się odbywać na warunkach określonych w art. 11 dyrektywy 90/675/EWG,
  - handel dziką zwierzyną lub dziczyzną przywożoną zgodnie z niniejszym ustępem musi być uzależniony od uprzedniej zgody kraju przeznaczenia.

#### *Artykuł 18*

Listy przewidziane w art. 16 ust. 2 mogą obejmować tylko te państwa trzecie lub ich części,

- a) z których przywóz nie podlega zakazowi z powodu występowania jakiejś choroby spośród chorób wymienionych w Załączniku A listy OIE, lub jakiegokolwiek innej choroby egzotycznej dla krajów Wspólnoty, lub na mocy z art. 6, 7 i 14 dyrektywy 72/462/EWG<sup>19</sup> lub art. 9 - 12 dyrektywy 91/494/EWG;
- b) które, w świetle własnego ustawodawstwa i organizacji służb weterynaryjnych i służb kontrolnych, uprawnień tych służb oraz nadzoru, jakiemu podlegają, uznano, zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG lub art. 9 ust. 2 dyrektywy 91/494/EWG, za zdolne zagwarantować wykonywanie obowiązującego ustawodawstwa, lub
- c) których służby weterynaryjne mogą zapewnić przestrzeganie wymagań zdrowotnych co najmniej odpowiadających wymaganiom określonym w rozdziale II.

#### *Artykuł 19*

1. Zasady i przepisy określone w dyrektywie 90/675/EWG stosują się zwłaszcza w odniesieniu do organizowania i uzupełniania kontroli, jakie mają przeprowadzić Państwa Członkowskie oraz środków zabezpieczających, jakie należy wprowadzić.
2. Do czasu wykonania decyzji przewidzianych w art. 8 ust. 3 i art. 30 dyrektywy 90/675/EWG, obowiązują nadal stosowne zasady krajowe stosowania art. 8 ust. 1 i 2

<sup>19</sup> Dyrektywa Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz. U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28), ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 69).

niniejszej dyrektywy, z zastrzeżeniem zgodności z zasadami i przepisami, o których mowa w pierwszym akapicie niniejszego artykułu.

## ROZDZIAŁ IV

### PRZEPISY KOŃCOWE

#### *Artykuł 20*

Niniejsza dyrektywa pozostaje bez wpływu na zasady Wspólnoty przyjmowane w celu ochrony dzikiej przyrody.

#### *Artykuł 21*

Załączniki zostaną zmienione przez Radę działającą kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, w szczególności w celu dostosowania ich do postępu technologicznego.

#### *Artykuł 22*

1. Jeżeli procedura określona w niniejszym artykule ma być zastosowana, kwestie zostaną niezwłocznie przedłożone Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu (zwanemu dalej Komitetem), powołanemu na mocy dyrektywy 68/361/EWG<sup>20</sup>, przez jego przewodniczącego, z inicjatywy własnej lub na żądanie Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedłoży Komitetowi projekt środków, jakie należy przedsięwziąć. Komitet wyda opinię w sprawie tego projektu w terminie określonym przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy. Opinia jest wydawana większością głosów określoną w artykule 148 ustęp 2 Traktatu, w przypadku decyzji, które wymagają przyjęcia przez Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są rozłożone w sposób określony w powyższym artykule. Przewodniczący nie głosuje.

3. a) Komisja przyjmuje przewidziane środki i niezwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeżeli przewidziane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli nie zostanie wydana żadna opinia, Komisja niezwłocznie przedłoży Radzie wniosek dotyczący proponowanych środków. Rada działa kwalifikowaną większością.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od chwili przedłożenia sprawy Radzie, nie podejmie ona stosownych działań, Komisja przyjmie proponowane środki, chyba że Rada odrzuci rzucone środki zwykłą większością.

#### *Artykuł 23*

---

<sup>20</sup> Dz.U. nr L 255 z 18.10.1968, str.23.

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed 1 stycznia 1994 r., i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Wspomniane środki powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

3. Ustalenie nieprzekraczalnego terminu przeniesienia dyrektywy na poziom krajowy na dzień 1 stycznia 1994 r. pozostaje bez uszczerbku dla zniesienia kontroli weterynaryjnych na granicach, przewidzianych w dyrektywie 89/662/EWG.

#### *Artykuł 24*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 16 czerwca 1992 r.

*W imieniu Rady*

Arlindo MARQUES CUNHA

*Przewodniczący*

## ZAŁĄCZNIK I

### ROZDZIAŁ I

#### OGÓLNE WARUNKI ZATWIERDZENIA ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA

Zakład przetwórstwa powinien być wyposażony co najmniej w:

1. następujące pomieszczenia:
  - wystarczająco obszerne pomieszczenie - chłodnię, przeznaczone do odbioru dzikiej zwierzyny,
  - pomieszczenie przeznaczone do przeprowadzania kontroli oraz, w razie konieczności, patroszenia, skórowania i skubania,
  - pomieszczenie do krojenia i innych rodzajów obróbki, wystarczająco obszerne na potrzeby zakładu; pomieszczenie to musi posiadać stosowne urządzenia chłodzące oraz przyrząd do pomiaru temperatury,
  - pomieszczenie do pakowania i wysyłki, o ile czynności te są wykonywane w zakładzie przetwórczym, oraz, o ile spełnione zostały warunki określone w rozdziale VIII pkt. 5 niniejszej dyrektywy; jeżeli warunki te nie zostały spełnione, należy wydzielić osobne pomieszczenie do celów wysyłki,
  - wystarczająco obszerne wychładzalnie lub chłodnie do magazynowania dziczyzny;
2. w pomieszczeniach, w których mięso jest produkowane, obrabiane lub magazynowane oraz w miejscach i korytarzach, którymi mięso jest transportowane:
  - a) wodoodporny materiał na podłogi, łatwy do mycia i dezynfekowania, odporny na gnicie i ułożony w taki sposób, by ułatwić odprowadzanie wody; woda musi być odpływ kanałami w kierunku ścieku wyposażonego w kraty i syfony kanalizacyjne, w celu zapobiegania wydzielaniu się zapachów.

Jednakże:

- w wychładzalniach lub chłodniach urządzenie, za pomocą którego z łatwością można usuwać wodę, jest wystarczające,
  - w magazynach oraz miejscach i korytarzach, którymi transportowane jest mięso, wodoodporne i odporne na gnicie pokrycie podłogowe jest wystarczające;
- b) gładkie, trwałe, nieprzepuszczalne ściany o pomalowanych na jasno, zmywalnych powłokach sięgających wysokości co najmniej dwóch metrów; w wychładzalniach lub

chłodniach i w magazynach ściany muszą być powleczone co najmniej do wysokości składowych. Z wyjątkiem magazynów połączenia pomiędzy ścianami i podłogą muszą być zaokrąglone lub podobnie wykończone.

Jednakże zastosowanie ścian drewnianych w magazynach zakładów przetwórczych już działających w dniu notyfikacji niniejszej dyrektywy nie stanowi podstawy do wstrzymania zatwierdzenia tych zakładów;

- c) drzwi wykonane z wytrzymałego, odpornego na korozję materiału, lub, w przypadku drzwi drewnianych, powleczone gładkim i nieprzepuszczalnym pokryciem na wszystkich powierzchniach;
  - d) odporne na gnicie i butwienie, bezwonne materiały izolacyjne;
  - e) odpowiedni system wentylacji i pochłaniania pary;
  - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie nie zniekształcające kolorów;
  - g) czysty i łatwo zmywalny sufit, lub, zamiast tego, pokrycie dachu o wewnętrznej powierzchni spełniającej te warunki;
- 3.
- a) dostateczną liczbę urządzeń służących do mycia i dezynfekcji rąk oraz do mycia urządzeń ciepłą wodą, umieszczonych możliwie najbliżej stanowisk pracy. Krany nie mogą być ręcznie uruchamiane. Urządzenia do mycia rąk muszą być wyposażone w ciepłą i zimną bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki czyszczące i dezynfekujące oraz środki higieny przeznaczone do suszenia rąk;
  - b) urządzenia do dezynfekcji narzędzi gorącą wodą o temperaturze nie niższej niż 82 C;
4. odpowiednie urządzenia do ochrony przed szkodnikami, tj. owadami i gryzoniami;
- 5.
- a) narzędzia i sprzęt do pracy, tj. stoły do krojenia, kontenery, pasy transmisyjne oraz piły, wykonane z odpornego na korozję materiału, nie podatnego na działanie zepsutego mięsa oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekowania. Powierzchnie wchodzące w kontakt lub mogące wchodzić w kontakt z mięsem, łącznie ze spoinami i złączami, muszą pozostać gładkie. Stosowanie drewna jest zabronione, z wyjątkiem pomieszczeń, w których jedynym rodzajem magazynowanego mięsa jest mięso higienicznie opakowane;
  - b) odporny na korozję osprzęt i wyposażenie spełniające wymogi higieny pod względem:
    - obróbki mięsa



- magazynowania kontenerów na mięso w taki sposób, by ani mięso, ani kontenery nie wchodziły w bezpośredni kontakt z podłogą ani ścianami;
  - c) urządzenia do higienicznej obróbki i zabezpieczania mięsa podczas załadunku i rozładunku, wraz z odpowiednio rozplanowaną i wyposażoną powierzchnią odbiorczą i kompletacyjną;
  - d) pojemniki do przechowywania mięsa nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi, wykonane ze specjalnego wodoszczelnego i odpornego na korozję materiału, zaopatrzone w pokrywy i elementy złączne w celu uniemożliwienia osobom niepowołanym usuwania z nich rzeczy, lub zamykane pomieszczenie do przechowywania takiego mięsa, jeśli jego ilości są wystarczająco duże, lub, jeśli mięso nie jest usuwane ani niszczone pod koniec każdego dnia pracy. Jeżeli mięso takie jest usuwane przewodami, należy je tak skonstruować i zainstalować, by wyeliminować wszelkie ryzyko skażenia mięsa;
  - e) urządzenie do higienicznego magazynowania materiałów do wbijania i pakowania, o ile takie czynności są przeprowadzane w danym zakładzie;
6. sprzęt chłodniczy do utrzymywania odpowiedniej temperatury mięsa na poziomach określonych w tej dyrektywie. Sprzęt ten musi zawierać system do spuszczenia wody kondensacyjnej zabezpieczający przed skażeniem mięsa;
  7. odpowiedni zasób wody pitnej pod ciśnieniem, odpowiadającej parametrom określonym w Załącznikach D i E dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże zapas wody nie nadającej się do picia może być w wyjątkowych przypadkach przeznaczony do produkcji pary, zwalczania pożarów i schładzania urządzeń chłodniczych, o ile rury zainstalowane dla tych celów wykluczają użycie tej wody dla innych potrzeb i nie stanowią ryzyka skażenia mięsa. Rury z wodą nie nadającą się do picia muszą wyraźnie różnić się od rur z wodą pitną;
  8. odpowiedni zasób gorącej wody pitnej w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG<sup>21</sup>;
  9. systemy usuwania odpadów ciekłych i stałych spełniające wymogi sanitarno- higieniczne;
  10. odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenia do wyłącznego użytku służb weterynaryjnych, lub stosowne urządzenia w pomieszczeniach magazynowych;
  11. urządzenia umożliwiające przeprowadzanie w dowolnym czasie kontroli weterynaryjnych przewidzianych w niniejszej dyrektywie;

---

<sup>21</sup> Dyrektywa Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. dotycząca jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. nr L 353 z 17.12.1990, str. 59).

12. odpowiednią liczbę przebieralni z gładkimi, wodoodpornymi, zmywalnymi ścianami i podłogami, umywalkami, prysznicami i toaletami spłukiwanymi silnym strumieniem wody, wyposażonych w taki sposób, by zabezpieczyć czyste części budynku przed skażeniem. Drzwi toalety nie powinny otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń pracy. Prysznice nie są konieczne w chłodniach składowych otrzymujących i przechowujących tylko higienicznie pakowane mięso. Umywalki muszą być wyposażone w zimną i gorącą bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki do mycia i dezynfekcji rąk i środki higieny przeznaczone do suszenia rąk. Krany umywalk nie mogą być ręcznie uruchamiane. Wystarczająca liczba takich umywalk musi być umieszczona blisko toalet;
13. miejsce i odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji środków transportu, z wyjątkiem chłodni składowych przyjmujących i eksportujących wyłącznie higienicznie pakowane mięso. Jednakże te miejsca i urządzenia nie są konieczne, o ile istnieją przepisy nakazujące, by środki transportu były czyszczone i dezynfekowane przy wykorzystaniu oficjalnie do tego przeznaczonych urządzeń;
14. pomieszczenie lub zabezpieczone miejsce do magazynowania detergentów, środków dezynfekujących oraz podobnych substancji.

## ROZDZIAŁ II

### HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I SPRZĘTU W ZAKŁADACH

1. Personel, pomieszczenia i sprzęt podlegają wymogom absolutnej czystości. W szczególności:
  - a) personel zajmujący się obróbką mięsa lub pracujący w pomieszczeniach i w miejscach, w których mięso poddawane jest obróbce, pakowane i transportowane, musi być wyposażony w czyste i łatwo zmywalne nakrycia głowy i obuwie, stroje robocze w jasnych kolorach oraz, w razie konieczności, osłonę szyi lub inne ubiory ochronne. Pracownicy zajmujący się obróbką mięsa muszą zakładać czyste stroje robocze na początku każdego dnia pracy, zmieniać te stroje w ciągu dnia, o ile zajdzie taka potrzeba, oraz myć i dezynfekować ręce kilkakrotnie w ciągu dnia pracy i przy każdorazowym wznowieniu pracy. Osoby, które miały kontakt z zakażoną zwierzyną lub mięsem, muszą natychmiast dokładnie umyć ręce i przedramiona ciepłą wodą oraz je zdezynfekować. Palenie jest zabronione w pomieszczeniach pracy, magazynach, miejscach załadunku, przyjmowania, rozdziału i wyładunku oraz w innych miejscach i korytarzach, którymi transportowana jest dziczyzna;
  - b) żadne zwierzęta nie mogą wchodzić na teren zakładu. Gryzonie, owady oraz inne szkodniki muszą być systematycznie likwidowane;
  - c) sprzęt i przyrządy używane do obróbki mięsa będą utrzymywane w czystości i w dobrym stanie technicznym. Będą one starannie czyszczone i dezynfekowane kilkakrotnie

w ciągu dnia pracy, pod koniec dnia pracy oraz po zabrudzeniu, a przed ponownym użyciem.

2. Pomieszczenia, przyrządy i sprzęt roboczy nie mogą być użyte do celów innych niż obróbka świeżego mięsa, mięsa drobiowego i dziczyzny. Krojenie dzikich zwierząt i dzikiego ptactwa musi odbywać się w różnym czasie, a rozbieralnia mięsa musi być dokładnie sprzątnięta i wydezynfekowana przed ponownym wykorzystaniem do krojenia mięsa innej kategorii.

Przyrządy służące do krojenia mięsa muszą być używane wyłącznie zgodnie ze swym przeznaczeniem.

3. Narzędzia nie mogą być pozostawiane w mięsie; oczyszczanie mięsa poprzez wycieranie tkaniną lub innymi materiałami oraz przedmuchiwanie jest zabronione.
4. Mięso i pojemniki na mięso nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z podłożem.
5. Do wszystkich celów należy używać wody pitnej. Jednakże woda nie nadająca się do picia może być użyta w wyjątkowych przypadkach do produkcji pary i schładzania urządzeń chłodniczych pod warunkiem, że rury zainstalowane dla tych celów wykluczają użycie tej wody dla innych potrzeb i nie stanowią ryzyka skażenia mięsa. Rury z wodą nie nadającą się do picia muszą w wyraźny sposób różnić się od rur z wodą pitną.
6. Rozsypywanie trocin lub innych tego typu substancji na podłogi pomieszczeń roboczych i magazynów jest zabronione.
7. Detergenty, środki odkażające i inne tego typu substancje muszą być tak stosowane, by zapobiec ich kontaktowi z narzędziami, sprzętem roboczym i mięsem. Narzędzia te oraz sprzęt roboczy muszą być po użyciu dokładnie opłukane pitną wodą.
8. Osobom mogącym skazić mięso nie wolno pracować przy jego obróbce.

Wszystkie osoby zatrudniane do pracy przy obróbce mięsa muszą przedstawić zaświadczenie lekarskie, stwierdzające, że nie istnieją żadne przeszkody do wykonywania przez nie tej pracy. Nadzór medyczny nad tymi osobami jest regulowany przez ustawodawstwo krajowe obowiązujące w danym Państwie Członkowskim.

### ROZDZIAŁ III

#### **ZASADY HIGIENY PRZY PREPAROWANIU DZIKIEJ ZWIERZYNY ORAZ KROJENIU I OBRÓBCE DZICZYZNY**

1. Bezpośrednio po odstrzale dziczyzna musi być poddana następującym zabiegom:
  - gruba zwierzyna łowna musi być wypatroszona,

- narządy jamy piersiowej, nawet po oddzieleniu od tusz, a także wątrobę i śledzionę należy umieścić i przechowywać razem ze zwierzyną i umożliwić ich identyfikację tak, by urzędowy lekarz weterynarii mógł przeprowadzić badanie poubojowe trzewi w połączeniu z resztą tuszy; pozostałe narządy jamy brzusznej należy usunąć i poddać badaniom na miejscu. Głowę można usunąć jako trofeum myśliwskie,
  - z zastrzeżeniem przypadku przewidzianego w tiret trzeciej art. 3 ust. 1 lit. a) niniejszej dyrektywy, drobna zwierzyna dzika może być całkowicie lub częściowo wypatroszona na miejscu lub w zakładzie przetwórstwa, do którego dziczyzna jest transportowana przy temperaturze otoczenia nieprzekraczającej +4 C w ciągu 12 godzin od odstrzału.
2. Diczyszyna musi być schłodzona natychmiast po poddaniu jej zabiegom przewidzianym w ust. 1 tak, by temperatura zewnętrzna wynosiła +7 C lub mniej w przypadku grubej zwierzyny, oraz +4 C lub mniej w przypadku drobnej dziczyzny. Jeżeli temperatura wewnętrzna nie jest wystarczająco niska, odstrzelona zwierzyna musi być przewieziona do zakładu przetwórstwa lub punktu odbioru w jak najkrótszym czasie, nieprzekraczającym 12 godzin od czasu odstrzału, przy założeniu, że:
- gruba zwierzyna musi być transportowana do zakładu przetwórstwa w jak najkrótszym czasie po poddaniu zabiegom przewidzianym w ust. 1, w zadowalających warunkach higienicznych, a zwłaszcza z uniknięciem układania w stos oraz spiętrzania,
  - podczas transportu do zakładu przetwórczego, dziczyzna, której trzewia zostały już poddane badaniu poubojowemu, musi być opatrzona świadectwem wydanym przez weterynarza, poświadczającym pozytywny wynik badania i określającym przybliżony czas odstrzału.
3. Jeżeli odstrzelone zwierzęta nie zostały poddane wypatroszeniu na miejscu, należy to przeprowadzić bez zbędnego opóźnienia po przybyciu do zakładu przetwórstwa, z wyjątkiem przypadku przewidzianego w art. 3 ust. 1 lit. d). Płuca, serce, wątroba, nerki, śledziona i śródpiersie mogą zostać oddzielone od reszty ciała lub pozostać przytwierdzone do niego za pomocą naturalnych połączeń.
4. Do chwili ukończenia badania, tusze oraz podroby, które nie zostały poddane badaniu nie mogą mieć styczności z tuszami i wnętrznościami już skontrolowanymi; usuwanie, krojenie oraz dalsza obróbka tusz jest zabroniona.
5. Mięso odrzucone lub uznane za niezdatne do spożycia przez ludzi, żołądki, jelita oraz niejadalne produkty uboczne nie mogą mieć styczności z mięsem uznanym za zdatne do spożycia. W tym celu należy umieścić je, możliwie najszybciej, w specjalnych pomieszczeniach lub pojemnikach rozlokowanych i zaprojektowanych w taki sposób, by uniknąć skażenia pozostałego mięsa.

6. Formowanie, oprawianie, dalsza obróbka i transport mięsa oraz podrobów muszą przebiegać zgodnie z wszelkimi wymogami higienicznymi. Jeżeli mięso takie jest pakowane, należy spełnić warunki określone w rozdziale VIII. Mięso pakowane i niepakowane musi być magazynowane w osobnych pomieszczeniach.
7. Właściwe władze określają szczegółowe zasady odnoszące się do badania trofeów zatrzymanych przez myśliwych.

## ROZDZIAŁ IV

### **WYMAGANIA ODNOSZĄCE SIĘ DO DZICZYNY, PRZEZNACZONEJ DO KROJENIA**

1. Porcjowanie części mniejszych niż tusze lub półtusze grubej zwierzyny łownej oraz odkostnienie tusz odbywać się może wyłącznie w zakładach przetwórstwa zatwierdzonych zgodnie z art. 7 niniejszej dyrektywy lub dyrektyw 64/433/EWG i 71/118/EWG, i wyposażonych w pomieszczenia do odkórzania i rozbieralnie mięsa.
2. Kierownik lub dyrektor zakładu winien ułatwiać przeprowadzanie czynności związanych z kontrolą zakładu, a zwłaszcza wszelkich niezbędnych form obsługi. Winien też udostępniać do dyspozycji służb nadzoru niezbędne urządzenia oraz, na wniosek urzędowego lekarza weterynarii odpowiedzialnego za nadzór, udzielać informacji o źródle, z którego pochodzi mięso sprowadzane do zakładu i o pochodzeniu odstrzelonej dzikiej zwierzyny.
3.
  - a) Dziczyznę należy dostarczyć do pomieszczeń roboczych jeżeli i gdy jest to potrzebne. Po skrojeniu i ewentualnym zapakowaniu, mięso winno zostać niezwłocznie przekazane do odpowiedniej wychładzalni lub chłodni.
  - b) Dziczyzna napływająca do rozbieralni mięsa musi być skontrolowana i, w razie konieczności, pozbawiona zbędnych części. Stanowisko pracy przeznaczone do wykonywania tych czynności musi być wyposażone w odpowiednie urządzenia i stosowne oświetlenie.
  - c) Podczas porcjowania, odkostniania, owijania i pakowania, temperatura wewnętrzna mięsa z dzikiej zwierzyny musi być utrzymana na stałym poziomie +7 C lub niższym w przypadku grubej zwierzyny, oraz +4 C w przypadku drobnej zwierzyny. Podczas krojenia temperatura w rozbieralni mięsa nie może przekraczać +12 C.
  - d) Krojenie musi przebiegać tak, by uniknąć jakiegokolwiek zanieczyszczenia dziczyzny. Odłamki kości i skrzepy krwi muszą być usuwane. Mięso poddane krojeniu i nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi należy gromadzić w urządzeniach, pojemnikach lub pomieszczeniach wymienionych w rozdziale I, pkt. 5 lit. d).

## ROZDZIAŁ V

### BADANIE POUBOJOWE

1. Wszystkie części dziczyzny muszą być poddane badaniom poubojowym w ciągu 18 godzin od chwili przyjęcia do zakładu przetwórstwa w celu ustalenia, czy dziczyzna jest zdatna do spożycia przez ludzi; zwłaszcza jamy ciała muszą zostać otwarte w celu umożliwienia oględzin.
2. Na wniosek urzędowego lekarza weterynarii kręgosłup oraz głowa winny być wzdłużnie rozszczerzone.
3. Urzędowy lekarz weterynarii w ramach badań poubojowych musi przeprowadzić:
  - a) oględziny dziczyzny i jej narządów wewnętrznych.

Jeżeli wyniki oględzin nie pozwalają na dokonanie oceny, należy przeprowadzić dokładniejsze badania w laboratorium. Badania te mogą się ograniczać do ilości próbek wystarczającej do oceny ogółu dziczyzny odstrzelonej podczas polowania;

- b) badanie nieprawidłowości odnośnie do prawidłowości konsystencji, barwy i woni;
- c) badanie palpacyjne narządów wewnętrznych, o ile uzna je za konieczne;
- d) analizę pozostałości metodą pobierania próbek, zwłaszcza w przypadku, gdy istnieją poważne przesłanki do uznania jej za uzasadnioną.

W przypadku przeprowadzania dokładniejszych badań na podstawie tychże przesłanek, lekarz weterynarii winien poczekać do zakończenia tego badania, nim rozpocznie ocenę ogółu lub części dziczyzny odstrzelonej w czasie danego polowania, co do której można przypuszczać, że wykazuje te same nieprawidłowości;

- e) wykrycie cech, świadczących o tym, że mięso stanowi zagrożenie dla zdrowia. Odnosi się to zwłaszcza do następujących przypadków:
  - (i) nieprawidłowego zachowania lub zaburzeń stanu ogólnego u żywych zwierząt, zgłoszonych przez myśliwego;
  - (ii) występowania guzów lub ropni, o ile są one liczne lub występują w narządach organów wewnętrznych lub mięśniach;
  - (iii) zapalenia stawów, zapalenia jąder, zmian w wątrobie i trzustce, zapalenia jelit lub okolicy pępkowej;
  - (iv) obecności ciał obcych w jamach ciała, zwłaszcza w żołądku i jelitach lub w moczu, w przypadku, gdy opłucna lub otrzewna mają zmienioną barwę;

- (v) powstawania znacznych ilości gazu w przewodzie żołądkowo - jelitowym, wraz ze zmianą barwy narządów wewnętrznych;
- (vi) znacznych nieprawidłowości barwy, konsystencji lub woni tkanki mięśniowej lub narządów;
- (vii) złamań otwartych, o ile nie są bezpośrednio związane z polowaniem;
- (viii) wycieńczenia oraz/lub uogólnionego lub miejscowego obrzęku;
- (ix) oznak świadczących o tym, że narządy wewnętrzne przylegały ostatnio do opłucnej i otrzewnej;
- (x) innych oczywistych rozległych zmian, takich jak zmiana barwy lub oznaki gnicia.

4. Urzędowy lekarz weterynarii winien zarządzić konfiskatę dziczyzny:

- którą charakteryzują zmiany chorobowe, z wyjątkiem niedawnych uszkodzeń, będących wynikiem odstrzału, oraz zlokalizowanych wad rozwojowych i nieprawidłowości, o ile czynią one mięso niezdatnym do spożycia przez ludzi lub niebezpiecznym dla ludzkiego zdrowia.
- pochodzącej od zwierząt, które nie zostały odstrzelone stosownie do krajowych przepisów łowieckich,
- u której podczas badania poubojowego stwierdzono objawy określone w ust. 3 lit. e)
- od drobnej zwierzyny, która została przejęta zgodnie z art. 3 ust. 1 lit. d), tiret czwarte,
- u której stwierdzono zakażenie włośniami.

5. W przypadku pojawienia się wątpliwości, urzędowy lekarz weterynarii może dokonać dalszych nacięć i badań odpowiednich części zwierząt koniecznych do podjęcia końcowej decyzji. Jeżeli urzędowy lekarz weterynarii stwierdzi, że przepisy higieny określone w niniejszym rozdziale są w sposób oczywisty łamane, lub że istnieją przeszkody dla przeprowadzenia stosownej kontroli weterynaryjnej, zostanie on uprawniony do wszczęcia postępowania odnośnie do wykorzystania sprzętu i zaplecza oraz podjęcia niezbędnych środków, aż do przerwania procesu produkcyjnego.

6. Wyniki badań poubojowych zostaną zaprotokołowane przez urzędowego lekarza weterynarii i, w przypadku stwierdzenia chorób zakaźnych, zaraźliwych dla ludzi, o których mowa w art. 3 ust. 1 lit. d) tiret trzecie lub art. 9, podane do wiadomości właści-

wych władz weterynaryjnych odpowiedzialnych za nadzór nad terenami łowieckimi, z których pochodzi dana dziczyzna, oraz osób odpowiedzialnych za rzeczony teren.

## ROZDZIAŁ VI

### KONTROLA WETERYNARYJNA PORCJOWANEJ DZICZYZNY I MAGAZY- NOWANEJ DZICZYZNY

Nadzór urzędowego lekarza weterynarii musi obejmować następujące czynności:

- nadzór nad przyjęciem i oddaniem mięsa,
- kontrola weterynaryjna nad mięsem przetrzymywanym w zakładach przetwórczych,
- kontrola weterynaryjna mięsa przed poddaniem go krojeniu oraz w czasie, gdy opuszcza ono zakład przetwórstwa wymieniony w tiret drugie,
- nadzór nad stanem czystości zaplecza, urządzeń i przyrządów, o których mowa w rozdziale I oraz nad higieną personelu oraz jego stroju,
- inne rodzaje nadzoru, które urzędowy lekarz weterynarii uzna za niezbędne dla zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.

## ROZDZIAŁ VII

### ZNAKOWANIE MIĘSA

1. Znakowanie mięsa musi być przeprowadzane pod kontrolą urzędowego lekarza weterynarii, który dla tego celu będzie przechowywał:
  - a) przyrządy do znakowania mięsa, przekazywane personelowi pomocniczemu wyłącznie w faktycznym czasie znakowania i na czas niezbędny do przeprowadzenia tej czynności;
  - b) etykiety i opakowania, jeżeli posiadają już one jedno z oznakowań lub pieczęci, o których mowa w ust. 2. Wymagana ilość etykiet, opakowań i pieczęci zostanie wręczona przez urzędowego lekarza weterynarii personelowi pomocniczemu w czasie, gdy będą miały zostać użyte.
2. a) Oznakowanie sanitarne musi być:
  - (i) pięciokątnym znakiem zawierającym następujące informacje zapisane idealnie czytelnym pismem:



- w górnej części - pełną nazwę lub inicjał(y) kraju wysyłki zapisane drukiem; dla krajów Wspólnoty są to następujące litery: B / D / DK / EL / ESP / F / IRL / I / L / NL / P / UK,
- po środku - numer weterynaryjnego zatwierdzenia zakładu przetwórczego lub, stosownie, rozbieralni mięsa,
- w dolnej części - jeden z następujących zestawów inicjałów: CEE, EOE, EWG, EOK, EEC, EEG lub inicjały określające państwa trzecie będące krajem pochodzenia.

Wysokość liter i cyfr musi odpowiadać wymaganiom Załącznika I, rozdział XI dyrektywy 64/433/EWG dla grubej zwierzyny łownej oraz Załącznika I, rozdział III dyrektywy 91/495/EWG dla drobnej zwierzyny łownej;

- (ii) pięciokątną pieczęcią, wystarczająco dużą, by pomieścić informacje wymienione w lit. a);
- b) Materiał użyty do oznakowania musi spełniać wszelkie wymagania higieny, a informacje, o których mowa w lit. a) muszą być na nim umieszczone w idealnie czytelnej formie.
- c) (i) Oznakowanie sanitarne, o którym mowa w lit. a), winno być zastosowane:
- na nieopakowanych tuszach - za pomocą pieczęci zawierającej informacje wymienione w lit. a),
  - na, lub w sposób widoczny pod osłonkami i innymi opakowaniami tusz,
  - na, lub w sposób widoczny pod osłonkami i innymi opakowaniami części tusz lub podrobów, opakowanych w małych ilościach.
- (ii) Oznakowanie sanitarne, o którym mowa w pkt. a) ii) winno być stosowane dla dużych opakowań.

## ROZDZIAŁ VIII

### OWIJANIE I PAKOWANIE MIĘSA Z DZIKIEJ ZWIERZINY

1. a) Opakowania (np. skrzynie do pakowania, pudła kartonowe) muszą spełniać wszelkie normy higieny, w szczególności:
- nie mogą zmieniać właściwości organoleptycznych mięsa,

- muszą zapobiegać przenikaniu do mięsa substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
  - muszą być wystarczająco mocne, by zapewnić skuteczną ochronę mięsa w czasie transportu i dostawy.
- b) Opakowania nie mogą być użyte ponownie do mięsa z dzikiej zwierzyny, o ile nie są wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwych do mycia i nie zostały uprzednio wyczyszczone i wydezynfekowane.
2. Pakowanie mięsa z dzikiej zwierzyny musi być przeprowadzone natychmiast po skrojeniu zgodnie z wymogami higieny.
- Oślonka mięsa musi być przezroczysta, bezbarwna i musi spełniać warunki przedstawione w tiret pierwsze i drugie ust. 1 lit. a); nie może być użyta do ponownego pakowania dzicyzny.
3. Owinięte mięso z dzikiej zwierzyny musi być opakowane.
4. Jednakże jeżeli osłonki mięsa spełniają wszelkie warunki ochronne opakowania, nie muszą być przezroczyste i bezbarwne, i umieszczanie mięsa w drugi pojemniku nie jest konieczne, pod warunkiem, że spełnione zostaną pozostałe warunki ust. 1.
5. Krojenie, odkostnienie, owijanie i pakowanie może odbywać się w tym samym pomieszczeniu spełniającym następujące warunki:
- a) pomieszczenie to musi być wystarczająco duże i tak urządzone, by zapewnione były higieniczne warunki pracy;
  - b) opakowania i osłonki muszą być umieszczone w zapieczętowanym pokrowcu ochronnym bezpośrednio po wyprodukowaniu; pokrowiec ten musi być zabezpieczony przed zniszczeniem podczas transportu do zakładu przetwórstwa i przechowywany w higienicznych warunkach w oddzielnym pomieszczeniu zakładu;
  - c) pomieszczenia do magazynowania materiałów opakunkowych muszą być bezpyłowe i wolne od robactwa i nie mogą mieć połączenia powietrznego z pomieszczeniami zawierającymi substancje, które mogą skazić mięso. Opakowania nie mogą być przechowywane na podłodze;
  - d) przed przeniesieniem do pomieszczenia roboczego, opakowania muszą być gromadzone w higienicznych warunkach;
  - e) opakowania muszą być przeniesione do pomieszczenia roboczego przy zachowaniu norm higieny i niezwłocznie wykorzystane. Nie mogą być one przenoszone przez personel zajmujący się mięsem;

- f) natychmiast po opakowaniu mięso musi być umieszczone w przeznaczonym do tego magazynie.
6. Opakowania, o których mowa w niniejszym rozdziale mogą zawierać jedynie krojone mięso z dzikiej zwierzyny pochodzące od tego samego gatunku zwierząt.

## ROZDZIAŁ IX

### **ŚWIADECTWO ZDROWIA**

Dziczyzna musi być, podczas transportu do miejsca przeznaczenia, opatrzona oryginałem świadectwa zdrowia wydanym przez urzędowego lekarza weterynarii podczas załadunku.

Świadectwo to musi odpowiadać w formie i treści wzorcowi w Załączniku II i być sporządzone w oficjalnym języku lub językach miejsca przeznaczenia. Musi składać się z pojedynczego arkusza papieru.

## ROZDZIAŁ X

### **MAGAZYNOWANIE**

Po badaniu poubojowym, mięso dzikiej zwierzyny winno być schłodzone lub zamrożone i przechowywane w temperaturze, która w przypadku schłodzenia nie może przekroczyć +4 C u drobnej dziczyzny i +7 C u grubej zwierzyny łownej, a w przypadku zamrożenia nie może przekroczyć -12 C.

## ROZDZIAŁ XI

### **TRANSPORT**

1. Dziczyzna musi być przewożona w taki sposób, aby podczas transportu była zabezpieczona przez wszelkimi czynnikami mogącymi wywołać jej skażenie lub uszkodzenie, mając na względzie czas trwania i warunki transportu oraz rodzaj środków transportu. Zwłaszcza pojazdy użyte do transportu muszą być wyposażone w taki sposób, by temperatury określone w rozdziale X nie zostały przekroczone.
2. Dziczyzna nie może być przewożona w pojeździe lub kontenerze, który nie został oczyszczony i poddany dezynfekcji.
3. Nieopakowane tusze lub półtusze muszą być zawieszane lub umieszczone na podpórkach, lub umieszczone w odpornych na korozję pojemnikach. Podpórki opakowania i pojemniki muszą spełniać wymogi higieny oraz przepisy niniejszej dyrektywy, zwłaszcza w odniesieniu do opakowań. Mogą one być użyte ponownie tylko po wyczyszczeniu i dezynfekcji.

4. Urzędowy lekarz weterynarii winien zagwarantować przed wysyłką, że pojazdy transportowe i warunki załadunku spełniają wymogi sanitarno-higieniczne, o których mowa w niniejszym rozdziale.

ZAŁĄCZNIK II

WZÓR

**ŚWIADECTWO ZDROWIA PUBLICZNEGO / ZDROWIA ZWIERZĄT**

**dla dziczyzny<sup>1</sup> przeznaczonej do wysyłki do Państwa Członkowskiego po przewiezie-  
niu przez terytorium państwa trzeciego**

Państwo eksportujące: ..... Numer<sup>2</sup>: .....

Ministerstwo: .....

Właściwe służby: .....

Odniesienie<sup>2</sup>: .....

**I. Specyfikacja mięsa**

Dziczyzna pochodząca od: .....  
(gatunek zwierząt)

Sposób cięcia: .....

Sposób pakowania: .....

Liczba opakowań: .....

Waga netto: .....

**II. Pochodzenie mięsa**

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zakładów:  
.....  
.....  
.....

Adres(y) i numer(y) zatwierdzenia weterynaryjnego zatwierdzonych krajalni<sup>4</sup>:  
.....  
.....

**III. Miejsce przeznaczenia dziczyzny**

Mięso będzie wysłane  
z .....  
(miejsce załadunku)  
do .....  
(kraj i miejsce przeznaczenia)

następującymi środkami transportu<sup>3</sup>: .....

Nazwa i adres nadawcy: .....

.....

Nazwa i adres odbiorcy:

.....

<sup>1</sup> Dzikizna, które nie została poddana obróbce innej niż schłodzenie lub mrożenie, zapewniające jej konserwację.

<sup>2</sup> Nieobowiązkowe.

<sup>3</sup> Określić numer lub numer rejestracyjny (wagony kolejowe i ciężarówki), numer lotu (samolot) lub nazwę (statek).

<sup>4</sup> Skreślić, jeżeli stosowne.

#### IV. Świadectwo zdrowia

Ja, niżej podpisany, urzędowy lekarz weterynarii, zaświadczam, że:

- a) dzikizna pochodząca od gatunków opisanych powyżej została pozyskana w zakładzie przetwórstwa usytuowanym w regionie lub na obszarze podlegającym ograniczeniom weterynaryjnym i została uznana za zdatną do spożycia przez ludzi zgodnie z kontrolą weterynaryjną, przeprowadzoną zgodnie z dyrektywą 92/45/EWG<sup>1</sup>.
- b) pojazdy lub kontenery oraz warunki ładowania niniejszej przesyłki spełniają wymagania higieny określone w niniejszej dyrektywie.
- c) dzika zwierzyna lub dzikizna<sup>2</sup> jest przeznaczona do przesłania do Państwa Członkowskiego po przewiezieniu przez terytorium państwa trzeciego.

Sporządzono w ....., dnia .....

.....  
(podpis urzędowego lekarza weterynarii)

<sup>1</sup> Łącznie z badaniem trychinoskopowym, przewidzianym w art. 3 ust. 3.

<sup>2</sup> Skreślić, jeżeli B nie ma zastosowania.

## DYREKTYWA RADY 92/46/EWG

z dnia 16 czerwca 1992 r.

**ustanawiająca przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

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

uwzględniając wniosek Komisji<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego<sup>2</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>3</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

mleko surowe, mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej, mleko do wytwarzania produktów na bazie mleka oraz produkty na bazie mleka znajdują się w wykazie produktów w załączniku II do Traktatu; produkcja i handel takim mlekiem i produktami stanowią ważne źródło dochodu ludności wiejskiej;

w celu zapewnienia racjonalnego rozwoju tego sektora, należy ustanowić na poziomie wspólnotowym przepisy zdrowotne regulujące produkcję i wprowadzanie do obrotu mleka oraz produktów na bazie mleka;

zasada ta została zastosowana w dyrektywie Rady 85/397/EWG z dnia 5 sierpnia 1985 r. w sprawie zdrowia i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy mlekiem poddanym obróbce cieplnej<sup>4</sup>;

wprowadzenie takich zasad przyczyni się do zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia publicznego;

Wspólnota musi przyjąć środki zmierzające do stopniowego tworzenia rynku wewnętrznego w okresie do dnia 31 grudnia 1992 r.;

niezbędne wydaje się wyłączenie z zakresu niniejszej dyrektywy niektórych produktów sprzedawanych przez producenta bezpośrednio konsumentowi;

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 84 z 2.04.1990, str. 112 i 130. Dz.U. nr C 306 z 26.11.1991, str. 7. Dz.U. nr C 308 z 28.11.1991, str. 14.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 183 z 15.07.1991, str. 60 i 61.

<sup>3</sup> Dz.U. nr C 332 z 31.12.1990, str. 91 i 102.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 226 z 24.08.1985, str. 13. Ostatnio zmieniona decyzją Komisji 89/165/EWG (Dz.U. nr L 61 z 4.03.1989, str. 57).

w celu stworzenia warunków dla rynku wewnętrznego, należy rozciągnąć na cały zakres wytwarzania produktów na bazie mleka, przepisy i zasady dotyczące kontroli, zawarte w dyrektywie 89/662/EWG<sup>5</sup>;

wprowadzane na rynek Wspólnoty produkty, które pochodzą z państw trzecich, muszą zapewniać ten sam poziom ochrony w odniesieniu do zdrowia ludzi; dlatego od takich produktów należy wymagać gwarancji równoważnych w stosunku do oferowanych przez produkty pochodzenia wspólnotowego i produkty te powinny spełniać przepisy i zasady dotyczące kontroli, zawarte w dyrektywie 90/675/EWG<sup>6</sup>;

zasady higieniczne stosują się do produkcji, pakowania, przechowywania i transportu produktów objętych niniejszą dyrektywą;

w celu zapewnienia jednolitych kontroli w miejscach pochodzenia, niezbędne jest ustanowienie procedury zatwierdzania zakładów spełniających warunki zdrowotne ustanowione w niniejszej dyrektywie, ustalenie wymagań dotyczących warunków higieny produkcji jakie muszą spełniać takie zakłady i zdefiniowanie kryteriów, jakie powinny spełniać produkty objęte niniejszą dyrektywą;

przy zatwierdzaniu zakładów o niskiej zdolności produkcyjnej powinno się stosować uproszczone kryteria dotyczące struktury i infrastruktury, jednakże zakłady te muszą spełniać warunki higieny określone w niniejszej dyrektywie;

najlepszym sposobem wykazania właściwemu organowi w miejscu przeznaczenia, że przesyłka spełnia wymagania niniejszej dyrektywy, jest znakowanie produktów na bazie mleka;

odpowiedzialność za zgodność z wymaganiami niniejszej dyrektywy powinna w pierwszym rzędzie spoczywać na producentach, a właściwe władze powinny być zobowiązane do monitorowania przestrzegania tej zasady przy pomocy własnych kontroli;

w celu zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy, należy ustanowić wspólnotową procedurę kontrolną;

w celu dania niezbędnego czasu na utworzenia wspólnotowego systemu kontroli, który ma zapewnić, że państwa trzecie udzielają gwarancje przewidziane w niniejszej dyrektywie, w okresie przejściowym należy utrzymać obecne przepisy krajowe w odniesieniu do państw trzecich;

rozszerzenie na cały zakres wytwarzania produktów na bazie mleka warunków higieny ustanowionych w dyrektywie 85/397/EWG, dostosowanych w koniecznym zakresie, zgodnie z nabytymi doświadczeniami, czyni tę dyrektywę zbędną;

obecna sytuacja w zakresie warunków zdrowotnych w gospodarstwach hodowli bydła oraz

---

<sup>5</sup> Dyrektywa Rady 89/662/EWG z dnia 11 grudnia 1989 r. dotycząca kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym mając na względzie wprowadzenie rynku wewnętrznego (Dz.U. nr L 395 z 30.12.1989, str. 13). Ostatnio zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).

<sup>6</sup> Dyrektywa Rady 90/675/EWG z dnia 10 grudnia 1990 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych produktów wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich (Dz.U. nr L 373 z 31.12.1990, str. 1). Zmieniona dyrektywą 91/496/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56).



strukturach produkcyjnych i przetwórczych jest różna w poszczególnych Państwach Członkowskich;

należy przyjąć przepis o stopniowym dochodzeniu do zgodności z normami określonymi w niniejszej dyrektywie, a zarazem należy przejściowo utrzymać rozróżnienie między handlem i rynkiem krajowym;

niektóre produkty na bazie mleka można wytwarzać z mleka surowego; ze względu na charakter tych produktów, niezbędne może okazać się ustalenie szczególnych warunków odnoszących się do nich oraz sporządzenie wykazu takich produktów, które mogą być dopuszczone do obrotu;

należy uwzględnić niektóre specjalne technologie wyrobu serów;

obowiązuje dyrektywa Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi końcowemu<sup>7</sup> i dyrektywa Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii artykułów, do których należy dany środek spożywczy<sup>8</sup>;

w odniesieniu do maksymalnych poziomów pozostałości substancji czynnych farmakologicznie w mleku obowiązuje rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego<sup>9</sup>, w szczególności jego załączniki I i III;

należy powierzyć Komisji zadanie przyjęcia określonych środków dla wprowadzenia niniejszej dyrektywy; w tym celu należy przewidzieć procedurę ścisłej i skutecznej współpracy między Komisją i Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego;

przyjęcie szczególnych przepisów dla produktów objętych niniejszą dyrektywą nie uchybia przyjęciu przepisów odnoszących się ogólnie do higieny i bezpieczeństwa żywności, co do których Komisja przedstawiła propozycję przyjęcia dyrektywy ramowej;

nieprzekraczalny termin transpozycji do prawa krajowego, ustalony w art. 32 na dzień 1 stycznia 1994 r., nie powinien mieć wpływu na zniesienie granicznych kontroli weterynaryjnych z dniem 1 stycznia 1993 r.,

**PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:**

## **ROZDZIAŁ PIERWSZY**

---

<sup>7</sup> Dz.U. nr L 33 z 8.09.1979, str. 1. Ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 91/72/EWG (Dz.U. nr L 42 z 16.02.1991, str. 27).

<sup>8</sup> Dz.U. nr L 186 z 30.06.1989, str. 21. Ostatnio zmieniona dyrektywą 91/238/EWG (Dz.U. nr L 107 z 27.04.1991, str. 50).

<sup>9</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 1. Ostatnio zmieniona rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 675/92 (Dz.U. nr L 73 z 19.03.1992, str. 8).

## Ogólne zasady

### Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu mleka surowego, mleka poddanego obróbce cieplnej, mleka do wytwarzania produktów na bazie mleka oraz produktów na bazie mleka przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
2. Niniejsza dyrektywa nie ma wpływu na krajowe regulacje mające zastosowanie do bezpośredniej sprzedaży konsumentowi przez producenta mleka surowego pozyskanego ze stada urzędowo uznanego za wolne od gruźlicy i urzędowo uznanego za wolne lub wolnego od brucelozy lub produktów na bazie mleka wytworzonych w jego gospodarstwie z takiego surowego mleka, z zastrzeżeniem, że warunki higieny w tym gospodarstwie spełniają minimalne wymagania zdrowotne przewidziane przez właściwe władze.
3. Niniejszą dyrektywę stosuje się do przepisów dotyczących zdrowia, bez uszczerbku dla:
  - rozporządzenia Rady (EWG) nr 804/68 z dnia 28 czerwca 1968 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych<sup>10</sup>,
  - dyrektywy Rady 76/118/EWG z dnia 18 grudnia 1975 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie liofilizowanego konserwowanego mleka przeznaczonego do spożycia przez ludzi<sup>11</sup>,
  - dyrektywy Rady 83/417/EWG z dnia 25 lipca 1983 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do niektórych białek mleka (kazein i kazeinianów) przeznaczonych do spożycia przez ludzi<sup>12</sup>,
  - rozporządzenia Rady (EWG) nr 1898/87 z dnia 2 lipca 1987 r. w sprawie ochrony oznaczeń stosowanych rynek obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi<sup>13</sup>.

### Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy stosuje się następujące definicje:

1. „mleko surowe”: mleko uzyskane z wydzieliny gruczołów mlecznych jednej lub więcej krów, maciorek, kóz lub bawolic, które nie było podgrzane do temperatury powyżej 4 °C ani poddane obróbce o równoważnym skutku;
2. „mleko do wytwarzania produktów na bazie mleka”: albo mleko surowe do przetwarzania albo mleko w płynie lub zamrożone uzyskane z mleka surowego, bez względu na to, czy było poddane zatwierdzonej obróbce fizycznej, takiej jak obróbka

<sup>10</sup> Dz.U. nr L 148 z 28.06.1968, str. 1. Ostatnio zmieniona rozporządzeniem (EWG) nr 1630/91 (Dz.U. nr L 150 z 15.06.1991, str. 19).

<sup>11</sup> Dz.U. nr L 24 z 30.01.1976, str. 49. Ostatnio zmieniona dyrektywą 83/635/EWG (Dz.U. nr L 357 z 21.12.1983, str. 37).

<sup>12</sup> Dz.U. nr L 237 z 26.08.1983, str. 25. Zmienione Aktem Przystąpienia z 1985 r.

<sup>13</sup> Dz.U. nr L 182 z 3.07.1987, str. 36. Zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 222/88 (Dz.U. L 28 z 1.02.1988, str. 1).

cieplnej lub termizacji, lub o zmodyfikowanym składzie, pod warunkiem że takie modyfikacje ograniczają się do dodania i/lub usunięcia naturalnych składników mleka;

3. „mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej”: albo mleko spożywcze przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu lub instytucjom, otrzymane w drodze obróbki cieplnej i prezentowane w postaciach określonych w załączniku C rozdział I część A ust. 4 lit. a), b), c) i d) lub mleko pasteryzowane przeznaczone do sprzedaży w ilości hurtowej na żądanie indywidualnego konsumenta;
4. „produkty na bazie mleka”: przetwory mleczne, tj. produkty uzyskane wyłącznie z mleka, dopuszcza się dodanie substancji niezbędnych do ich wytworzenia, pod warunkiem że substancje te nie służą do zastąpienia w części lub w całości jakiegokolwiek składnika mleka, i złożone przetwory mleczne, tj. produkty, których żadna część nie zastępuje ani nie ma na celu zastąpienie jakiegokolwiek składnika mleka i w których mleko lub produkt mleczny stanowi zasadniczą część pod względem ilości lub charakterystyki produktu;
5. „obróbka cieplna”: jakakolwiek obróbka, w której występuje podgrzewanie powodujące, bezpośrednio po zastosowaniu, negatywną reakcję na test fosfatazy;
6. „termizacja”: podgrzewanie surowego mleka przez przynajmniej 15 sekund do temperatury między 57 °C a 68 °C tak, że po obróbce mleko wykazuje pozytywną reakcję na test fosfatazy;
7. „gospodarstwo produkcyjne”: zakład, w którym trzyma się przynajmniej jedną dającą mleko krowę, maciorkę, kozę lub bawolicę;
8. „punkt skupu”: zakład, w którym można gromadzić i ewentualnie schładzać i filtrować surowe mleko;
9. „ośrodek standaryzacji”: zakład, który nie jest połączony z punktem skupu ani zakładem obróbki lub zakładem przetwórczym, w którym surowe mleko może być odtłuszczane lub modyfikowane mogą być naturalne składniki mleka;
10. „zakład obróbki”: zakład, w którym mleko poddawane jest obróbce cieplnej;
11. „zakład przetwórczy”: zakład lub gospodarstwo produkcyjne, w którym mleko lub produkty na bazie mleka są poddawane obróbce, przetwarzane i pakowane jednostkowo;
12. „właściwa władza”: centralna władza Państwa Członkowskiego odpowiedzialna za przeprowadzanie kontroli zdrowotnych lub inna władza, na którą przeniesiono tę odpowiedzialność;
13. „pakowanie jednostkowe”: zabezpieczenie produktów, określonych w art. 1 ust. 1, polegające na wykorzystaniu opakowania jednostkowego lub pojemnika mających bezpośredni kontakt z produktami, jak również samo takie opakowanie jednostkowe lub pojemnik;
14. „pakowanie zbiorcze”: umieszczanie jednego lub więcej opakowanych jednostkowo lub

nieopakowanych jednostkowo produktów, określonych w art. 1 ust. 1 w pojemniku, jak również sam pojemnik;

15. „pojemnik hermetycznie zamknięty”: pojemnik, który, gdy jest zamknięty, przeznaczony jest do ochrony zawartości przed przedostaniem się mikroorganizmów podczas i po obróbce cieplnej i który jest nieprzepuszczalny;
16. „wprowadzanie do obrotu”: przechowywanie lub prezentowanie w celu sprzedaży, oferowanie na sprzedaż, sprzedaż, dostarczanie lub dysponowanie w inny sposób na obszarze Wspólnoty z wyjątkiem sprzedaży detalicznej, która musi podlegać kontroli ustanowionej przez w przepisach prawa krajowego dla handlu detalicznego;
17. „handel”: handel między Państwami Członkowskimi towarami w rozumieniu art. 9 ust. 2 Traktatu.

Dodatkowo, gdy jest to niezbędne, stosuje się definicje zawarte w następujących przepisach:

- art. 2 dyrektywy Rady 64/432/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy bydłem i trzodą chlewną<sup>14</sup>,
- art. 2 dyrektywy Rady 91/68/EWG z dnia 28 stycznia 1991 r. w sprawie warunków zdrowotnych zwierząt regulujących handel wewnątrzspółnotowy owcami i kozami<sup>15</sup>,
- art. 3 rozporządzenia (EWG) nr 1411/71 z dnia 29 czerwca 1971 r. ustanawiającego dodatkowe zasady dotyczące wspólnej organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych objętych pozycją Wspólnej Taryfy Celnej 04-01<sup>16</sup>, i
- art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 1898/87.

## ROZDZIAŁ II

### Przepisy regulujące produkcję we Wspólnocie

#### *Artykuł 3*

1. Państwa Członkowskie gwarantują, że surowe mleko nie będzie używane do produkcji produktów na bazie mleka ani mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, o ile nie spełni następujących wymogów:
  - a) pochodzi od zwierząt i z gospodarstw, które są kontrolowane w regularnych odstępach czasu przez właściwe władze, na podstawie art. 13 ust. 1;
  - b) jest kontrolowane zgodnie z art. 10 ust. 2 i art. 14 i 15 oraz spełnia normy ustanowione w załączniku A rozdział IV;

---

<sup>14</sup> Dz.U. nr L 121 z 29.07.1964, str. 1977/64. Ostatnio zmieniona dyrektywą 91/499/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 107).

<sup>15</sup> Dz.U. nr L 46 z 19.02.1991, str. 19.

<sup>16</sup> Dz.U. nr L 148 z 3.07.1971, str. 4. Ostatnio zmieniona rozporządzeniem (EWG) nr 222/88 (Dz.U. nr L 28 z 1.02.1988, str. 1).

- c) spełnia warunki ustanowione w załączniku A rozdział I;
- d) pochodzi z gospodarstw, które spełniają warunki ustanowione w załączniku A rozdział II;
- e) spełnia warunki higieny określone w załączniku A, rozdział III.

2. Państwa Członkowskie gwarantują, że mleko od zdrowych zwierząt należących do stad niespełniających wymagań załącznika A rozdział I ust. 1 lit. a) pkt (i) i lit. b) pkt (i) można używać tylko do wytwarzania mleka poddanego obróbce cieplnej lub do wytwarzania produktów na bazie mleka po obróbce cieplnej pod nadzorem właściwej władzy.

W przypadku mleka koziego i owczego przeznaczonego na handel, taka obróbka cieplna powinna być przeprowadzona na miejscu.

#### *Artykuł 4*

Państwa Członkowskie gwarantują, że wprowadzenie do obrotu surowego mleka przeznaczonego do spożycia przez ludzi dopuszczone jest w tym państwie tylko wtedy, gdy takie mleko spełnia następujące wymagania:

- 1. jest zgodne z przepisami art. 3 załącznika A rozdział IV część A pkt 3 i załącznika C rozdział II część B pkt 1;
- 2. gdy nie jest sprzedane konsumentowi w ciągu dwóch godzin po zakończeniu udoju, jest schłodzone zgodnie z załącznikiem A rozdział III;
- 3. spełnia wymagania załącznika C rozdział IV;
- 4. spełnia wszelkie dodatkowe wymagania, które mogą być ustanowione zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31. Do tego czasu nadal obowiązują przepisy krajowe dotyczące takich wymagań, z zastrzeżeniem przepisów ogólnych Traktatu.

#### *Artykuł 5*

Państwa Członkowskie gwarantują, że umieszczenie na rynku mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej jest dopuszczalne tylko wtedy, gdy spełnia ono następujące wymagania:

- 1. musi być pozyskane z surowego mleka, oczyszczonego lub filtrowanego przy pomocy sprzętu określonego w załączniku B rozdział V lit. e), które musi:
  - (i) spełniać wymagania art. 3;
  - (ii) w przypadku mleka krowiego, spełniać wymagania art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 6 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 1411/71;
  - (iii) jeśli jest to właściwe, przeszło przez punkt skupu mleka spełniający warunki ustanowione w załączniku B rozdziały I-III i VI lub zostało przepompowane z jednego zbiornika do drugiego w dobrych warunkach higieny i dystrybucji;

- (iv) jeśli jest to właściwe, przeszło przez ośrodek standaryzacji mleka, spełniający warunki ustanowione w załączniku B rozdziały I, II, IV i VI.

Jeśli jest to właściwe, mleko przeznaczone do produkcji mleka sterylizowanego i mleka UHT może przejść wstępną obróbkę cieplną w zakładzie spełniającym warunki ustanowione w ust. 2. Republika Grecka jest uprawniona poddawać mleko pasteryzowane z innego Państwa Członkowskiego drugiej pasteryzacji przed wprowadzeniem go do obrotu.

2. musi pochodzić z zakładu obróbki, który spełnia warunki ustanowione w załączniku B rozdziały I, II, V i VI i jest kontrolowany zgodnie z art. 10 ust. 2 i art. 14;
3. musi być poddane obróbce zgodnie z załącznikiem C rozdział I część A;
4. musi spełniać normy ustanowione w załączniku C rozdział II część B;
5. musi być oznakowane zgodnie z załącznikiem C rozdział IV, i opakowane jednostkowo zgodnie z załącznikiem C rozdział III, w zakładzie obróbki, w którym mleko poddawane jest obróbce końcowej;
6. musi być przechowywane zgodnie z załącznikiem C rozdział V;
7. być transportowane w zadowalających warunkach higieny zgodnie z załącznikiem C, rozdział V;
8. w czasie transportu, razem z mlekiem musi być przewożony dokument handlowy, który musi:
  - w dodatku do szczegółowych danych przewidzianych w załączniku C, rozdział IV, powinien być oznakowany w sposób, który umożliwia identyfikację charakteru obróbki cieplnej i właściwe władze odpowiedzialne za nadzór nad zakładem pochodzenia, jeżeli informacji te nie wynikają jasno z numeru identyfikacyjnego,
  - musi być przechowywany przez odbiorcę przynajmniej przez jeden rok, tak by mógł zostać okazany na żądanie właściwej władzy,
  - do dnia 31 grudnia 1997 r., w przypadku mleka poddanego obróbce cieplnej przeznaczonego do Grecji i przechodzącego tranzytem przez terytorium państwa trzeciego, właściwe władze w punkcie kontroli granicznej, w którym załatwiane są formalności tranzytowe, musi zaświadczyć, że dane mleko poddane obróbce cieplnej spełnia wymagania niniejszej dyrektywy.

Jednakże, że dokument taki nie jest wymagany w przypadku mleka transportowanego przez producenta z przeznaczeniem do bezpośredniej dostawy do konsumenta końcowego.

9. w przypadku mleka krowiego, musi ono mieć punkt zamrażania nie wyższy niż  $-0,520^{\circ}\text{C}$  i masę nie mniejszą niż 1,028 g/l, ustaloną dla pełnego mleka w temperaturze

20 °C, lub równoważna ustaloną dla mleka całkowicie odtłuszczonego w temperaturze 20 °C; i zawierać przynajmniej 28 g/l protein, obliczone przez pomnożenie całkowitej zawartości azotu w mleku przez 6,38 i nie mniej niż 8,50% beztłuszczowej suchej masy.

Najpóźniej w terminie do dnia 1 stycznia 1994 r., na wniosek Państwa Członkowskiego w oparciu o badania naukowe i statystyczne, wymagania te zostaną ponownie zbadane w celu ich zmiany, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31 niniejszej dyrektywy, przy uwzględnieniu aspektów zmian sezonowych i zrozumieniu, że relacje między powyższymi parametrami muszą zostać utrzymane.

### *Artykuł 6*

Państwa Członkowskie gwarantują, że produkty na bazie mleka wytwarza się wyłącznie z:

1. mleka surowego, które spełnia wymagania określone w art. 3 oraz normy i specyfikacje ustanowione w załączniku C rozdział I, i jeśli jest to właściwe, przeszło przez punkt skupu mleka lub ośrodek standaryzacji mleka spełniający warunki ustanowione w załączniku B rozdziały I-IV i VI; albo
2. albo mleka przeznaczonego do wytwarzania produktów na bazie mleka uzyskanego z surowego mleka, które spełnia wymagania ust. 1, i
  - a) pochodzi z zakładu obróbki, który spełnia wymagania załącznika B rozdziały I, II, V i VI;
  - b) jest przechowywane i transportowane zgodnie z wymaganiami załącznika C rozdział V.

### *Artykuł 7*

A. Produkty na bazie mleka muszą:

1. być uzyskane z mleka, które spełnia wymagania art. 6 lub z produktów na bazie mleka, które spełniają wymagania niniejszego artykułu;
2. być przygotowane w zakładach przetwórczych, które spełniają normy i specyfikacje ustanowione w załączniku B rozdział I, II, V i VI i zostały skontrolowane zgodnie z art. 10 ust. 2 i art. 14;
3. spełniać normy określone w załączniku C rozdział II;
4. być opakowane jednostkowo i zbiorczo zgodnie z załącznikiem C rozdział III, a w przypadku gdy są w postaci płynnej i przeznaczone na sprzedaż konsumentowi końcowemu, z pkt. 3 niniejszego rozdziału;
5. być oznakowane zgodnie z załącznikiem C rozdział IV;
6. być przechowywane i transportowane zgodnie z załącznikiem C rozdział V;
7. być skontrolowane zgodnie z art. 14 i załącznikiem C rozdział VI;

8. tam, gdzie to jest to właściwe - zawierać wyłącznie takie substancje, inne niż mleko, które nadają się do spożycia przez ludzi;
9. w czasie procesu produkcyjnego przejść obróbkę cieplną lub być wytworzone z produktów, które przeszły obróbkę cieplną lub podlegają takim specyfikacjom higienicznym, które wystarczają do spełnienia gwarantowanych kryteriów higieny dla wszystkich produktów gotowych.

Dodatkowo, produkty na bazie mleka muszą spełniać wymóg art. 5 ust. 8 dotyczący towarzyszącego dokumentu handlowego.

- B. Do czasu ewentualnego ustanowienia reguł wspólnotowych w sprawie jonizacji, mleko i produkty na bazie mleka przeznaczone do handlu nie wolno poddawać działaniu promieniowania jonizującego.

### *Artykuł 8*

1. Odnośnie wytwarzania serów o okresie dojrzewania nie krótszym niż 60 dni, Państwa Członkowskie mogą przyznawać następujące indywidualne lub ogólne odstępstwa:

- a) w odniesieniu do cech surowego mleka, od wymagań załącznika A, rozdział IV;
- b) z zastrzeżeniem, że gotowy produkt ma cechy przewidziane w załączniku C rozdział II część A i od art. 7 część A pkt. 2 i 4;
- c) od załącznika C rozdział IV część B pkt 2.

Ogólne i szczególne wymagania stosujące się do wytwarzania indywidualnych produktów i normy swoiste dla tego typu produktu przyjmuje się, gdy jest to niezbędne, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31.

2. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31, i w takim zakresie na ile niektóre wymagania niniejszej dyrektywy mogą wpływać na wytwarzanie produktów na bazie mleka o cechach tradycyjnych, Państwa Członkowskie mogą mieć prawo przyznawania indywidualnych lub ogólnych odstępstw od art. 7 część A ust. 1-4, pod warunkiem, że mleko używane do wytwarzania takich produktów spełnia wymagania załącznika A rozdział I.

Nie później niż trzy miesiące przed datą określoną w art. 32 Państwa Członkowskie przekazują Komisji wykaz produktów, w stosunku, do których wnioskuje o zastosowanie akapitu pierwszego i informują o charakterze wnioskowanych odstępstw.

Przy podejmowaniu decyzji przewidzianych w akapicie pierwszym, ustala się, jeśli jest to niezbędne, wymagania ogólne i szczególne odnoszące się do wytwarzania każdego specyficznego produktu.

3. Wykaz produktów „zrobionych z surowego mleka” można sporządzić zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31.

### *Artykuł 9*



Państwa Członkowskie zapewnią, z zastrzeżeniem przepisów dyrektywy Rady 92/47/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. w sprawie warunków dopuszczania czasowych i ograniczonych odstępstw od szczególnych przepisów zdrowotnych Wspólnoty dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu mleka surowego i produktów na bazie mleka<sup>17</sup>, że:

- zakłady obróbki lub zakłady przetwórcze odbierające mleko surowe, które nie spełnia wymagań norm ustanowionych w załączniku A, rozdział IV, nie mogą otrzymać zatwierdzenia zgodnie z art. 10 lub 11 i że produkty z takich zakładów nie będą oznakowane znakiem jakości zdrowotnej, określonym w załączniku C rozdział IV część A pkt 3, i nie mogą być przedmiotem handlu,
- produkty, które nie spełniają norm określonych w załączniku C rozdziały I i II, lub norm, które zostaną ustalone na podstawie art. 8, nie mogą być przedmiotem handlu ani przywozu z państw trzecich.

#### *Artykuł 10*

1. Każde Państwo Członkowskie opracowuje wykaz zatwierdzonych przez siebie zakładów przetwórczych i zakładów obróbki - innych niż te, określone w art. 11 – i wykaz zatwierdzonych punktów skupu i ośrodków standaryzacji. Każdy taki zakład lub ośrodek ma numer identyfikacyjny.

Właściwy organ nie zatwierdzi zakładów ani ośrodków, o których mowa, o ile nie stwierdzi, że spełniają one wymagania niniejszej dyrektywy.

Jeżeli właściwy organ stwierdzi oczywistą niezgodność z wymaganiami higieny przewidzianymi w niniejszej dyrektywie lub wystąpienie przeszkód w przeprowadzeniu odpowiedniej inspekcji, ma prawo:

- (i) do podjęcia czynności w odniesieniu do używania sprzętu lub pomieszczeń oraz podjęcia niezbędnych środków, aż do ograniczenia lub czasowego wstrzymania produkcji włącznie;
- (ii) w przypadku, gdy środki przewidziane w pkt (i) lub w art. 14 ust. 1 akapit drugi tiret ostatnie okażą się niewystarczające, do czasowego zawieszenia zatwierdzenia, jeśli właściwe, w odniesieniu do danego rodzaju produkcji.

Jeżeli właściciel lub zarządzający zakładem lub ośrodkiem nie usunie niedociągnięć, o których został zawiadomiony, w terminie ustalonym przez właściwy organ, organ ten wycofuje zatwierdzenie.

Właściwy organ jest w szczególności zobowiązany do przestrzegania wniosków kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 14.

O zawieszeniu lub wycofaniu zatwierdzenia należy powiadomić Państwa Członkowskie i Komisję.

2. Właściwy organ przeprowadza inspekcje i sprawuje nadzór nad zakładami lub

---

<sup>17</sup> Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 33.

ośrodkami zgodnie z załącznikiem C rozdział VI.

Zakład lub ośrodek pozostaje pod stałym nadzorem właściwego organu, przy czym uznanie czy potrzebna jest stała lub okresowa obecność właściwego organu w konkretnym zakładzie lub ośrodku, zależy od wielkości zakładu lub ośrodka, rodzaju wytwarzanego produktu, oceny ryzyka i gwarancji oferowanych zgodnie z art. 14 ust. 1 akapit drugi tiret piąte i szóste.

Właściwy organ mieć stale swobodny dostęp do wszystkich części zakładu lub ośrodka w celu zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą, a w razie powstania wątpliwości odnośnie pochodzenia mleka lub produktów na bazie mleka, do dokumentów rachunkowych, które pozwolą na ustalenie gospodarstwa lub zakładu pochodzenia surowca.

Właściwy organ musi regularnie analizować wyniki kontroli przewidzianych w art. 14 ust. 1. Na podstawie tych analiz organ może przeprowadzać dalsze badania wszystkich etapów produkcji lub produktów.

Charakter kontroli, ich częstotliwość oraz metody pobierania próbek i przeprowadzania badań mikrobiologicznych ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31.

Wyniki tych analiz przedstawia się w sprawozdaniu, którego wnioski i zalecenia przekazywane są właścicielowi lub zarządzającemu zakładem lub ośrodkiem, który usuwa stwierdzone niedociągnięcia w celu poprawy warunków higieny.

3. W razie powtarzających się niedociągnięć, kontrole zostają nasilone, a gdy sytuacja tego wymaga, wyroby pozbawiane są etykiet i pieczęci ze znakiem jakości zdrowotnej.

4. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31.

### *Artykuł 11*

1. Przyznając zatwierdzenia Państwa Członkowskie mogą przyznawać odstępstwa od przepisów art. 7 część A ust. 2, art. 14 ust. 2 i załącznik B rozdziały I i V, w odniesieniu do zakładów wytwarzających produkty na bazie mleka w ograniczonym zakresie produkcji.

Państwa Członkowskie przekażą Komisji nie później niż trzy miesiące przed datą określoną w art. 32 o przyjęte przez nie kryteria oceny czy zakład lub kategoria zakładów może korzystać z odstępstw, określonych w akapicie pierwszym.

Jeżeli po zbadaniu przyjętych kryteriów lub po kontrolach przeprowadzonych zgodnie z art. 17, Komisja uzna, że kryteria te mogą zaszkodzić jednolitemu stosowaniu niniejszej dyrektywy, kryteria takie można zmienić lub uzupełnić zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31. Warunki, na jakich właściwy organ Państwa Członkowskiego zmienia klasyfikację danych zakładów, zostaną ustalone zgodnie z tą samą procedurą.

2. Na podstawie informacji zebranych przez Komisję zgodnie z ust. 1 akapit drugi, jednolite kryteria stosowania niniejszego artykułu ustanowi się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31 przed dniem 1 stycznia 1997 r.

### *Artykuł 12*

Funkcjonujące zakłady muszą wystąpić do właściwego organu nie później niż trzy miesiące przed datą określoną w art. 32 o zaklasyfikowanie na podstawie art. 10 lub na podstawie art. 11.

Do czasu wydania decyzji przez właściwy organ Państwa Członkowskiego lub najpóźniej do dnia 31 grudnia 1997 r., wszystkie produkty pochodzące z zakładu, który nie jest sklasyfikowany, nie mogą być oznakowane znakiem jakości zdrowotnej przewidzianym w załączniku C rozdział IV część A pkt 3 i mogą być wprowadzane tylko na rynek krajowy.

### *Artykuł 13*

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że:

- zwierzęta w gospodarstwach produkcyjnych przechodzą regularne inspekcje weterynaryjne w celu zapewnienia, że spełnione są wymagania określone w załączniku A, rozdział I.

Inspekcje te mogą odbywać się przy okazji kontroli weterynaryjnych przeprowadzanych na podstawie innych przepisów wspólnotowych.

Jeżeli są podstawy do podejrzenia, że nie przestrzega się warunków zdrowia zwierząt ustanowionych w załączniku A, właściwy organ skontroluje ogólny stan zdrowia zwierząt produkujących mleko, i gdy okaże się niezbędne, zarządzi przeprowadzenie dodatkowego badania tych zwierząt,

- w gospodarstwach produkcyjnych regularnie przeprowadza się kontrole w celu zapewnienia, że spełniają one warunki higieny.

Jeżeli inspekcja lub inspekcje, wskazane w akapicie pierwszym, wykażą, że stan higieny nie jest odpowiedni, właściwy organ podejmie właściwe kroki.

2. Państwa Członkowskie zawiadamiają Komisję o środkach, jakie zamierzają podjąć w celach kontroli przewidzianych w ust. 1 akapit pierwszy tiret drugie. Częstotliwość tych kontroli musi uwzględniać ocenę zagrożeń występujących w danym gospodarstwie produkcyjnym.

Środki te można zmienić lub uzupełnić zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 w celu zapewnienia jednolitego wykonywania niniejszej dyrektywy.

3. Ogólne wymagania higieniczne dla gospodarstw produkcyjnych, w szczególności wymagania odnoszące się do utrzymywania pomieszczeń i terenu oraz dotyczące udoju będą przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31.

### *Artykuł 14*

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że właściciel lub zarządca zakładu obróbki i/lub zakładu przetwórczego podejmie wszystkie niezbędne środki w celu zapewnienia, że na wszystkich etapach produkcji zachowana jest zgodność z odpowiednimi specyfikacjami niniejszej dyrektywy.

W tym celu właściciel lub zarządca zakładu musi stale przeprowadzać swoje kontrole oparte na następujących zasadach:

- identyfikacja krytycznych miejsc w zakładzie na podstawie używanych procesów,
- monitorowanie i kontrolowanie takich krytycznych miejsc właściwymi metodami,
- pobieranie próbek do analiz w laboratorium uznanym przez właściwy organ do celów kontroli metod czyszczenia i dezynfekowania i w celu sprawdzenia zgodności z normami ustanowionymi przez niniejszą dyrektywę,
- prowadzenie pisemnego rejestru informacji wymaganych zgodnie z poprzednimi tiret z przeznaczeniem do przedłożenia właściwemu organowi. W szczególności wyniki różnych kontroli i badań są przechowywane przez dwa lata, z wyłączeniem produktów na bazie mleka, których nie można przechowywać w temperaturze otoczenia, dla których okres ten zostaje skrócony do dwóch miesięcy po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
- w przypadku, gdy badanie laboratoryjne lub jakiegokolwiek inne informacje posiadane przez nich wskazują na istnienie poważnego zagrożenia dla zdrowia, informują o tym właściwy organ,
- w przypadku bezpośredniego zagrożenia dla ludzkiego zdrowia, wycofują z rynku produkty uzyskane w podobnych warunkach technologicznych i mogące stanowić takie samo zagrożenie. Wycofane produkty muszą pozostać pod nadzorem i kontrolą właściwego organu aż do czasu ich zniszczenia, wykorzystania do celu innego niż spożycie przez ludzi lub, za zezwoleniem właściwego organu, poddana powtórnemu przetwarzaniu we właściwy sposób dla zagwarantowania bezpieczeństwa tych produktów.

Ponadto właściciel lub zarządca zakładu powinien gwarantować prawidłowe zarządzanie znakowaniem znakiem jakości zdrowotnej.

Wymagania określone w akapicie drugim tiret pierwsze i drugie i akapicie trzecim muszą być przekazane właściwemu organowi, który musi regularnie monitorować ich przestrzeganie.

2. Właściciel lub zarządca zakładu musi stosować lub zorganizować program szkolenia dla personelu umożliwiający pracownikom przestrzeganie warunków higieny produkcji dostosowanych do struktury produkcji, chyba, że personel ten posiada już odpowiednie kwalifikacje potwierdzone dyplomami. Właściwy organ odpowiedzialny za zakład musi być zaangażowany w planowanie i realizację programu, lub w przypadku, gdy program taki już istnieje w dacie notyfikacji niniejszej dyrektywy, w monitorowanie tego programu.

3. W przypadku, gdy istnieją uzasadnione podstawy do podejrzeń, że wymagania niniejszej dyrektywy nie są przestrzegane, właściwy organ przeprowadza niezbędne kontrole, i w razie potwierdzenia podejrzeń, podejmuje właściwe środki, do zawieszenia zatwierdzenia łącznie.

4. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, ustalane są, o ile jest to

niezbędne, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31.

### *Artykuł 15*

1. W terminie do dnia 30 czerwca 1993 r. Państwa Członkowskie przedłożą Komisji, zgodnie z przepisami i zasadami dyrektywy Rady 86/469/EWG z dnia 16 września 1986 r. dotyczącej badań zwierząt i świeżego mięsa na obecność pozostałości<sup>18</sup>, krajowe środki przewidziane, jakie mają zostać wprowadzone w celu objęcia surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka badaniem na obecność:

- pozostałości grupy III (antybiotyki, sulfonamidy i podobne substancje bakteriobójcze) w załączniku I część A do niniejszej dyrektywy,
- pozostałości grupy II (inne pozostałości) w załączniku I część B do niniejszej dyrektywy.

2. Państwa Członkowskie zapewniają, że w kontekście kontroli przewidzianych w art. 14 przeprowadza się badania na obecność pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne lub hormonalne oraz antybiotyków, pestycydów, detergentów i innych substancji szkodliwych lub mogących zmienić cechy organoleptyczne mleka lub produktów na bazie mleka lub spowodować, że ich spożycie jest niebezpieczne lub szkodliwe dla ludzkiego zdrowia, o ile pozostałości te przekraczają dopuszczalne granice tolerancji.

Jeżeli badane mleko lub produkty na bazie mleka wykazują obecność pozostałości w ilościach przekraczających dopuszczalne granice tolerancji, to takiego mleka lub produktów na bazie mleka nie wolno przekazać do spożycia przez ludzi.

Badania na obecność pozostałości przeprowadza się zgodnie ze sprawdzonymi, uznanymi naukowo metodami, w szczególności ustanowionymi na poziomie Wspólnoty lub międzynarodowym.

3. Właściwy organ przeprowadza na miejscu kontrole zgodności z wymaganiami określonymi w ust. 2.

4. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31 ustala się, co następuje:

- szczegółowe zasady przeprowadzania i częstotliwość kontroli, określonych w ust. 3,
- tolerancje i metody referencyjne, przewidziane w ust. 2.

Zgodnie z tą samą procedurą można podejmować decyzje o objęciu badaniami innych substancji niż te określone w ust. 1.

5. Do czasu wejścia w życie przepisów wykonawczych do niniejszego artykułu, stosuje się nadal przepisy krajowe, z zastrzeżeniem przepisów ogólnych Traktatu.

### *Artykuł 16*

---

<sup>18</sup> Dz.U. L 275 z 26.09.1986, str. 36. Dyrektywa została zmieniona decyzją 89/187/EWG (Dz.U. L 66 z 10.03.1989, str. 37).

1. Zbiorniki na mleko, pomieszczenia, instalacje i sprzęt do pracy mogą być używane do innych środków spożywczych, pod warunkiem, że zostaną przedsięwzięte wszystkie właściwe środki w celu uniknięcia skażenia lub zepsucia mleka spożywczego lub produktów na bazie mleka.
2. Zbiorniki używane do mleka powinny mieć wyraźne oznakowanie, że można ich używać tylko do transportu środków spożywczych.
3. W przypadku, gdy zakłady produkują środki spożywcze zawierające mleko lub produkty na bazie mleka razem z innymi składnikami, które nie były poddane obróbce cieplnej lub innej obróbce o równoważnym skutku, to takie mleko, produkty na bazie mleka i składniki powinny być przechowywane oddzielnie, w celu zapobieżenia wzajemnemu skażeniu, oraz poddawane obróbce lub przetwarzane w pomieszczeniach nadających się do tego celu.
4. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu, w szczególności warunki odnoszące się do mycia, czyszczenia i dezynfekowania przed ponownym użyciem, oraz warunki transportu zostają przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31.

#### *Artykuł 17*

Eksperci z Komisji mogą w zakresie niezbędnym do jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy i we współpracy z właściwymi organami przeprowadzać kontrole na miejscu. W szczególności, kontrolując reprezentatywną część zakładów mogą sprawdzić, czy właściwe organy zapewniają przestrzeganie przepisów niniejszej dyrektywy przez zatwierdzone zakłady. Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach przeprowadzonych kontroli.

Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzana jest kontrola, udziela ekspertom wszelkiej niezbędnej pomocy w wypełnianiu ich obowiązków.

Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu przyjmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31.

#### *Artykuł 18*

Państwa Członkowskie zapewniają, że wytwarzanie produktów objętych niniejszą dyrektywą, w których niektóre składniki mleka zastępowane są produktami innymi niż produkty na bazie mleka, podlegają przepisom dotyczącym higieny ustanowionym w niniejszej dyrektywie.

#### *Artykuł 19*

1. Przepisy dyrektywy 89/662/EWG stosuje się, w szczególności w odniesieniu do organizacji kontroli oraz czynności wykonywanych w ramach kontroli przeprowadzanych przez Państwo Członkowskie miejsca przeznaczenia oraz podejmowanych środków ochronnych.
2. Bez uszczerbku dla szczególnych przepisów niniejszej dyrektywy, w przypadku podejrzenia o niezgodność z niniejszą dyrektywą lub zaistnienia wątpliwości, czy produkty, określone w art. 1, nadają się do spożycia, właściwy organ przeprowadza wszelkie kontrole i badania, jakie uzna za właściwe.

3. Państwa Członkowskie podejmują właściwe środki administracyjne lub karne w celu ukarania jakiegokolwiek naruszenia niniejszej dyrektywy, w szczególności w przypadku stwierdzenia, że: sporządzone świadectwa lub dokumenty nie odpowiadają rzeczywistemu stanowi produktów, określonych w art. 1, znaki na danych produktach nie są zgodne z przepisami, produkty nie przeszły kontroli przewidzianych w niniejszej dyrektywie lub nie zostały one wykorzystane zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem.

#### *Artykuł 20*

1. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31, przyjmowane są:

- wymagania stosujące się do wszelkich produktów posiadających zezwolenie na wprowadzenie do obrotu w Państwie Członkowskim, ale których skład lub prezentacja mogą stanowić powód różnej interpretacji w różnych Państwach Członkowskich,
- metody kontrolowania nieprzepuszczalności hermetycznie zamkniętych pojemników,
- metody referencyjne, i w miarę potrzeby, kryteria rządzące rutynowymi metodami analiz i badań, które należy stosować przy monitorowaniu zgodności z wymaganiami niniejszej dyrektywy, i metody pobierania próbek,
- limity i metody umożliwiające rozróżnienia między różnymi typami mleka poddanego obróbce cieplnej w rozumieniu załącznika C rozdział I,
- metody analiz dla norm, określonych w załączniku A rozdział IV i w załączniku C rozdziały I i II.

Do czasu podjęcia decyzji, wskazanych w akapicie pierwszym, za metody referencyjne uznaje się wszelkie międzynarodowo uznane metody analiz i badań.

2. W drodze odstępstwa od art. 3 i 6, dopuszcza się podjęcie decyzji, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31, że niektórych przepisów niniejszej dyrektywy nie stosuje się w odniesieniu do produktów mlecznych zawierających inne środki spożywcze, jeżeli udział mleka lub produktów na bazie mleka nie jest zasadniczy w rozumieniu art. 2 ust. 4.

Derogacje, wskazane w akapicie pierwszym, nie mogą dotyczyć:

- a) warunków zdrowia zwierząt ustanowionych w załączniku A rozdział I, ani warunków zatwierdzania zakładów, ustanowionych w załączniku B rozdział I;
- b) wymagań dotyczących znakowania ustanowionych w załączniku C rozdział IV;
- c) wymagań dotyczących inspekcji, ustanowionych w załączniku C rozdział VI.

Przy przyznawaniu odstępstw, należy brać pod uwagę zarówno charakter jak i skład produktu.

3. Bez względu na ust. 2, Państwa Członkowskie zapewniają, że wszystkie produkty na bazie mleka, wprowadzane na rynek, są zdrowymi produktami wytworzonymi z mleka lub produktów na bazie mleka spełniających wymagania niniejszej dyrektywy.

### *Artykuł 21*

Rada, stanowiąc kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, zmienia załączniki w niezbędnym zakresie, w szczególności dostosowuje je, żeby uwzględniały postęp naukowo-techniczny.

## ROZDZIAŁ III

### **Przywóz z państw trzecich**

### *Artykuł 22*

Warunki obowiązujące przy przywozie z państw trzecich surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka objętych niniejszą dyrektywą muszą być przynajmniej równoważne warunkom ustanowionym rozdziale II dla produkcji wspólnotowej.

### *Artykuł 23*

1. W celu jednolitego stosowania art. 22, stosuje się przepisy poniższych ustępów.
2. Mleko i produkty na bazie mleka, które mają być przywożone do Wspólnoty muszą:
  - a) pochodzić z państwa trzeciego objętego wykazem, który zostanie sporządzony zgodnie z ust. 3 lit. a);
  - b) być zaopatrzone w świadectwo zdrowia odpowiadające wzorowi, sporządzanemu zgodnie z procedurą określoną w art. 31, podpisane przez właściwy organ państwa wywozu i zaświadczające, że mleko lub produkty na bazie mleka spełniają wymagania rozdziału II lub wszelkie dodatkowe warunki lub oferują równoważne gwarancje, określone w ust. 3, i pochodzą z zakładów oferujących gwarancje przewidziane w załączniku B.
3. Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31 określa się, co następuje:
  - a) tymczasowy wykaz państw trzecich lub części państw trzecich, które mogą udzielić Państwom Członkowskim i Komisji gwarancji równoważnych tym określonym w rozdziale II, i wykaz zakładów, za które państwa trzecie są w stanie dać te gwarancje.

Ten tymczasowy wykaz zostanie opracowany na podstawie wykazów zakładów zatwierdzonych i kontrolowanych przez właściwe organy, po tym jak Komisja skontroluje, że zakłady te przestrzegają zasady i ogólne przepisy ustanowione w niniejszej dyrektywie;

- b) uaktualnienia tego wykazu w świetle kontroli przewidzianych w ust. 4;
- c) szczególne wymagania i równoważne gwarancje udzielone dla państw trzecich, z tym że nie mogą być one bardziej korzystne niż te przewidziane w rozdziale II;
- d) typy obróbki cieplnej, jakie mają być zalecone dla niektórych państw trzecich, w



których występują zagrożenia związane ze zdrowiem zwierząt.

4. Eksperti z Komisji i Państw Członkowskich przeprowadzają inspekcje na miejscu w celu sprawdzenia, czy gwarancje dane przez państwo trzecie, dotyczące warunków produkcji i wprowadzania do obrotu można uznać za równoważne z tymi obowiązującym w Wspólnocie.

Komisja, na wniosek Państw Członkowskich, wyznaczy ekspertów z Państw Członkowskich odpowiedzialnych za te inspekcje.

Inspekcji dokonuje się w imieniu Wspólnoty, która ponosi wszelkie związane z tym koszty. Częstotliwość i procedurę przeprowadzania tych inspekcji, łącznie z tymi przeprowadzanymi w przypadku decyzji, określonej w ust. 6, ustala się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31.

5. Do czasu zorganizowania inspekcji, określonych w ust. 4, obowiązują nadal krajowe przepisy dotyczące inspekcji w państwach trzecich, z zastrzeżeniem powiadomienia, za pośrednictwem Stałego Komitetu weterynaryjnego, o wszelkich ujawnionych podczas tych inspekcji przypadkach nieprzestrzegania warunków higieny.

6. Rada, stanowiąc kwalifikowaną większością na wniosek Komisji, może zastąpić indywidualne uznawanie zakładów obróbki lub zakładów przetwórczych, uznawaniem na zasadzie wzajemności, zakładów w państwie trzecim, w którym właściwy organ przeprowadza skutecznie, regularne inspekcje w taki sposób, że organ ten jest w stanie zagwarantować zgodność z wymaganiami ust 2 lit. b).

#### *Artykuł 24*

Zasady i przepisy ogólne ustanowione w dyrektywie 90/675/EWG stosuje się, szczególnie w odniesieniu organizacji i następstw inspekcji przeprowadzanych przez Państwa Członkowskie i wprowadzanych środków ochronnych.

#### *Artykuł 25*

1. Państwa Członkowskie zapewniają, że produkty objęte niniejszą dyrektywą przywożone do Wspólnoty:

- są zaopatrzone w świadectwo wystawione w czasie załadunku przez właściwy organ państwa trzeciego.

Wzór świadectwa zostanie opracowany zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31,

- przeszły zadowalająco kontrole wymagane przez dyrektywę 90/675/EWG i 91/496/EWG<sup>19</sup>.

2. Do czasu ustanowienia szczegółowych przepisów dotyczących stosowania niniejszego artykułu, obowiązują nadal krajowe przepisy mające zastosowanie do przywozu z państw

---

<sup>19</sup> Dyrektywa Rady 91/496/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. ustanawiająca zasady regulujące organizację kontroli weterynaryjnych zwierząt wprowadzanych do Wspólnoty z państw trzecich oraz zmieniająca dyrektywy 89/662/EWG, 90/425/EWG i 90/675/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09.1991, str. 56.).

trzecich, dla których nie przyjęto takich wymagań na poziomie wspólnotowym, pod warunkiem, że nie będą one bardziej korzystne niż te ustanowione w rozdziale II.

#### *Artykuł 26*

Wykazy przewidziane w art. 23 mogą obejmować tylko państwa trzecie lub części państw trzecich:

- a) z których przywóz nie jest zabroniony z powodu występowania chorób, określonych w załączniku A, lub jakiejkolwiek innej choroby egzotycznej dla Wspólnoty lub na podstawie art. 6, 7 i 14 dyrektywy 72/462/EWG<sup>20</sup>;
- b) które, biorąc pod uwagę ich ustawodawstwo i organizację ich właściwych władz i służb inspekcyjnych, kompetencje takich służb i nadzór, któremu podlegają, zostały uznane zgodnie z art. 3 ust. 2 dyrektywy 72/462/EWG, za zdolne do zagwarantowania wprowadzenia w życie ich przepisów wewnętrznych;
- c) których służby weterynaryjne mogą zagwarantować, że przestrzegane są wymagania zdrowotne odpowiadające przynajmniej tym ustanowionym w rozdziale II.

### ROZDZIAŁ IV

#### **Przepisy końcowe**

#### *Artykuł 27*

1. Każde Państwo Członkowskie wyznacza przynajmniej jedno krajowe laboratorium referencyjne do analiz i badań mleka i produktów na bazie mleka i prześle do Komisji ich wykaz.

Laboratoria te odpowiadają za:

- koordynowanie działalności laboratoriów, których zadaniem jest wykonywanie analiz w celu sprawdzenia zgodności z normami chemicznymi i bakteriologicznymi oraz wykonywanie badań przewidzianych w niniejszej dyrektywie,
- pomoc właściwemu organowi w organizowaniu systemu kontroli mleka i produktów na bazie mleka,
- okresowe organizowanie badań porównawczych,
- przekazywanie informacji dostarczonych przez laboratorium referencyjne Wspólnoty, określone w art. 28, właściwemu organowi i laboratorium przeprowadzającym analizy i badania mleka i produktów na bazie mleka.

2. Komisja publikuje wykaz krajowych laboratoriów referencyjnych i jego aktualizację w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

---

<sup>20</sup> Dyrektywa Rady 72/462/EWG z dnia 12 grudnia 1972 r. w sprawie problemów zdrowotnych i inspekcji weterynaryjnej przed przywozem z państw trzecich bydła, trzody chlewnej i świeżego mięsa (Dz.U. nr L 302 z 31.12.1972, str. 28). Ostatnio zmieniona dyrektywą 91/497/EWG (Dz.U. nr L 268 z 24.09 1991, str. 69).

## *Artykuł 28*

Laboratorium referencyjne Wspólnoty właściwe dla analiz i badania mleka i produktów na bazie mleka zostało wskazane w załączniku D rozdział I.

Obowiązki i zadania tego laboratorium są wymienione w rozdziale II niniejszego Załącznika i zawierają koordynowanie działalności krajowych laboratoriów referencyjnych, określonych w art. 27.

Stosuje się art. 28 decyzji Rady 90/424/EWG z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie wydatków w dziedzinie weterynarii<sup>21</sup>.

## *Artykuł 29*

1. Dyrektywa 85/397/EWG traci moc z dniem 1 stycznia 1994 r.

2. Do celów niniejszej dyrektywy zachowują moc: dyrektywa Rady 89/384/EWG z dnia 20 czerwca 1989 r. ustanawiająca szczegółowe warunki przeprowadzania kontroli w celu zapewnienia przestrzegania punktu zamrażania mleka nie poddanego obróbce określonego w załączniku A dyrektywy 85/397/EWG<sup>22</sup>, dyrektywa Komisji 89/362/EWG z dnia 26 maja 1989 r. w sprawie ogólnych warunków higieny w gospodarstwach produkujących mleko<sup>23</sup> i decyzja Komisji 91/180/EWG z dnia 14 lutego 1991 r. ustanawiająca niektóre metody analizy i badania surowego mleka oraz mleka poddanego obróbce cieplnej<sup>24</sup>.

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31, akty te można zmienić w celu dostosowania ich zakresu do treści niniejszej dyrektywy i dostosowywania ich w późniejszym czasie do postępów nauki i technologii.

## *Artykuł 30*

W dyrektywie 89/662/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1. W załączniku A dodaje się tiret w brzmieniu:

„- dyrektywa Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiająca przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania na rynek surowego mleka, mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka (Dz.U. nr L 268 z 14.09.1992, str. 1).”;

2. W załączniku A skreśla się tiret:

„- dyrektywa Rady 85/397/EWG z dnia 5 sierpnia 1985 r. w sprawie zdrowia i problemów zdrowotnych zwierząt wpływających na handel wewnątrzspółnotowy mlekiem poddanym obróbce cieplnej (Dz.U. nr L 226 z

<sup>21</sup> Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 19. Ostatnio zmieniona decyzją 91/133/EWG (Dz.U. nr L 66 z 13.03.1991, str. 18).

<sup>22</sup> Dz.U. nr L 181 z 28.06.1989, str. 50.

<sup>23</sup> Dz.U. nr L 156 z 8.06.1989, str. 30.

<sup>24</sup> Dz.U. nr L 93 z 13.04.1991, str. 1.

24.08.1985, str. 13), ostatnio zmieniona rozporządzeniem (EWG) nr 3768/85 z dnia 20 grudnia 1985 r. (Dz.U nr L 362 z 31.12.1985, str. 8).”;

3. w załączniku B skreśla się tiret:

„- surowe mleko i produkty na bazie mleka.”.

#### *Artykuł 31*

1. W przypadkach, gdy ma być stosowana procedura ustanowiona w niniejszym artykule, sprawy przekazywane są niezwłocznie Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu powołanemu decyzją 68/361/EWG<sup>25</sup>, zwanemu dalej „Komitetem”, przez przewodniczącego Komitetu z własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. W przypadku, gdy w sprawach występują aspekty chemiczne i technologiczne, przedstawiciele Komisji, po konsultacji z Komitetem Zarządzającym ds. mleka i przetworów mlecznych utworzonym na mocy rozporządzenia (EWG) nr 804/68, przedłożą Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet przedstawia swoją opinię o takich środkach w terminie, który może być ustanowiony przez przewodniczącego w zależności od pilności sprawy. Opinię wydaje się większością ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu, w przypadku decyzji, które Rada jest zobowiązana podjąć na wniosek Komisji. W Komitecie głosy przedstawicieli Państw Członkowskich są ważne zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje proponowane środki i bezzwłocznie wprowadza je w życie, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.
- b) Jeżeli proponowane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub, jeżeli opinia taka nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie propozycję dotyczącą środków, które mają być przyjęte. Rada podejmuje decyzję kwalifikowaną większością.

Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od daty przedstawienia sprawy Radzie, Rada nie podejmie działania, wówczas projektowane środki są przyjmowane przez Komisję, z wyjątkiem sytuacji, gdy Rada zwykłą większością zdecydowała przeciwko tym środkom.

#### *Artykuł 32*

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 1 stycznia 1994 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Środki przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

---

<sup>25</sup> Dz.U. nr L 225 z 18.10.1968, str. 23.

3. Wyznaczenie nieprzekraczalnego terminu transpozycji niniejszej dyrektywy na dzień 1 stycznia 1994 r. pozostaje bez uszczerbku dla zniesienia granicznych kontroli weterynaryjnych przewidzianego w dyrektywie 89/662/EWG.

*Artykuł 33*

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 16 czerwca 1992 r.

*W imieniu Rady*

Arlindo MARQUES CUNHA

*Przewodniczący*

## ZAŁĄCZNIK A

### WYMAGANIA ODNOSZĄCE SIĘ DO PRZYJMOWANIA SUROWEGO MLEKA PRZEZ ZAKŁADY OBRÓBK I LUB ZAKŁADY PRZETWÓRCZE

#### ROZDZIAŁ I

##### Warunki zdrowia zwierząt odnośnie surowego mleka

1. Surowe mleko musi pochodzić:
  - a) od krów lub bawolic:
    - (i) należących do stada, które zgodnie z ust. 1 załącznika A do dyrektywy 64/432/EWG, jest:
      - urzędowo uznane za wolne od gruźlicy,
      - wolne od brucelozy lub urzędowo uznane za wolne od brucelozy;
    - (ii) które nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na ludzi przez mleko;
    - (iii) których mleko nie posiada odbiegających od normy właściwości organoleptycznych;
    - (iv) których ogólny stan zdrowia nie wykazuje widocznych zaburzeń i które nie cierpią na infekcję dróg płciowych połączoną z wydzieliną, zapalenie jelit z biegunką i gorączką, ani rozpoznawalne zapalenie wymienia;
    - (v) które nie wykazują żadnych ran na wymieniu mogących zaszkodzić mleku;
    - (vi) które, w przypadku krów, dają przynajmniej dwa litry mleka dziennie;
    - (vii) które nie są leczone substancjami niebezpiecznymi lub mogącymi być niebezpieczne dla zdrowia człowieka i które są przenoszone do mleka, chyba że mleko miało wymagany okres oczekiwania ustanowiony w przepisach wspólnotowych lub, przy ich braku, w przepisach krajowych;
  - b) od owiec i kóz:
    - (i) należących do gospodarstwa hodowli owiec i kóz, urzędowo uznanego za wolne lub wolnego od brucelozy (*Brucella melitensis*) w rozumieniu art. 2 ust. 4 i 5 dyrektywy 91/68/EWG;
    - (ii) które spełniają wymagania ustanowione w lit. a), z wyłączeniem pkt (i) i (vi).
2. Jeżeli w gospodarstwie trzymane się razem różne gatunki zwierząt, każdy gatunek powinien spełniać warunki zdrowotne, jakie byłyby wymagane gdyby taki gatunek był

hodowany oddzielnie.

3. Jeżeli kozy są trzymane razem z krowami, muszą przejść próbę tuberkulinową zgodnie z regulami, które zostaną ustalone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31 niniejszej dyrektywy.
4. Surowe mleko musi być wyłączone z obróbki, przetwarzania, sprzedaży i spożycia, jeżeli:
  - a) uzyskano je od zwierząt, którym nielegalnie podaje się substancje w rozumieniu dyrektyw 81/602/EWG<sup>26</sup> i 88/146/EWG<sup>27</sup>;
  - b) zawiera pozostałości substancji określonych w art. 15 niniejszej dyrektywy w ilości przekraczającej dopuszczalny poziom.

## ROZDZIAŁ II

### Higiena gospodarstwa

1. Surowe mleko musi pochodzić z gospodarstw zarejestrowanych i kontrolowanych zgodnie z art. 13 ust. 1. W przypadku, gdy bawolice, owce i kozy nie są trzymane na zewnątrz, używane pomieszczenia muszą być zaprojektowane, zbudowane, utrzymywane i zarządzane w taki sposób, by zapewnić:
  - a) dobre warunki bytowe, higieny, czystości i zdrowia zwierząt; i
  - b) zadowalające warunki higieny dojenia, przelewania, schładzania i przechowywania mleka.
2. Pomieszczenia, w których odbywa się dojenie lub przechowuje się, przelewa lub schładza mleko, muszą być tak usytuowane i skonstruowane, by wyeliminować zagrożenie skażenia mleka. Pomieszczenia te powinny być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz posiadać, co najmniej:
  - a) ściany i posadzki dające się łatwo czyścić w miejscach podatnych na zabrudzenie lub infekcje;
  - b) posadzki ułożone w taki sposób, aby ułatwić odpływ płynów i zadowalające środki usuwania odpadów;
  - c) odpowiednią wentylację i oświetlenie;

---

<sup>26</sup> Dyrektywa Rady 81/602/EWG z dnia 31 lipca 1981 r. dotycząca zakazu niektórych związków o działaniu hormonalnym i jakichkolwiek innych substancji o działaniu tyrostatycznym (Dz.U. nr L 222 z 7.08.1981, str. 32). Ostatnio zmieniona dyrektywą 85/358/EWG (Dz.U. nr L 191 z 23.07.1985, str. 46).

<sup>27</sup> Dyrektywa Rady 88/146/EWG z dnia 7 marca 1988 r. zakazująca stosowania w gospodarstwach hodowlanych niektórych związków o działaniu hormonalnym (Dz.U. nr L 70 z 16.03.1988, str. 16).

- d) właściwe i wystarczające zaopatrzenie w wodę pitną, spełniającą parametry ustanowione w załącznikach D i E do dyrektywy 80/778/EWG<sup>28</sup>, do użycia przy dojeniu i czyszczeniu sprzętu i przyrządów, określonych w rozdziale III część B niniejszego Załącznika;
- e) odpowiednia separacja od wszystkich źródeł skażeń, takich jak toalety i przyzmy obornika;
- f) armaturę i sprzęt, które można łatwo umyć, oczyścić i dezynfekować.

Dodatkowo pomieszczenia do przechowywania mleka muszą posiadać odpowiedni sprzęt chłodniczy, być zabezpieczone przed robactwem i być odpowiednio odseparowane od pomieszczeń, w których trzymane są zwierzęta.

- 3. Jeżeli używa się przenośnych konew do dojenja, spełnione muszą być wymagania pkt 2 lit. d) i f) i dodatkowo dojarnia powinna:
  - a) być usytuowana na czystym podłożu, wolnym od nagromadzonych wydaliny i innych odpadów;
  - b) zapewniać mleku ochronę przez cały czas, gdy jest używana;
  - c) mieć taką budowę i wykończenie, by umożliwić utrzymanie w czystości wewnętrznych powierzchni.
- 4. W przypadku, gdy niespętane zwierzęta produkujące mleko przebywają na zewnątrz, gospodarstwo powinno mieć także halę udojową lub obszar do dojenja, wystarczająco oddzielony od obszaru gdzie trzymane są zwierzęta.
- 5. Powinno być możliwe skuteczne odizolowanie od stada zwierząt zakażonych lub podejrzanych o zakażenie którąkolwiek z chorób, określonych w rozdziale I pkt 1 lub odizolowanie od stada zwierząt, określonych w rozdziale I pkt 3.
- 6. Zwierzęta wszystkich gatunków muszą być trzymane z dala od pomieszczeń i miejsc, w których przechowuje się, przelewa lub schładza mleko.

### ROZDZIAŁ III

#### **Higiena dojenja, skupu surowego mleka i jego transportu z gospodarstwa produkcyjnego do punktu skupu lub ośrodka standaryzacji lub zakładu przetwórczego – higiena personelu**

##### *A. Higiena dojenja*

- 1. Dojenje musi być przeprowadzane w higieniczny sposób i zgodnie z warunkami ustalonymi dyrektywą 89/362/EWG.

---

<sup>28</sup> Dyrektywa Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. odnosząca się do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. nr L 229 z 30.08.1980, str. 11). Ostatnio zmieniona dyrektywą 90/656/EWG (Dz.U. L 353 z 17.12.1990, str. 59).



2. Niezwłocznie po dojeniu, mleko musi być umieszczone w czystym miejscu, tak wyposażonym, by uniknąć negatywnych skutków dla mleka.

Jeżeli mleko nie jest odbierane w ciągu dwóch godzin po dojeniu, musi zostać schłodzone do temperatury 8 °C lub niższej w przypadku odbioru codziennego lub 6 °C lub niższej w przypadku, gdy odbiór nie odbywa się codziennie. Podczas transportu do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego, temperatura mleka nie może przekraczać 10 °C.

#### B. *Higiena pomieszczeń, sprzętu i narzędzi*

1. Sprzęt i urządzenia lub te ich powierzchnie, z którymi styka się mleko (osprzęt, pojemniki, zbiorniki, itp., przeznaczone do dojenia, skupu lub transportu), muszą być wykonane z materiałów o gładkiej powierzchni, które są łatwe do czyszczenia i dezynfekowania, odporne na korozję i z których nie przenikają do mleka substancje w takich ilościach, które mogłyby spowodować zagrożenie dla zdrowia ludzi, pogarszać skład mleka lub negatywnie wpływać na jego właściwości organoleptyczne.
2. Po użyciu, osprzęt używany do dojenia, sprzęt do dojenia mechanicznego i pojemniki, z którymi styka się mleko, należy oczyścić i poddać dezynfekcji. Po każdym wyjeździe lub po serii wyjazdów, jeżeli czas między wyjazdami jest bardzo krótki, ale w każdym przypadku przynajmniej raz dziennie, pojemniki i zbiorniki do transportu mleka surowego do punktu skupu lub ośrodka standaryzacji lub do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego muszą być oczyszczone i poddane dezynfekcji przed ponownym użyciem.

#### C. *Higiena personelu*

1. Od personelu wymaga się bezwzględnej czystości. W szczególności:
  - a) osoby zajmujące się dojeniem i osoby zajmujące się przelewaniem surowego mleka muszą nosić odpowiednie czyste ubrania do dojenia;
  - b) osoby zajmujące się dojeniem powinny umyć ręce bezpośrednio przed rozpoczęciem dojenia i zachować je czyste w czasie dojenia, na ile jest to w praktyce możliwe.

W tym celu w pobliżu miejsca dojenia powinny znajdować się urządzenia umożliwiające umycie rąk i ramion osobom zajmującym się dojeniem i osobom zajmującym się przelewaniem surowego mleka.

2. Pracodawca podejmuje wszystkie niezbędne środki, w celu zapobieżenia skażeniu surowego mleka przez pracowników zajmujących się mlekiem, chyba, że wykaże się, iż osoby te mogą wykonywać swoje zadania bez groźby skażenia mleka.

Każdy, kto zajmuje się dojeniem lub przelewaniem surowego mleka powinien okazać świadectwo lekarskie, że nie ma medycznych przeciwwskazań dla wykonywania takiej pracy. Nadzór medyczny nad taką osobą reguluje

obowiązujące ustawodawstwo krajowe danego Państwa Członkowskiego lub w przypadku państw trzecich szczególne gwarancje, które są ustalane w ramach procedury przewidzianej w art. 31 niniejszej dyrektywy.

#### D. *Higiena produkcji*

1. W celu uniknięcia dodawania wody do surowego mleka należy utworzyć system monitorowania pod nadzorem właściwych władz. W ramach tego systemu, przeprowadza się w szczególności regularne kontrole punktu zamrażania mleka pochodzącego z każdego zakładu produkcyjnego, zgodnie z następującą procedurą:

- a) surowe mleko z każdego gospodarstwa należy regularnie kontrolować pobierając losowo próbki. W przypadku, gdy mleko z jednego gospodarstwa dostarcza się bezpośrednio do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego, próbki te pobiera się albo przy odbiorze mleka w gospodarstwie, z zastrzeżeniem przedsięwzięcia środków bezpieczeństwa chroniących przed oszustwem czasie transportu, lub przed rozładunkiem w zakładzie obróbki lub zakładzie przetwórczym, gdy mleko jest dostarczane bezpośrednio przez rolnika.

Jeżeli wyniki kontroli wzbudzą u właściwego organu podejrzenia, że do mleka dolana jest woda, organ pobierze autentyczną próbkę w gospodarstwie. Autentyczna próbka jest to próbka reprezentująca mleko z jednego dojenia rannego lub wieczornego przeprowadzonego pod pełnym nadzorem i odbywającego się nie wcześniej niż jedenaście i nie później niż trzynaście godzin po poprzednim udoju.

W przypadku, gdy mleko dostarcza się wspólnie z kilku gospodarstw, próbki można pobierać tylko po dostarczeniu surowego mleka do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego lub punktu skupu lub ośrodka standaryzacji, pod warunkiem, że wrywkowe kontrole są dokonywane na miejscu w gospodarstwie.

Jeżeli wyniki kontroli wzbudzają podejrzenia, że do mleka dodana została woda, próbki pobierze się we wszystkich gospodarstwach, z których odbierane było surowe mleko.

O ile to niezbędne, właściwy organ pobierze autentyczne próbki w rozumieniu drugiego akapitu powyżej;

- b) jeżeli wyniki kontroli wykazują, że woda nie została dodana, surowe mleko dopuszcza się do produkcji spożywczego surowego mleka, mleka poddawanego obróbce cieplnej lub mleka do wytwarzania produktów na bazie mleka przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

2. Zakład obróbki i/lub zakład przetwórczy zawiadamia właściwy organ, w przypadku, gdy osiągnięte zostaną maksymalne wartości wyznaczone dla norm bakterii lub liczby komórek somatycznych. Właściwy organ podejmuje właściwe środki.

3. Jeżeli w ciągu trzech miesięcy od zawiadomienia o wynikach kontroli, określonych w pkt. 1 lit. a) i dochodzenia przewidzianego w rozdziale IV, część D, i po przekroczeniu norm podanych w rozdziale IV, mleko z danego gospodarstwa nie spełnia tych norm, wówczas gospodarstwo to nie jest już uprawnione do dostarczania surowego mleka, dopóki mleko z tego gospodarstwa nie będzie znowu spełniać tych norm.

Do spożycia przez ludzi nie wolno używać mleka zawierającego pozostałości antybiotyków w ilości, która w odniesieniu do którejkolwiek z substancji, określonych w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90<sup>29</sup>, przekracza ustalony w nim poziom dopuszczalny; łączna ilość pozostałości antybiotyków nie może przekraczać wartości ustalonej zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 niniejszej dyrektywy.

## ROZDZIAŁ IV

### **Normy, jakie ma spełniać surowe mleko odbierane z gospodarstwa produkcyjnego lub przyjmowane do zakładów obróbki lub zakładów przetwórczych**

#### A. *Surowe mleko krowie*

Bez uszczerbku dla limitów ustanowionych w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90:

1. Surowe mleko krowie, przeznaczone do produkcji mleka spożywczego poddawanego obróbce cieplnej, mleka przefermentowanego, serka śmietankowego, galaretek mlecznych lub mleka z dodatkiem substancji aromatyzujących i śmietany, musi spełniać następujące normy:

Liczba bakterii przy 30 °C (w ml)	≤ 100 000 (a)
Liczba komórek somatycznych (w ml)	≤ 400 000 (b)

- (a) Średnia geometryczna za okres dwóch miesięcy z przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.  
(b) Średnia geometryczna za okres trzech miesięcy z przynajmniej jednej próbki w miesiącu lub je produkcja mleka znacznie zmienia się w zależności od sezonu, metodę obliczania wyników należy skorygować zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 niniejszej dyrektywy.

2. Surowe mleko krowie do wytwarzania produktów na bazie mleka innych niż te, określone w pkt. 1, musi spełniać następujące normy:

<sup>29</sup> Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę dla określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. nr L 224 z 18.08.1990, str. 1) Ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 675/92 (Dz.U. L 73 z 19.03.1992, str. 8).

	od dnia 1.01.1994 r.	od dnia 1.01.1998 r.
Liczba bakterii przy 30 °C (w ml)	≤ 400 000 (a)	≤ 100 000 (a)
Liczba komórek somatycznych (w ml)	≤ 500 000 (b)	≤ 400 000 (b)

(a) Średnia geometryczna za okres dwóch miesięcy z przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

(b) Średnia geometryczna za okres trzech miesięcy z przynajmniej jednej próbki w miesiącu lub jeżeli produkcja mleka znacznie zmienia się w zależności od sezonu, metodę obliczania wyników należy skorygować zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 niniejszej dyrektywy.

3. Surowe mleko krowie przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi i surowe mleko krowie przeznaczone do wytwarzania produktów „zrobionych z surowego mleka”, których proces produkcji nie obejmuje jakiegokolwiek obróbki cieplnej musi:

- a) spełniać wymagania norm z pkt. 1;
- b) dodatkowo spełniać następującą normę<sup>5</sup>:

Staphylococcus aureus (w ml):

n = 5

m = 500

M = 2 000

c = 2.

#### B. *Surowe mleko bawole*

Bez uszczerbku dla norm ustanowionych w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90:

1. Surowe mleko bawole, przeznaczone do wytwarzania produktów na bazie mleka, musi spełniać następujące normy:

<sup>5</sup> Gdzie .

n = liczba próbek wchodzących w skład próby;

m = wartość progowa określająca liczbę bakterii; wynik uważa się za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach nie przekracza „m”;

M = maksymalna dopuszczalna liczba bakterii; wynik uważa się za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub więcej próbkach równa jest „M” lub więcej;

c = liczba próbek, w których liczba bakterii może być między „m” a „M”; próbę uważa się za zadowalającą, jeżeli liczba bakterii w pozostałych próbkach nie przekracza „m”.

	od dnia 1.01.1994 r.
Liczba bakterii przy 30 °C (w ml)	≤ 1 000 000 (a)
Liczba komórek somatycznych (w ml)	≤ 500 000 (b)

- (a) Średnia geometryczna za okres dwóch miesięcy z przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.  
(b) Średnia geometryczna za okres trzech miesięcy z przynajmniej jednej próbki w miesiącu.

Normy dla liczby bakterii przy 30 °C i liczby komórek somatycznych stosowane od dnia 1 stycznia 1998 r. zostaną ustanowione zgodnie z art. 21 niniejszej dyrektywy.

2. Surowe mleko bawole przeznaczone do wytwarzania produktów „zrobionych z surowego mleka”, których proces produkcji nie obejmuje jakiegokolwiek obróbki cieplnej, musi spełniać następujące wymagania:

liczba bakterii przy 30 °C (w ml): ≤ 500 000

liczba komórek somatycznych (w ml): ≤ 400 000

staphylococcus aureus: jak dla mleka krowiego.

### C. Surowe mleko kozie i owcze

Bez uszczerbku dla norm ustanowionych w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90:

1. Surowe mleko kozie lub owcze przeznaczone do produkcji mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej lub produkcji produktów na bazie mleka poddanych obróbce cieplnej musi spełniać następujące normy:

	od dnia 1.01.1994 r.
Liczba bakterii przy 30 °C (w ml)	≤ 1 000 000 (a)

- (a) Średnia geometryczna za okres dwóch miesięcy z przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

Normy dla liczby bakterii przy 30° C i liczby komórek somatycznych stosowane od dnia 1 stycznia 1998 r. zostaną ustanowione zgodnie z art. 21 niniejszej dyrektywy.

2. Surowe mleko kozie lub owcze przeznaczone do wytwarzania produktów „zrobionych z mleka surowego”, których proces produkcji nie obejmuje obróbki cieplnej, musi spełniać następujące normy:

Liczba bakterii przy 30 °C (w ml)	≤ 500 000 (a)
<i>Staphylococcus aureus</i> (w ml)	jak dla mleka krowiego

(a) Średnia geometryczna za okres dwóch miesięcy z przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

- D. W przypadku przekroczenia dopuszczalnych norm określonych w częściach A, B i C i gdy późniejsze dochodzenie wykaże potencjalne zagrożenie dla zdrowia, właściwy organ podejmie właściwe środki.
- E. Zgodność z normami części A, B i C musi być kontrolowana przy pomocy losowo pobieranych próbek, przy odbiorze mleka w gospodarstwie produkcyjnym albo przy przyjęciu surowego mleka w zakładzie obróbki lub zakładzie przetwórczym.

## ZAŁĄCZNIK B

### ROZDZIAŁ I

#### Ogólne warunki zatwierdzenia zakładów obróbki i zakładów przetwórczych

Zakłady obróbki i zakłady przetwórcze mają przynajmniej:

1. wystarczająco duże powierzchnie do wykonywania pracy w odpowiednich warunkach higieny. Powinny mieć odpowiednie rozmieszczenie i układ uniemożliwiający skażenie surowców i produktów objętych niniejszą dyrektywą.

Produkcja mleka poddanego obróbce cieplnej lub wytwarzanie produktów na bazie mleka, które mogą stwarzać zagrożenie skażenia innych produktów objętych niniejszą dyrektywą, musi odbywać się w wyraźnie wydzielonych obszarach roboczych;

2. na obszarach gdzie się przelewa, przygotowuje i przetwarza surowce i wytwarzane produkty, określone w niniejszej dyrektywie:
  - a) litą, wodoodporną posadzkę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji oraz ułożoną w taki sposób, by ułatwić odpływ wody oraz sprzęt do usuwania wody;
  - b) ściany o gładkich powierzchniach, łatwe do czyszczenia, trwałe i nieprzepuszczalne z jasnym pokryciem;
  - c) w pomieszczeniach, gdzie się przelewa, przygotowuje i przetwarza odkryte, nieopakowane surowce i produkty, wykładzina sufitowa lub stropowa powinna być łatwa do czyszczenia;
  - d) drzwi z materiału odpornego na korozję, łatwe do czyszczenia;
  - e) wystarczająca wentylacja a gdzie niezbędne, dobre urządzenia do odbierania ciśnienia i pary wodnej;
  - f) odpowiednie naturalne lub sztuczne oświetlenie;
  - g) odpowiednia ilość urządzeń z gorącą i zimną wodą bieżącą lub wymieszaną wstępnie wodę o odpowiedniej temperaturze, przeznaczoną do mycia i dezynfekowania rąk. Krany w pomieszczeniach roboczych i toaletach obsługiwane są bez użycia dłoni. Urządzenia te powinny być wyposażone w środki do mycia i dezynfekowania oraz higieniczne środki do suszenia rąk;
  - h) urządzenia do czyszczenia narzędzi, sprzętu i instalacji;
3. w pomieszczeniach, w których przechowuje się surowce i produkty objęte niniejszą dyrektywą, warunki takie same jak opisane w pkt 2, z wyłączeniem:
  - wychładzalni i chłodni, w których wystarcza, gdy podłoga jest łatwa do czyszczenia i dezynfekowania oraz ułożona w taki sposób, by ułatwić

odprowadzanie wody,

- zamrażalni i zamrażalni głębokiego mrożenia, w których wystarcza, gdy wodoszczelna i odporna na gnicie podłoga jest łatwa do czyszczenia i dezynfekowania.

W takich przypadkach niezbędna jest odpowiednio wydajna instalacja chłodnicza do utrzymania surowców i produktów w temperaturach wymaganych w niniejszej dyrektywie.

Zastosowanie drewnianych ścian w pomieszczeniach, określonych w akapicie pierwszym, nie stanowi przesłanki dla odebrania zatwierdzenia, pod warunkiem, że pomieszczenia te wybudowano przed dniem 1 stycznia 1993 r.

Pojemność pomieszczeń przechowalniczych powinna być odpowiednia do przechowywania surowców i produktów objętych niniejszą dyrektywą;

4. urządzenia do higienicznego obchodzenia się i ochrony surowców oraz nieopakowanych lub opakowanych jednostkowo produktów w czasie załadunku i rozładunku;
5. odpowiednie rozwiązania ochrony przed szkodnikami;
6. przyrządy i sprzęt roboczy przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z surowcami i produktami wykonany z materiału odpornego na korozję i łatwego do czyszczenia i dezynfekowania;
7. specjalne, wodoszczelne i niekorodujące pojemniki, w które wkłada się surowce lub produkty nie przeznaczone do spożycia przez ludzi. Gdy do wyładunku surowców lub produktów stosuje się przewody rurowe, ich budowa i sposób zainstalowania powinny eliminować ryzyko skażenia wyładowywanych surowców lub produktów;
8. właściwe instalacje do czyszczenia i dezynfekowania sprzętu i przyborów;
9. system odprowadzania ścieków zgodny z warunkami dotyczącymi higieny;
10. zasilanie wyłącznie w wodę pitną jak w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG. Jednakże woda niezdatna do picia może, w wyjątkowych przypadkach, przeznaczona do produkcji pary, celów przeciwpożarowych i urządzeniach chłodniczych, pod warunkiem że rury zainstalowane do tego celu uniemożliwiają wykorzystanie tej wody do innych celów i nie stanowią bezpośredniego ani pośredniego zagrożenia skażenia produktu. Rury doprowadzające wodę nienadającą się do picia muszą wyraźnie różnić się od rur z wodą pitną;
11. właściwą ilość przebiegalni z gładkimi, wodoodpornymi, zmywalnymi ścianami i podłogami, umywalkami i spłukiwanymi ustępami. Te ostatnie nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia robocze. Umywalki powinny być wyposażone do mycia rąk i mieć środki higieniczne do suszenia rąk, kranie umywalk nie mogą być obsługiwane przy użyciu dłoni;



12. jeżeli ilość produktów poddawanych obróbce wymaga regularnej lub stałej obecności, odpowiednio wyposażone, zamykane pomieszczenie, przeznaczone do wyłącznego użytku przez właściwy organ;
13. pomieszczenie lub bezpieczne miejsce do przechowywania detergentów, środków dezynfekujących i podobnych substancji;
14. pomieszczenie lub szafę do przechowywania środków myjących i materiałów do utrzymania czystości;
15. odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekowania zbiorników używanych do transportu mleka i płynnych lub sproszkowanych produktów na bazie mleka. Jednakże urządzenia takie nie są wymagane, jeżeli istnieje wymóg czyszczenia i dezynfekowania środków transportu w instalacjach urzędowo zatwierdzonych przez właściwy organ.

## ROZDZIAŁ II

### **Ogólne warunki higieny w zakładach obróbki i zakładach przetwórczych**

#### *A Ogólne warunki higieny dla pomieszczeń, sprzętu i narzędzi*

1. Sprzęt i przyrządy używane do pracy z surowcami i produktami, podłogi, sufity i stropy, ściany i ścianki działowe muszą być utrzymywane w zadowalającym stanie czystości i sprawności, tak by nie były źródłem skażenia surowców lub produktów.
2. Do pomieszczeń, w których wytwarza się i przechowuje mleko i produkty na bazie mleka nie mogą być wprowadzane żadne zwierzęta. W pomieszczeniach lub sprzęcie należy systematycznie tępić gryzonie, insekty i wszelkie inne robactwo. Środki przeciw gryzoniom, środki owadobójcze, środki dezynfekujące i inne, potencjalnie toksyczne substancje muszą być przechowywane w zamkniętych pomieszczeniach lub szafach; środków tych należy używać tak, by nie stwarzać groźby skażenia produktów.
3. Obszary robocze, przyrządy i sprzęt roboczy mogą być używane wyłącznie do pracy przy produktach, które są objęte udzielonym zatwierdzeniem. Jednakże na podstawie zezwolenia właściwego organu, mogą one być używane w tym samym lub innym czasie do pracy przy innych środkach spożywczych nadających się do spożycia przez ludzi.
4. Woda pitna w rozumieniu dyrektywy 80/778/EWG musi być używana do wszystkich celów. Jednakże w drodze wyjątku, dopuszcza się używanie wody nienadającej się do picia, do chłodzenia sprzętu, do wytwarzania pary i gaszenia pożarów, pod warunkiem, że rury zainstalowane do tych celów uniemożliwiają wykorzystanie takiej wody do innych celów i nie stanowią zagrożenia skażeniem surowców ani produktów objętych niniejszą dyrektywą.
5. Środki odkażające i podobne substancje muszą być zatwierdzone przez właściwy organ i używane w taki sposób, by nie wywierały negatywnych skutków na maszyny, urządzenia, surowce ani produkty objęte niniejszą dyrektywą.

Pojemniki na te środki powinny być łatwe do zidentyfikowania i mieć etykiety z instrukcjami użytkowania.

Po użyciu tych środków przyrządy i sprzęt roboczy należy starannie spłukać wodą pitną.

#### B. *Ogólne warunki higieny personelu*

1. Od personelu wymaga się zachowania bezwzględnej czystości. Odnosi się to w szczególności do osób wykonujących prace na odkrytych, nieopakowanych surowcach i produktach objętych niniejszą dyrektywą. W szczególności:
  - a) personel musi nosić odpowiednie, czyste ubiory robocze i czyste nakrycia głowy całkowicie zakrywające włosy;
  - b) od personelu, któremu powierzono pracę z i przygotowywania surowców i produktów objętych niniejszą dyrektywą, wymaga się mycia rąk przynajmniej za każdym razem, gdy podejmuje przerwana pracę i/lub gdy wystąpiło skażenie; rany skóry powinny być przykryte wodoszczelnym okryciem;
  - c) zabrania się palenia tytoniu, plucia, jedzenia i picia w pomieszczeniach, w których poddaje się obróbce lub przechowuje surowce i produkty objęte niniejszą dyrektywą.
2. Pracodawca przedsięwzięcie wszystkie niezbędne środki w celu odsunięcia osób mogących spowodować skażenie produktów objętych niniejszą dyrektywą od pracy z tymi produktami, aż do uzyskania dowodu, że osoby takie mogą wykonywać te prace bez ryzyka skażenia.

Przy naborze, od każdej osoby mającej pracować przy produktach objętych niniejszą dyrektywą wymaga się okazania świadectwa lekarskiego, że nie ma medycznych przeciwwskazań dla tego zatrudnienia. Nadzór medyczny nad taką osobą regulują obowiązujące przepisy prawa krajowego danego Państwa Członkowskiego lub w przypadku państw trzecich szczególne gwarancje, które są ustanawiane w ramach procedury przewidzianej w art. 31 niniejszej dyrektywy.

### ROZDZIAŁ III

#### **Szczególne wymagania przy rejestracji punktów skupu**

Dodatkowo oprócz ogólnych wymagań ustanowionych w rozdziale I, punkt skupu musi mieć przynajmniej:

- a) sprzęt chłodniczy lub właściwe środki do schładzania mleka i, jeżeli mleko przechowuje się w punkcie skupu, instalację chłodniczą;
- b) jeżeli mleko oczyszcza się w punkcie skupu, wirówki lub jakkolwiek inną aparaturę właściwą do mechanicznego oczyszczania mleka.

## ROZDZIAŁ IV

### **Szczególne wymagania przy rejestracji ośrodków standaryzacji**

Dodatkowo oprócz ogólnych wymagań ustanowionych w rozdziale I, ośrodek standaryzacji musi mieć przynajmniej:

- a) pojemniki do przechowywania schłodzonego surowego mleka, sprzęt do standaryzacji i pojemniki do przechowywania znormalizowanego mleka;
- b) wirówki lub inną aparaturę właściwą do fizycznego oczyszczania mleka.

## ROZDZIAŁ V

### **Szczególne wymagania przy zatwierdzaniu zakładów obróbki i zakładów przetwórczych**

Dodatkowo do ogólnych wymagań ustanowionych w rozdziale I, zakłady obróbki i zakłady przetwórcze muszą mieć przynajmniej następujące wyposażenie:

- a) urządzenia do mechanicznego napełniania i prawidłowego zamykania pojemników, których używa się po napełnieniu jako opakowań zbiorczych do mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, z wyłączeniem baniek na mleko i zbiorników, o ile w zakładach tych wykonuje się takie czynności;
- b) urządzenia do schładzania i przechowywania w stanie schłodzonym mleka poddanego obróbce cieplnej, płynnych produktów na bazie mleka i, w przypadkach określonych w załączniku A rozdziały III i IV, mleka surowego, o ile w zakładach tych wykonuje się takie czynności. Pomieszczenia chłodnicze powinny być wyposażone w prawidłowo wykalibrowaną aparaturę do pomiaru temperatury;
- c) - w przypadku jednorazowych opakowań jednostkowych, obszar do przechowywania takich pojemników i do przechowywania surowców przeznaczonych do ich wytwarzania,  
- w przypadku opakowań zwrotnych opakowań jednostkowych, specjalny obszar do ich przechowywania i urządzenia przeznaczone do ich mechanicznego czyszczenia i dezynfekowania;
- d) pojemniki do przechowywania surowego mleka, sprzęt do standaryzacji i pojemniki do przechowywania mleka znormalizowanego;
- e) jeśli stosowne, wirówki lub jakiegokolwiek inne odpowiednie środki do mechanicznego oczyszczania mleka;
- f) urządzenia do obróbki cieplnej, zatwierdzone lub dopuszczone przez właściwy organ, wyposażone w:  
- automatyczną regulację temperatury,

- termograf,
  - automatyczne urządzenie zapobiegające niewystarczającemu podgrzaniu,
  - właściwy system zapobiegający mieszanemu się mleka pasteryzowanego lub sterylizowanego z mlekiem niecałkowicie podgrzanym, i
  - automatyczny rejestrator dla systemu zapobiegającego, określonego w tiret poprzednim;
- g) sprzęt do schładzania, pakowania jednostkowego i przechowywania mrożonych produktów na bazie mleka, o ile w zakładach tych wykonuje się takie czynności;
- h) urządzenia do suszenia i pakowania jednostkowego sproszkowanych produktów na bazie mleka, o ile w zakładach tych wykonuje się takie czynności.

## ROZDZIAŁ VI

### **Wymogi higieny odnoszące się do pomieszczeń, sprzętu i personelu zakładów obróbki i zakładów przetwórczych**

Dodatkowo oprócz ogólnych wymagań ustanowionych w rozdziale II, zakłady muszą spełniać następujące warunki:

1. Wzajemne skażenie podczas różnych operacji przez sprzęt, wentylację i personel musi zostać wyeliminowane. Jeśli to właściwe, i przy uwzględnieniu analizy zagrożeń, określonych w art. 14 niniejszej dyrektywy, pomieszczenia przeznaczone na procesy produkcyjne należy podzielić na obszary mokre i suche, każdy ze swoimi własnymi warunkami działalności.
2. Tak szybko jak to możliwe, po każdym wyjeździe lub po serii wyjazdów, jeżeli odstępy między wyładowaniem i następnym załadowaniem są bardzo krótkie, ale w każdym przypadku przynajmniej raz w każdym dniu roboczym, pojemniki i zbiorniki do transportu surowego mleka do punktu skupu lub ośrodka standaryzacji lub do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego, muszą zostać oczyszczone i poddane dezynfekcji przed ponownym użyciem.
3. Sprzęt, pojemniki i instalacje, z którymi styka się podczas produkcji mleko lub produkty na bazie mleka lub inne łatwo psujące się produkty, muszą być czyszczone i dezynfekowane przynajmniej raz w każdym dniu roboczym.
4. Pomieszczenia, w których odbywa się obróbka, muszą zasadniczo być czyszczone przynajmniej raz w każdym dniu roboczym.
5. Do czyszczenia innego sprzętu, pojemników i instalacji, które stykają się ze stabilnymi pod względem mikrobiologicznym produktami na bazie mleka i pomieszczeniami, gdzie znajdują się takie substancje, właściciel lub zarządzający zakładem opracowuje program czyszczenia w oparciu o analizę ryzyka, określoną w art. 14 niniejszej dyrektywy. Program ten musi spełniać wymagania, określone w pkt. 1 niniejszego rozdziału i musi także zapewniać, że produkty objęte niniejszą dyrektywą nie są

zagrożone pod względem zdrowotnym z powodu nieodpowiednich metod czyszczenia.

## ZAŁĄCZNIK C

### ROZDZIAŁ I

#### **Wymagania dotyczące wytwarzania mleka poddanego obróbce cieplnej i produktów na bazie mleka**

##### *A. Wymagania dotyczące wytwarzania mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej*

1. Mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej musi być uzyskiwane z surowego mleka, które spełnia normy określone w załączniku A rozdział IV.
2. Po przyjęciu do zakładu obróbki, mleko, o ile nie jest poddane obróbce w ciągu czterech godzin, musi zostać schłodzone do temperatury nieprzekraczającej +6 °C i utrzymywane w tej temperaturze aż do poddania obróbce cieplnej.

Jeżeli surowe mleko nie zostanie poddane obróbce w ciągu 36 godzin od jego przyjęcia, mleko to musi zostać ponownie zbadane przed poddaniem go obróbce cieplnej. Jeżeli badanie metodą bezpośrednią lub pośrednią wykáže, że ilość bakterii w tym mleku przy 30 °C przekracza 300 000 w mililitrze, to mleka takiego nie wolno użyć do wytworzenia mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej.

3. Wytwarzanie mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej obejmuje wszystkie niezbędne środki, w szczególności kontrole losowo pobranych próbek, odnoszące się do:

a) ilości bakterii, w celu zagwarantowania, że:

- w surowym mleku, o ile nie jest poddane obróbce w ciągu 36 godzin od przyjęcia, ilość bakterii bezpośrednio przed obróbką cieplną przy 30 °C nie przekracza 300 000 w ml,
- w mleku, które zostało poddane wcześniejszej pasteryzacji, ilość bakterii bezpośrednio przed powtórą obróbką cieplną przy 30 °C nie przekracza 300 000 w ml;

b) obecność obcej wody w mleku

Mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej należy regularnie kontrolować pod względem obecności obcej wody, w szczególności sprawdzając punkt zamarzania. W tym celu należy ustanowić system kontroli, pod nadzorem właściwego organu. W przypadku stwierdzenia obecności obcej wody, właściwy organ podejmuje właściwe środki.

Przy ustanawianiu systemu kontroli właściwy organ bierze pod uwagę:

- wyniki kontroli surowego mleka, określonych w załączniku A rozdział III część D pkt 1, w szczególności wartość średnią i odchylenia od niej,

- wpływ przechowywania i przetwarzania mleka zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną (GMP) na punkt zamarzania.

Państwa Członkowskie przekażą Komisji w terminie do dnia 1 czerwca 1994 r. wszystkie szczegóły stosowanego przez nie systemu kontroli, wraz z uzasadnieniem.

Mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej można poddawać wszelkim badaniom, które ukazują stan mikrobiologiczny mleka przed obróbką cieplną. Zasady stosowania takich badań i kryteria, jakie mają zostać spełnione, zostają przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 niniejszej dyrektywy.

4. a) *Mleko pasteryzowane* musi:
- (i) być uzyskiwane przy użyciu środków obróbki polegających na stosowaniu wysokiej temperatury przez krótki czas (przynajmniej 71,7 °C przez 15 sekund lub jakąkolwiek równoważną kombinację czasu i temperatury) lub procesu pasteryzacji, w którym wykorzystuje się inne kombinacje czasu i temperatury, dające równoważny skutek;
  - (ii) wykazywać negatywną reakcję na badanie fosfatazy i pozytywną reakcję na badanie peroksydazy. Jednakże dopuszcza się wytwarzanie mleka pasteryzowanego, które wykazuje negatywną reakcję na badanie peroksydazy, pod warunkiem, że mleko to jest etykietowane jako „pasteryzowane w wysokiej temperaturze”;
  - (iii) niezwłocznie po pasteryzacji mleko zostać schłodzone do temperatury nieprzekraczającej 6 °C.
- b) *Mleko UHT* musi:
- być uzyskane przez poddanie surowego mleka ciągłemu strumieniowi gorąca przez krótki czas (nie niższej niż +135 °C przez nie mniej niż sekundę) – celem którego jest zniszczenie wszystkich szkodliwych mikroorganizmów i ich zarodników – używając aseptycznych nieprzeźroczystych pojemników lub pojemników, które są nieprzeźroczyste dzięki opakowaniu, ale w taki sposób, żeby zmiany chemiczne, fizyczne i organoleptyczne były minimalne,
  - mieć taką trwałość, że kontrole losowych próbek, pobranych po pozostawieniu przez 15 dni w zamkniętym pojemniku w temperaturze +30 °C, nie wykazują pogorszenia; w miarę potrzeby, okres przechowywania w zamkniętym pojemniku można skrócić do 7 dni przy temperaturze +55 °C.

W przypadku, gdy w procesie obróbki mleka „ultra wysoką temperaturą” wykorzystuje się bezpośredni kontakt mleka i pary, parę należy uzyskiwać z wody pitnej i para nie może pozostawiać w mleku żadnych obcych ciał ani

mieć niekorzystnego wpływu na mleko. Ponadto proces taki nie może powodować zmiany zawartości wody w mleku poddawany obróbce.

c) *Mleko sterylizowane* musi:

- być podgrzewane i sterylizowane w hermetycznie zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach, przy nienaruszonym zamknięciu,
- mieć taką trwałość, że losowe próbki, pobrane po pozostawieniu przez 15 dni w zamkniętym pojemniku w temperaturze +30 °C, nie wykazują pogorszenia; w miarę potrzeby okres przechowywania w zamkniętym pojemniku można skrócić do 7 dni przy temperaturze +55 °C.

d) Mleko pasteryzowane, które było poddane pasteryzacji w wysokiej temperaturze, mleko UHT i mleko sterylizowane można wytwarzać z surowego mleka, które poddano termizacji lub wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie. W tym przypadku parametry czas-temperatura powinny być niższe lub równoważne pasteryzacji, a przed drugą obróbką badanie mleka na peroksydazę powinno wykazywać wynik dodatni. O stosowaniu tej praktyki należy powiadomić właściwy organ. Informację o pierwszej obróbce należy umieścić w dokumencie przewidzianym w art. 5 ust. 8 niniejszej dyrektywy.

e) Procesy podgrzewania, temperatury i czas podgrzewania w odniesieniu do mleka pasteryzowanego, mleka UHT i mleka sterylizowanego, typy urządzeń podgrzewających, zawór zmieniający kierunek przepływu i typy urządzeń regulujących i rejestrujących temperaturę są zatwierdzane lub dopuszczane przez właściwe organy Państw Członkowskich zgodnie z normami wspólnotowymi lub międzynarodowymi.

f) Dane z termografów należy datować i przechowywać przez dwa lata, tak by można je było okazać na żądanie urzędników wyznaczonych przez właściwy organ do przeprowadzenia kontroli zakładu, z wyjątkiem produktów wrażliwych mikrobiologicznie, dla których ten okres przechowywania można skrócić do dwóch miesięcy po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.

5. *Mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej:*

- a) musi spełniać normy mikrobiologiczne określone w rozdziale II;
- b) nie może zawierać substancji czynnych farmakologicznie w ilościach większych niż ustanowione w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG) nr 2377/90; łączna zawartość pozostałości wszystkich pozostałości antybiotykowych nie może być wyższa od wartości ustalonej zgodnie z procedurą ustanowioną w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90.

B. *Wymagania dotyczące mleka do wytwarzania produktów na bazie mleka*



1. Właściciel lub zarządzający zakładem przetwórczym musi przedsięwziąć wszelkie niezbędne kroki w celu zagwarantowania, że surowe mleko poddawane obróbce lub w przypadku produktów „wytwarzanych z mleka surowego” jest wykorzystane w czasie 36 godzin od przyjęcia, jeżeli mleko przechowuje się w temperaturze nieprzekraczającej 6 °C, lub 48 godzin od przyjęcia, jeżeli mleko przechowuje się w temperaturze 4 °C lub niższej.
2. Mleko poddane obróbce cieplnej przeznaczone do wytwarzania produktów na bazie mleka musi być uzyskiwane z surowego mleka, które spełnia normy określone w załączniku A rozdział IV.
3. Mleko poddane obróbce cieplnej musi spełniać następujące wymagania:
  - a) *mleko termizowane* musi:
    - (i) być uzyskiwane z surowego mleka, które, o ile nie jest poddane obróbce w ciągu 36 godzin od przyjęcia do zakładu, to bezpośrednio przed termizacją ilość bakterii w tym mleku przy 30 °C nie przekracza 300 000 w ml;
    - (ii) być uzyskiwane w procesie obróbki w rozumieniu art. 2 ust. 6 niniejszej dyrektywy;
    - (iii) spełniać przed obróbką wymagania następujących norm: liczba bakterii przy 30 °C równa lub mniejsza niż 100 000 w ml, jeżeli jest użyte do wytwarzania mleka pasteryzowanego, mleka UHT lub mleka sterylizowanego;
  - b) *mleko pasteryzowane* musi:
    - (i) być uzyskiwane środkami obróbki polegającymi na stosowaniu wysokiej temperatury przez krótki czas (przynajmniej 71,7 °C przez 15 sekund lub równoważną kombinację czasu i temperatury) lub procesu pasteryzacji, w którym wykorzystuje się inne kombinacje czasu i temperatury, w celu osiągnięcia równoważnego skutku;
    - (ii) wykazywać negatywną reakcję na badanie fosfatazy i pozytywną na badanie peroksydazy. Jednakże dopuszcza się wytwarzanie mleka pasteryzowanego, które wykazuje negatywną reakcję na badanie peroksydazy, pod warunkiem że mleko to jest etykietowane jako „pasteryzowane w wysokiej temperaturze”;
  - c) Mleko UHT powinno być uzyskiwane w drodze poddawania surowego mleka nieprzerwanemu strumieniowi gorąca przez krótki czas (nie niższej niż +135 °C nie mniej niż przez sekundę) – celem którego jest zniszczenie wszystkich szkodliwych mikroorganizmów i ich zarodników – ale w taki sposób, żeby zmiany chemiczne, fizyczne i organoleptyczne były minimalne.

## ROZDZIAŁ II

### Kryteria mikrobiologiczne dla produktów na bazie mleka i mleka spożywczego

#### A. Kryteria mikrobiologiczne dla niektórych produktów na bazie mleka w czasie wyjścia z zakładu przetwórczego

##### 1. Kryteria obowiązkowe: Mikroorganizmy chorobotwórcze

Rodzaj mikroorganizmu	Produkt	Norma (ml, g) (a)
- <i>Listeria monocytogenes</i>	- Ser, poza serem twardym	Brak w 25 g (c) n = 5, c = 0
	- Pozostałe produkty	Brak w 1 g
<i>Salmonella</i> spp.	- Wszystkie z wyjątkiem mleka w proszku	Brak w 25 g (c) n = 5, c = 0
	- Mleko w proszku	Brak w 25 g (c) n = 10, c = 0

Ponadto, mikroorganizmy chorobotwórcze i ich toksyny nie mogą występować w ilościach mogących wpływać na zdrowie konsumentów.

- 
- (a) Gdzie:  
n = liczba próbek jednostkowych wchodzących w skład próbki;  
m = wartość progowa dla liczby bakterii; wynik uważa się za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach jednostkowych nie przekracza „m”;  
M = maksymalna dopuszczalna liczba bakterii; wynik uważa się za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub większej ilości próbek jednostkowych równa jest „M” lub więcej;  
c = liczba próbek jednostkowych, w których liczba bakterii może być między „m” a „M”; próbkę uważa się za dopuszczalną, jeżeli liczba bakterii w pozostałych próbkach nie przekracza „m”.
- (b) Badanie nie jest obowiązkowe w przypadku mleka sterylizowanego i produktów na bazie mleka, jeżeli obróbkę cieplną stosuje się po opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym.
- (c) 25 g próba składa się z 5 próbek po 5 g pobranych z różnych części tego samego produktu.
- 

W przypadku przekroczenia tych norm środków spożywczych nie można przekazać do spożycia przez ludzi i muszą zostać wycofane z obrotu zgodnie z art. 14 ust. 1 tiret piąte i szóste niniejszej dyrektywy.

Przy opracowywaniu programów pobierania próbek należy uwzględnić charakter produktów i analizę ryzyka.

##### 2. Kryteria analityczne: organizmy wskazujące złe warunki higieny

Rodzaj mikroorganizmu	Produkt	Norma (ml, g)
- <i>Staphylococcus aureus</i>	Ser zrobiony z surowego mleka i mleka termizowanego	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Ser miękki (zrobiony z mleka poddanego obróbce cieplnej)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Ser świeży Mleko w proszku Mrożone produkty na bazie mleka (łącznie z lodami)	} m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
- <i>Escherichia coli</i>	Ser zrobiony z surowego mleka i mleka termizowanego	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Ser miękki (zrobiony z mleka poddanego obróbce cieplnej)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

We wszystkich przypadkach przekroczenia tych norm należy rozważyć wprowadzenie metod monitorowania i kontroli krytycznych punktów w zakładzie przetwórczym na podstawie art. 14 niniejszej dyrektywy. Właściwy organ jest informowany o procedurach korygujących ujętych w systemie monitorowania produkcji w celu zapobieżenia powtórzeniu się przekroczenia norm.

Dodatkowo, w każdym przypadku, gdy nastąpi przekroczenie normy M w przypadku sera zrobionego z mleka surowego i mleka termizowanego lub sera miękkiego należy przeprowadzić badania na obecność toksyn w takich produktach metodą, która zostanie ustalona zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 niniejszej dyrektywy.

W przypadku stwierdzenia występowania szczepów enterotoksynogennych *Staphylococcus aureus* lub szczepów *Escherichia coli*, które uważa się za patogenne, wszystkie partie produktów, których to dotyczy, należy wycofać z obrotu. W takim przypadku należy powiadomić właściwy organ o wynikach badań, zgodnie z art. 14 ust. 1 tiret piąte niniejszej dyrektywy, i o działaniach podjętych w celu wycofania podejrzanych partii i procedurach korygujących wprowadzonych do systemu monitorowania produkcji.

### 3. Organizmy wskaźnikowe: wytyczne

Rodzaj mikroorganizmu	Produkt	Norma (ml, g)
- „Podobne do pałeczek okrężnicy 30 °C”	Płynne produkty na bazie mleka	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Masło zrobione z pasteryzowanego mleka lub śmietany	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Ser miękki (zrobiony z mleka poddanego obróbce cieplnej)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Produkty mleczarskie w proszku	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Mrożone produkty na bazie mleka (łącznie z lodami)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
- Liczba bakterii	Płynne niefermentowane produkty na bazie mleka poddane obróbce cieplnej(a)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Mrożone produkty mleczarskie (łącznie z lodami)(b)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

(a) Po pięciu dniach inkubacji w 6 °C (liczba bakterii przy 21 °C).

(b) Liczba bakterii przy 30 °C.

Te wytyczne powinny pomóc producentom w zapewnieniu prawidłowego funkcjonowania ich zakładów i wprowadzeniu systemu i procedury przeprowadzania przez nich kontroli własnych produktów.

4. Ponadto produkty na bazie mleka, poddane obróbce cieplnej, muszą spełniać następujące normy po 15 dniach inkubacji w 30 °C:

a) liczba bakterii przy 30 °C (w 0,1 ml):  $\leq 10$ ,

b) próba organoleptyczna: normalna.

## B. Kryteria mikrobiologiczne dla mleka spożywczego

1. Surowe krowie mleko spożywcze musi po rozlaniu do opakowań jednostkowych spełniać następujące normy:

Liczba bakterii przy 30 °C (w ml):  $\leq 50\,000$  (a)

- *Staphylococcus aureus* (w ml)  
 $m = 100, M = 500, n = 5, c = 2$
- *Salmonella*: brak w 25 g  
 $n = 5, c = 0$

Ponadto, mikroorganizmy chorobotwórcze i ich toksyny nie mogą występować w ilościach mogących wpłynąć na zdrowie konsumentów.

2. W kontrolach losowo pobieranych próbek, przeprowadzanych w zakładzie obróbki, pasteryzowane mleko musi spełniać następujące normy mikrobiologiczne<sup>1</sup>:

Mikroorganizmy chorobotwórcze:                      brak w 25 g  
 $n = 5, c = 0, m = 0, M = 0$

„Podobne do pałeczek okrężnicy”  
(w ml):     $n = 5, c = 1, m = 0, M = 5$

Po inkubacji w temp. 6 °C przez  
okres pięciu dni

Liczba bakterii przy 21 °C (w ml):                       $n = 5, c = 1, m = 5 \times 10^4, M = 5 \times 10^5$ .

3. W kontrolach losowo pobieranych próbek, przeprowadzanych w zakładzie obróbki, mleko sterylizowane i mleko UHT musi spełniać następujące normy po 15 dniach inkubacji w 30 °C:

- liczba bakterii przy 30 °C:    :  $\leq 10$  (w 0,1 ml)
- test organoleptyczny:    normalny

---

(a) Średnia geometryczna za okres dwóch miesięcy z przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

Gdzie: .

$n$  = liczba próbek wchodzących w skład próby;

$m$  = wartość progowa określająca liczbę bakterii; wynik uważa się za zadowalający, jeżeli liczba bakterii we wszystkich próbkach jednostkowych nie przekracza „ $m$ ”;

$M$  = maksymalna dopuszczalna liczba bakterii; wynik uważa się za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub więcej próbkach równa jest „ $M$ ” lub więcej;

$c$  = liczba próbek, w których liczba bakterii może być między „ $m$ ” a „ $M$ ”; próbę uważa się nadal za dopuszczalną, jeżeli liczba bakterii w innych próbkach jednostkowych nie przekracza „ $m$ ”.

- substancje farmakologicznie aktywne:

nie przekraczają limitów ustalonych w załącznikach I i III do rozporządzenia (EWG nr 2377/90.

Łączna suma pozostałości wszystkich substancji nie może przekraczać wartości, która zostanie ustalona zgodnie z procedurą przewidzianą w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90.

4. W przypadku przekroczenia maksymalnych norm i obowiązkowych kryteriów oraz gdy późniejsze dochodzenie wykaże potencjalne niebezpieczeństwo dla zdrowia, właściwy organ przedsięwzięcie właściwe środki.
- C. W miarę potrzeby, zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 niniejszej dyrektywy, mogą zostać ustalone szczegółowe zasady w celu wykonania niniejszego rozdziału, w szczególności:
- kryteria inne niż ustanowione w ust. A i B w odniesieniu do mleka spożywczego i produktów na bazie mleka,
  - kryteriów mikrobiologicznych obowiązujących na warunkach zarządzanych i kontrolowanych przez właściciela lub zarządzającego zakładem, do daty przed którą produkt należy spożyć.

### ROZDZIAŁ III

#### **Pakowanie jednostkowe i pakowanie zbiorcze**

1. Pakowania jednostkowego i zbiorczego należy dokonywać w odpowiednich warunkach higienicznych, w specjalnie do tego celu przeznaczonych pomieszczeniach.
2. Bez uszczerbku dla dyrektywy 89/109/EWG<sup>30</sup>, opakowanie jednostkowe i opakowanie zbiorcze musi spełniać wszystkie warunki higieny i być wystarczająco mocne, by skutecznie chronić produkty objęte niniejszą dyrektywą.
3. Butelkowanie, napełnianie pojemników mlekiem poddanym obróbce cieplnej i płynnymi produktami na bazie mleka oraz zamykanie pojemników i opakowań zbiorczych musi być wykonywane automatycznie.
4. Opakowań jednostkowych i opakowań zbiorczych nie wolno używać powtórnie do produktów objętych niniejszą dyrektywą, z wyjątkiem niektórych typów pojemników, których można używać powtórnie po starannym oczyszczeniu i dezynfekcji.

Zamykanie musi odbywać się w zakładzie obróbki, w którym wykonuje się obróbkę cieplną, niezwłocznie po napełnieniu, przy pomocy urządzeń do zamykania, które zapewniają, że mleko jest chronione przed działaniami zewnętrznego pochodzenia szkodliwymi dla jakości mleka. Instalacja do zamykania powinna być tak

---

<sup>30</sup> Dyrektywa Rady 89/109/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi (Dz.U. L 40 z 11.02.1989, str. 38).

zaprojektowana, że otwarcie pojemnika powinno powodować, że dowody otwarcia będą wyraźne i łatwe do skontrolowania.

5. Właściciel lub zarządzający zakładem musi zapewnić do celów kontroli, że dodatkowo do informacji wymaganych w rozdziale IV, na opakowaniu zbiorczym zawierającym mleko poddane obróbce cieplnej i produkty na bazie mleka, umieszczone są następujące dane w widocznej i czytelnej formie:
  - charakter obróbki cieplnej, której poddane zostało surowe mleko,
  - informacje, według których możliwe jest ustalenie daty obróbki cieplnej, a w przypadku mleka pasteryzowanego także temperatury, w jakiej musi być przechowywany produkt.
6. Bez względu na pkt 1, czynności wytwarzania i pakowania zbiorczego produktów można wykonywać w tym samym pomieszczeniu, jeżeli opakowanie zbiorcze spełnia warunki opisane w pkt. 2 i z zastrzeżeniem następujących warunków:
  - a) pomieszczenie to musi być wystarczająco duże i tak wyposażone, by zapewniona była higiena tych czynności;
  - b) opakowania jednostkowe i opakowania zbiorcze muszą być dostarczane do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego w opakowaniu ochronnym, w którym umieszczono je niezwłocznie po wyprodukowaniu, i które chroni je przed jakimkolwiek uszkodzeniem podczas transportu do zakładu, i muszą być przechowywane w warunkach higienicznych w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu;
  - c) w pomieszczeniach, w których przechowuje się materiały opakowaniowe, muszą być wolne od kurzu i robactwa oraz powinny być one odseparowane od pomieszczeń zawierających substancje, które mogłyby skażać produkty. Opakowań nie wolno umieszczać bezpośrednio na podłodze;
  - d) przed przeniesieniem do pomieszczenia roboczego, opakowania muszą być złożone w higienicznych warunkach. Odstępstwo od tego wymagania można przyznać w przypadku automatycznego składania opakowań, z zastrzeżeniem, że nie grozi to skażeniem produktów;
  - e) opakowania należy dostarczać do pomieszczenia z zachowaniem warunków higieny i bezzwłocznie wykorzystywać. Personel zajmujący się nieopakowanymi produktami nie może zajmować się dostarczaniem opakowań;
  - f) natychmiast po pakowaniu zbiorczym, produkty muszą zostać umieszczone w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach do przechowywania.

## ROZDZIAŁ IV

### Zasady regulujące znakowanie znakiem jakości zdrowotnej i etykietowania

#### A. Zasady regulujące znakowanie znakiem jakości zdrowotnej

1. Produkty objęte niniejszą dyrektywą muszą być oznakowane znakiem jakości zdrowotnej. Oznakowanie musi być umieszczone w dobrze widocznym miejscu podczas lub niezwłocznie po wytworzeniu w zakładzie. Znak powinien być czytelny, nieusuwalny i mieć łatwo dostrzegalne znaki. Znak jakości zdrowotnej można umieszczać na produkcie lub opakowaniu jednostkowym, lub na etykiecie przymocowanej do takiego opakowania jednostkowego. Jednakże, że w przypadku produktów pakowanych jednostkowo i zbiorczo, wystarczające jest umieszczenie znaku na opakowaniu zbiorczym.
2. W przypadku, gdy produkty oznakowane zgodnie z pkt 1 umieszcza się w opakowaniu zbiorczym, znak jakości zdrowotnej należy umieścić również na tym opakowaniu zbiorczym.
3. a) Znak jakości zdrowotnej musi zawierać następujące elementy w owalnym obramowaniu:
  - (i) albo:
    - u góry: inicjał(-y) państwa wysyłającego pisane wielkimi literami, np. w przypadku Wspólnoty są to: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK, a następnie numer identyfikacyjny zakładu,
    - u dołu: jeden z następujących zestawów symboli: CEE - E\_F - EWG - EOK - EEC - EEG;
  - (ii) albo:
    - u góry, nazwa państwa wysyłającego wielkimi literami,
    - w środku, numer identyfikacyjny zakładu,
    - u dołu: jeden z następujących zestawów symboli: CEE - E\_F - EWG - EOK - EEC - EEG;
- b) znak jakości zdrowotnej można umieszczać na produkcie, opakowaniu jednostkowym lub opakowaniu zbiorczym, w postaci odcisku pieczęci lub wypalenia; lub też może być wydrukowany lub umieszczony na etykiecie. W przypadku produktów znajdujących się w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, znak musi być umieszczony w nieusuwalny sposób na wieku lub na pojemniku;
- c) znak jakości zdrowotnej może się również składać z nieusuwalnej plakietki z odpornego materiału, spełniającej wszystkie wymagania dotyczące higieny i



zawierającej informacje określone w lit. a).

#### *B. Zasady regulujące etykietowanie*

Bez uszczerbku dla przepisów dyrektywy 79/112/EWG, etykieta powinna do celów kontroli zawierać następujące informacje:

1. słowa „surowe mleko” w przypadku surowego mleka przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi;
2. słowa „zrobione z mleka surowego” w przypadku produktów na bazie mleka wytworzonych z mleka surowego, których proces produkcyjny nie obejmuje obróbki cieplnej, łącznie z termizacją;
3. w przypadku innych produktów na bazie mleka, rodzaj obróbki cieplnej zastosowanej na zakończenie procesu produkcyjnego;
4. w przypadku produktów na bazie mleka, w których możliwy jest rozwój mikroorganizmów, termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości.

## ROZDZIAŁ V

### **Wymagania dotyczące przechowywania i transportu**

1. Produkty objęte niniejszą dyrektywą, których nie można przechowywać w temperaturze otoczenia, muszą być przechowywane w temperaturze określonej przez producenta w celu zapewnienia ich trwałości. W szczególności, maksymalna temperatura, w jakiej można przechowywać mleko pasteryzowane do chwili opuszczenia zakładu i podczas transportu musi wynosić 6 °C. W przypadku przechowywania w warunkach chłodniczych, temperatury przechowywania muszą być rejestrowane, a tempo schładzania powinno być takie, by produkt osiągnął żadaną temperaturę możliwie jak najszybciej.
2. Zbiorniki, bańki na mleko i inne pojemniki, których używa się do transportu pasteryzowanego mleka powinny spełniać wszystkie warunki higieny, w szczególności:
  - ich wewnętrzne powierzchnie i inne części, które mogą wejść w kontakt z mlekiem, muszą być wykonane z materiałów o gładkiej powierzchni, łatwych do mycia, czyszczenia i dezynfekowania, odpornych na korozję i które nie przekazują do mleka substancji obcych w takich ilościach, jakie mogłyby zagrozić zdrowiu ludzkiemu, pogarszać skład mleka lub niekorzystnie wpływać na jego właściwości organoleptyczne,
  - muszą być tak skonstruowane, by całe mleko mogło wypłynąć, jeśli są wyposażone w krany, które powinny być łatwe do wymontowania, rozłożenia, wyczyszczenia i dezynfekowania,
  - muszą być wymyte, oczyszczone i poddane dezynfekcji, niezwłocznie po każdorazowym użyciu, a gdy to niezbędne także przed dalszym użyciem;

czyszczenie i dezynfekowanie musi być przeprowadzone zgodnie z załącznikiem B rozdział VI pkt. 2 i 3,

- przed i podczas transportu muszą być hermetycznie zamknięte przy pomocy wodoszczelnego urządzenia.
- 3. Pojazdy i pojemniki używane do transportu mleka pasteryzowanego muszą być tak skonstruowane i wyposażone w taki sposób, by przez cały czas transportu można było utrzymać wymagane temperatury.
- 4. Pojazdy używane do transportu mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej i mleka w małych pojemnikach lub w bańkach powinny być w dobrym stanie. Pojazdów tych nie wolno używać do transportu jakiegokolwiek innego produktu lub obiektu mogącego spowodować pogorszenie mleka. Ich powierzchnie wewnętrzne powinny być gładkie i łatwe do umycia, oczyszczenia i dezynfekowania. Wnętrza pojazdów przeznaczonych do transportu mleka powinny spełniać wszystkie warunki higieny. Pojazdy przeznaczone do transportu mleka poddanego obróbce cieplnej w małych pojemnikach lub bańkach muszą być tak skonstruowane, aby zapewnić pojemnikom lub bańkom właściwą ochronę przed skażeniem i czynnikami atmosferycznymi i nie wolno ich używać do transportu zwierząt.
- 5. W tym celu właściwy organ musi regularnie sprawdzać, czy te środki transportu i warunki załadunku spełniają wymagania w zakresie higieny określone w niniejszym rozdziale.
- 6. Produkty objęte niniejszą dyrektywą muszą być wysyłane w taki sposób, żeby chronić je przed wszystkim, co mogłoby spowodować ich skażenie lub pogorszenie, uwzględniając czas trwania i warunki transportu oraz zastosowane środki transportu.
- 7. Podczas transportu, temperatura pasteryzowanego mleka przewożonego w zbiornikach lub zapakowanego w małe pojemniki i w bańkach nie może przekroczyć 6 °C. Jednakże właściwe organy mogą przyznać odstępstwo od tego wymogu w odniesieniu do dostaw do domu.
- 8. Zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 31 niniejszej dyrektywy, Komisja może ustalić dodatkowe warunki dotyczące przechowywania i transportu określonych produktów na bazie mleka.

## ROZDZIAŁ VI

### **Kontrole zdrowia i nadzór nad produkcją**

1. Zakłady podlegają nadzorowi właściwego organu, który musi zapewnić spełnienie wymagań niniejszej dyrektywy, w szczególności:
  - a) kontrolować:
    - (i) czystość pomieszczeń i sprzętu oraz higienę personelu;

- (ii) skuteczność kontroli przeprowadzanych przez zakład, zgodnie z art. 14 niniejszej dyrektywy, głównie sprawdzając wyniki i pobierając próbki;
  - (iii) stan mikrobiologiczny i higieniczny produktów na bazie mleka;
  - (iv) skuteczność obróbki produktów na bazie mleka i mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej;
  - (v) hermetycznie zamknięte pojemniki na podstawie losowego pobierania próbek;
  - (vi) właściwe oznakowanie produktów na bazie mleka znakiem jakości zdrowotnej;
  - (vii) warunki przechowywania i transportu;
- b) pobierać wszelkie próbki wymagane do badań laboratoryjnych;
  - c) wykonywać wszelkie inne kontrole, jakie uzna za niezbędne, w celu zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą.
2. Właściwy organ musi mieć stale swobodny wstęp do chłodni magazynowych i wszystkich pomieszczeń roboczych w celu sprawdzenia, czy przestrzega się ściśle niniejszych przepisów.

## ZAŁĄCZNIK D

### ROZDZIAŁ I

#### **Laboratorium referencyjne Wspólnoty**

Laboratoire central d'hygi\_ ne alimentaire

43 rue de Dantzig

75015 PARIS

### ROZDZIAŁ II

#### **Zakres obowiązków i zadań laboratorium referencyjnego Wspólnoty**

1. Laboratorium referencyjne Wspólnoty do analiz i badania mleka i przetworów mlecznych jest odpowiedzialne za:
  - dostarczanie krajowym laboratoriom referencyjnym szczegółowych opisów metod analitycznych i badań porównawczych,
  - koordynowanie stosowania przez krajowe laboratoria referencyjne metod, określonych w tiret pierwszym, w szczególności przez organizowanie badań porównawczych,
  - koordynowanie badań nad nowymi metodami analitycznymi i informowanie krajowych laboratoriów referencyjnych o postępach w tej dziedzinie,
  - prowadzenie początkowych i dalszych szkoleń dla personelu krajowych laboratoriów referencyjnych,
  - zapewnianie naukowego i technicznego wsparcia Komisji i Wspólnotowego Biura Referencji, w szczególności w przypadkach sporów między Państwami Członkowskimi, co do wyników analiz.
2. Laboratorium referencyjne Wspólnoty zapewnia utrzymywanie następujących warunków działalności.

Laboratorium to musi:

- mieć odpowiednio wykwalifikowany personel i wystarczająco wyszkolony w zakresie technik stosowanych w analizach i badaniach mleka i przetworów mlecznych,
- posiadać sprzęt i substancje potrzebne do wykonywania zadań przewidzianych w ust. 1,
- mieć właściwą strukturę administracyjną,

- zapewnić, by jego personel przestrzegał poufności niektórych tematów, wyników lub komunikatów,
- mieć wystarczającą znajomość międzynarodowych norm i praktyk,
- mieć dostępną, o ile to właściwe, aktualną listę substancji referencyjnych posiadanych przez Wspólnotowe Biuro Referencji i aktualną listę wytwórców i dostawców takich substancji.